

**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

Зав. кафедрой

 Дерканосова Н.М.

« 30 » августа 2017 г.

Фонд оценочных средств

по дисциплине

Б1.В.10 Экспертиза качества продукции растениеводства и животноводства
для направления 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции»

профиль: «Экспертиза качества и безопасности сельскохозяйственной продукции» -
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 основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования	+	+
ПК-7	готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	+	+

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 4-х балльной шкале (зачет с оценкой)	Неудовлетворительно	Удовлетворительно	хорошо
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: законы естественнонаучных дисциплин, применяемые при проведении экспертизы продукции растениеводства и животноводства;</p> <p>Уметь: применять основные законы естественнонаучных дисциплин при проведении экспертизы; методы математического анализа экспериментального исследования;</p> <p>Иметь навыки и/или опыт деятельности: владеть методами математического анализа экспериментального исследования.</p>	1, 2,3	<p>Знание основных законов естественнонаучных дисциплин, применение при проведении экспертизы качества продукции растениеводства и животноводства, владение методами математического анализа экспериментального исследования</p>	<p>Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа</p>	<p>Устный опрос, тестирование, коллоквиум</p>	<p>Задания из раздела 3.1 Тесты и типовые контрольные задания из раздела 3.3, вопросы из раздела 3.5</p>	<p>Задания из раздела 3.1 Тесты и типовые контрольные задания из раздела 3.3, вопросы из раздела 3.5</p>	<p>Задания из раздела 3.1 Тесты и типовые контрольные задания из раздела 3.3, вопросы из раздела 3.5</p>

ПК-7	<p>Знать: требования нормативной и законодательной базы, с целью реализации качественной и безопасной продукции растениеводства и животноводств;</p> <p>Уметь: пользоваться нормативной документацией, регламентирующей показатели качества и безопасности продукции растениеводства и животноводства;</p> <p>Иметь навыки и/или опыт деятельности: владеть основными методами оценки качества и безопасности продукции; владеть практическими</p>	1, 2	<p>Знания нормативной документации, регламентирующей показатели качества и безопасности продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа</p>	<p>Устный опрос, тестирование, реферат, коллоквиум</p>	<p>Задания из раздела 3.1 Тесты и типовые контрольные задания из раздела 3.4, вопросы из раздела 3.6</p>	<p>Задания из раздела 3.1, Тесты и типовые контрольные задания из раздела 3.4, вопросы из раздела 3.6</p>	<p>Задания из раздела 3.1, Тесты и типовые контрольные задания из раздела 3.4, вопросы из раздела 3.6</p>
------	--	------	--	---	--	--	---	---

навыками в области контроля качества и безопасности продукции, анализировать их результаты.								
---	--	--	--	--	--	--	--	--

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: законы естественнонаучных дисциплин, применяемые при проведении экспертизы продукции растениеводства и животноводства; Уметь: применять основные законы естественнонаучных дисциплин при проведении экспертизы; методы математического анализа экспериментального исследования; Иметь навыки и/или опыт деятельности: владеть методами математического анализа экспериментального исследования.;	Лекции, самостоятельная работа	Курсовая работа, экзамен	Задания из раздела 3.3	Задания из раздела 3.3	Задания из раздела 3.3
ПК-7	Знать: требования нормативной и законодательной базы, с целью реализации качественной и безопасной продукции	Лекции, самостоятельная работа	Курсовая работа, экзамен	Задания из раздела 3.3	Задания из раздела 3.3	Задания из раздела 3.3

	<p>растениеводства и животноводств; Уметь: пользоваться нормативной документацией, регламентирующей показатели качества и безопасности продукции растениеводства и животноводства; Иметь навыки и/или опыт деятельности: владеть основными методами оценки качества и безопасности продукции; владеть практическими навыками в области контроля качества и безопасности продукции, анализировать их результаты.</p>					
--	---	--	--	--	--	--

2.4 Критерии оценки на экзамене

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии (дописать критерии в соответствии с компетенциями)
«отлично», высокий уровень	Обучающийся показывает прочные знания основных положений учебной дисциплины, умеет самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы. Выполнен полный объем работы. Студент способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры, показывает глубокие знания предмета, пользоваться нормативной документацией. Идентифицировать подлинность, видовую и сортовую принадлежность продукции по содержанию товарно-сопроводительных документов и маркировке продукции. Выявлять дефекты и фальсификацию. Выявлять несоответствие маркировки требованиям нормативных документов.
«хорошо», повышенный уровень	Обучающийся показывает прочные знания основных положений учебной дисциплины, умеет самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентируется в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты, ответ студента правильный, но неполный. Не приведены иллюстрирующие примеры, обобщающее мнение студента недостаточно четко выражено.
«удовлетворительно», пороговый уровень	Обучающийся показывает знания основных положений учебной дисциплины, умеет получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной литературой, нет иллюстрирующих примеров, нет собственного мнения студента, есть ошибки в деталях и/или они просто отсутствуют.
«неудовлетворительно»,	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины, в ответе существенные ошибки.

2.5 Критерии оценки устного опроса

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
«неудовлетворительно»	выставляется обучающемуся, если он обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.6 Критерии оценки тестов

Ступени уровней освоения компетенций	Отличительные признаки	Показатель оценки сформированной компетенции
Компетенция не сформирована		Менее 55 % баллов за задания теста.
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.

2.7 Критерии оценки зачета

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии (дописать критерии в соответствии с компетенциями)
зачет	выставляется обучающемуся, который выполнил программу всех лабораторных занятий, а при проведении зачета в виде устного опроса должен дать ответы, соответствующие, как минимум, критериям удовлетворительной оценки теоретического курса
не зачет	Выставляется обучающемуся, не выполнившему программу лабораторных занятий, а так же при проведении устного опроса дал ответы, не соответствующие, как минимум, критериям удовлетворительной оценки теоретического курса.

2.8. Критерии оценки курсовой работы

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии
«отлично»	«5» (<i>«отлично»</i>) выставляется, когда обучающийся выполнил все разделы курсовой работы, согласно предъявляемым требованиям с использованием современных данных в исследуемой проблеме, показал высокие знания по теме при защите работы
«хорошо»	«4» (<i>«хорошо»</i>) выставляется, когда обучающийся выполнил все разделы курсовой работы, согласно предъявляемым требованиям, показал прочные знания по теме при защите работы

«удовлетворительно»	«3» («удовлетворительно») выставляется, когда обучающийся выполнил все разделы курсовой работы, согласно предъявляемым требованиям, показал знания основных положений по теме работы
«неудовлетворительно»	«2» («неудовлетворительно») выставляется, когда обучающийся выполнил не все разделы курсовой работы, согласно предъявляемым требованиям и при защите обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений по теме работы

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. Общие понятия и группы показателей качества.
2. Органолептические показатели.
3. Физико-химические показатели.
4. Безопасность продукции.
5. Классификация факторов влияющие на качество продукции растениеводства и животноводства
6. Внутренние факторы влияющие на качество продукции растениеводства и животноводства
7. Внешние факторы влияющие на качество продукции растениеводства и животноводства
8. Структура и классификация идентификации.
9. Критерии и показатели идентификации.
10. Фальсификация продукции растениеводства и животноводства.
11. Нормативно-правовая база установления ответственности за фальсификацию продукции растениеводства и животноводства.
12. Общие положения.
13. Количественная экспертиза.
14. Экспертиза по качеству.
15. Идентификационная экспертиза.
16. Документальная и комплексная экспертизы.
17. Организация проведения товароведной экспертизы.
18. Методологические основы экспертизы
19. Объекты и субъекты экспертизы
20. Средства и методы экспертизы
21. Товароведная экспертиза
22. Санитарно-эпидемиологическая, фитосанитарная, ветеринарно-санитарная, экологическая экспертиза
23. Организация проведения экспертизы
24. Экспертиза свежих плодов, овощей и грибов: назначение. Правовая и нормативная база проведения экспертизы. Методы отбора проб.
25. Порядок проведения экспертизы свежей плодоовощной продукции.
26. Критерии идентификации отдельных видов и физиологического состояния свежей плодоовощной продукции, установление причин этого состояния.

27. Идентификация болезней и повреждений свежих плодов, овощей и грибов, установление причин и периода их возникновения. Принятие управленческого решения о путях использования дефектной продукции.
28. Экспертиза товарно-сопроводительных документов, маркировки и упаковки товарных партий свежей плодоовощной продукции.
29. Особенности экспертизы свежей плодоовощной продукции по количеству.
30. Особенности экспертизы свежей плодоовощной продукции по качеству. Методика определения градаций качества товарных партий.
31. Правила оформления и принятия управленческого решения по результатам экспертизы свежей плодоовощной продукции.
32. Фитосанитарная и экологическая экспертизы свежей плодоовощной продукции: понятие, назначение, содержание.
33. Порядок проведения экспертизы товарных партий переработанных плодов, овощей и грибов.
34. Правовая и нормативная база проведения товароведной экспертизы товарных партий переработанных плодов и овощей. Методы отбора проб.
35. Критерии идентификации отдельных групп и видов переработанной плодоовощной продукции (на примере квашенной капусты). Идентификация дефектов и причин их возникновения.
36. Критерии идентификации отдельных групп и видов замороженной плодоовощной продукции. Идентификация дефектов и причин их возникновения.
37. Критерии идентификации отдельных групп и видов сушеной плодоовощной продукции. Идентификация дефектов и причин их возникновения.
38. Экспертиза товарно-сопроводительных документов, маркировки, тары и упаковочных материалов переработанных плодов и овощей.
39. Особенности экспертизы переработанной плодоовощной продукции по качеству, количеству.
40. Особенности товароведной экспертизы плодоовощных товаров по регламентируемым и рекомендуемым показателям качества. Средства и методы обнаружения фальсификации.
41. Правила оформления и принятия управленческого решения по результатам товароведной и санитарно-гигиенической экспертизы переработанной плодоовощной продукции.
42. Порядок проведения экспертизы зерномучных изделий. Правовая и нормативная база. Методы отбора проб и подготовка их к анализу.
43. Критерии идентификации отдельных групп и видов зерномучных изделий в целях экспертизы (на примере муки и круп). Способы фальсификации и методы ее обнаружения.
44. Критерии идентификации отдельных групп и видов зерномучных изделий в целях экспертизы (на примере хлебобулочных и макаронных изделий). Способы фальсификации и методы ее обнаружения.
45. Особенности экспертизы зерномучных изделий по качеству, количеству.
46. Особенности экспертизы зерномучных изделий по пищевой и биологической ценности, органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям качества, по показателям безопасности.
47. Общие и специфичные показатели качества отдельных групп зерномучных изделий. Идентификация дефектов и причин их возникновения. Средства и методы обнаружения фальсификации.
48. Правила оформления и принятия управленческого решения по результатам экспертизы зерномучных изделий. Разработка мероприятий по предупреждению дефектов и сокращению потерь.
49. Порядок и методы проведения экспертизы кондитерских изделий. Правовая и нормативная база. Методы отбора проб и подготовка их к анализу.

50. Критерии идентификации отдельных групп кондитерских изделий.
51. Особенности экспертизы кондитерских изделий по качеству, количеству.
52. Особенности экспертизы кондитерских изделий по пищевой и биологической ценности, лечебно-профилактическим свойствам, органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям качества, по показателям безопасности.
53. Идентификация дефектов кондитерских изделий, причины их возникновения. Средства и методы обнаружения фальсификации.
54. Особенности качественной товароведной экспертизы сахара-песка и сахара-рафинада, патоки, глюкозы, меда.
55. Особенности качественной товароведной экспертизы шоколада, конфет, карамельных изделий.
56. Особенности качественной товароведной экспертизы мучных кондитерских изделий и восточных сладостей.
57. Правила оформления и принятия управленческого решения по результатам экспертизы кондитерских изделий. Разработка мероприятий по предупреждению дефектов и сокращению потерь кондитерских изделий.
58. Порядок и методы проведения экспертизы вкусовых изделий. Правовая и нормативная база. Методы отбора проб и подготовка их к анализу.
59. Критерии идентификации отдельных групп вкусовых изделий. Экспертиза товарно-сопроводительных документов, маркировки, тары и упаковочных материалов.
60. Особенности качественной экспертизы чая. Идентификация дефектов, причины их возникновения. Средства и методы обнаружения разных способов фальсификации чая.
61. Особенности экспертизы кофе по месту происхождения, качеству, количеству. Критерии идентификации ассортимента. Обязательные и рекомендуемые показатели качества. Идентификация дефектов, причины их возникновения. Средства и методы обнаружения фальсификации.
62. Особенности качественной и количественной экспертизы крепких алкогольных напитков (водок и водок особых, коньяка и бренди, рома, джина, виски). Средства и методы обнаружения фальсификации.
63. Особенности товароведной экспертизы виноградных вин. Идентификация дефектов, причины их возникновения. Средства и методы обнаружения фальсификации.
64. Особенности экспертизы пива. Идентификация дефектов, причины их возникновения. Средства и методы обнаружения фальсификации.
65. Особенности качественной экспертизы безалкогольных напитков, пряностей и приправ, табачных изделий.

3.2. Вопросы для защиты курсовой работы

Правовая и нормативная база проведения товароведной экспертизы
Критерии идентификации отдельных групп и видов продукции
Особенности экспертизы (выбранной группы продукции) по качеству, количеству
Идентификация дефектов и причин их возникновения
Сущность документальной и комплексной экспертизы
Порядок и методы проведения (выбранной группы продукции). Правовая и нормативная база. Методы отбора проб
Правовая и нормативная база требований к безопасности продукции
Методы и средства контроля качества
Сфера применения программы ХАССП: технологическая цепочка обработки пищевых продуктов, общие классы опасных факторов
Метод «Дерева принятия решений» для определения критических контрольных точек

3.3 Вопросы к экзамену

1. Общие понятия и группы показателей качества. Органолептические показатели. Физико-химические показатели. Безопасность продукции.
2. Факторы, влияющие на качество продукции растениеводства и животноводства
3. Идентификация и обнаружение фальсификации продукции растениеводства и животноводства
4. Товароведная экспертиза продукции растениеводства и животноводства
5. Методологические основы экспертизы
6. Объекты и субъекты экспертизы
7. Средства и методы экспертизы
8. Товароведная экспертиза
9. Санитарно-эпидемиологическая, фитосанитарная, ветеринарно-санитарная, экологическая экспертиза
10. Организация проведения экспертизы
11. Экспертиза свежих плодов, овощей и грибов: назначение. Правовая и нормативная база проведения экспертизы. Методы отбора проб.
12. Порядок проведения экспертизы свежей плодоовощной продукции.
13. Критерии идентификации отдельных видов и физиологического состояния свежей плодоовощной продукции, установление причин этого состояния.
14. Идентификация болезней и повреждений свежих плодов, овощей и грибов, установление причин и периода их возникновения. Принятие управленческого решения о путях использования дефектной продукции.
15. Экспертиза товарно-сопроводительных документов, маркировки и упаковки товарных партий свежей плодоовощной продукции.
16. Особенности экспертизы свежей плодоовощной продукции по количеству.
17. Особенности экспертизы свежей плодоовощной продукции по качеству. Методика определения градаций качества товарных партий.
18. Правила оформления и принятия управленческого решения по результатам экспертизы свежей плодоовощной продукции.
19. Фитосанитарная и экологическая экспертизы свежей плодоовощной продукции: понятие, назначение, содержание.
20. Порядок проведения экспертизы товарных партий переработанных плодов, овощей и грибов.
21. Правовая и нормативная база проведения товароведной экспертизы товарных партий переработанных плодов и овощей. Методы отбора проб.
22. Критерии идентификации отдельных групп и видов переработанной плодоовощной продукции (на примере квашеной капусты). Идентификация дефектов и причин их возникновения.
23. Критерии идентификации отдельных групп и видов замороженной плодоовощной продукции. Идентификация дефектов и причин их возникновения.
24. Критерии идентификации отдельных групп и видов сушеной плодоовощной продукции. Идентификация дефектов и причин их возникновения.
25. Экспертиза товарно-сопроводительных документов, маркировки, тары и упаковочных материалов переработанных плодов и овощей.
26. Особенности экспертизы переработанной плодоовощной продукции по качеству, количеству.
27. Особенности товароведной экспертизы плодоовощных товаров по регламентируемым и рекомендуемым показателям качества. Средства и методы обнаружения фальсификации.

28. Правила оформления и принятия управленческого решения по результатам товароведной и санитарно-гигиенической экспертизы переработанной плодоовощной продукции.
29. Порядок проведения экспертизы зерномучных изделий. Правовая и нормативная база. Методы отбора проб и подготовка их к анализу.
30. Критерии идентификации отдельных групп и видов зерномучных изделий в целях экспертизы (на примере муки и круп). Способы фальсификации и методы ее обнаружения.
31. Критерии идентификации отдельных групп и видов зерномучных изделий в целях экспертизы (на примере хлебобулочных и макаронных изделий). Способы фальсификации и методы ее обнаружения.
32. Особенности экспертизы зерномучных изделий по качеству, количеству.
33. Особенности экспертизы зерномучных изделий по пищевой и биологической ценности, органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям качества, по показателям безопасности.
34. Общие и специфичные показатели качества отдельных групп зерномучных изделий. Идентификация дефектов и причин их возникновения. Средства и методы обнаружения фальсификации.
35. Правила оформления и принятия управленческого решения по результатам экспертизы зерномучных изделий. Разработка мероприятий по предупреждению дефектов и сокращению потерь.
36. Порядок и методы проведения экспертизы кондитерских изделий. Правовая и нормативная база. Методы отбора проб и подготовка их к анализу.
37. Критерии идентификации отдельных групп кондитерских изделий.
38. Особенности экспертизы кондитерских изделий по качеству, количеству.
39. Особенности экспертизы кондитерских изделий по пищевой и биологической ценности, лечебно-профилактическим свойствам, органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям качества, по показателям безопасности.
40. Идентификация дефектов кондитерских изделий, причины их возникновения. Средства и методы обнаружения фальсификации.
41. Особенности качественной товароведной экспертизы сахара-песка и сахара-рафинада, патоки, глюкозы, меда.
42. Особенности качественной товароведной экспертизы шоколада, конфет, карамельных изделий.
43. Особенности качественной товароведной экспертизы мучных кондитерских изделий и восточных сладостей.
44. Правила оформления и принятия управленческого решения по результатам экспертизы кондитерских изделий. Разработка мероприятий по предупреждению дефектов и сокращению потерь кондитерских изделий.
45. Порядок и методы проведения экспертизы вкусовых изделий. Правовая и нормативная база. Методы отбора проб и подготовка их к анализу.
46. Критерии идентификации отдельных групп вкусовых изделий. Экспертиза товарно-сопроводительных документов, маркировки, тары и упаковочных материалов.
47. Особенности качественной экспертизы чая. Идентификация дефектов, причины их возникновения. Средства и методы обнаружения разных способов фальсификации чая.
48. Особенности экспертизы кофе по месту происхождения, качеству, количеству. Критерии идентификации ассортимента. Обязательные и рекомендуемые показатели качества. Идентификация дефектов, причины их возникновения. Средства и методы обнаружения фальсификации.
49. Особенности качественной и количественной экспертизы крепких алкогольных напитков (водок и водок особых, коньяка и бренди, рома, джина, виски). Средства и методы обнаружения фальсификации.

50. Особенности товароведной экспертизы виноградных вин. Идентификация дефектов, причины их возникновения. Средства и методы обнаружения фальсификации.
51. Особенности экспертизы пива. Идентификация дефектов, причины их возникновения. Средства и методы обнаружения фальсификации.
52. Особенности качественной экспертизы безалкогольных напитков, пряностей и приправ, табачных изделий.
53. Порядок и методы проведения экспертизы мяса и мясной продукции. Правовая и нормативная база. Методы отбора проб.
54. Критерии идентификации отдельных видов мяса убойных животных, диких животных, птицы и дичи. Экспертиза маркировки и упаковки.
55. Особенности количественной экспертизы мяса и мясной продукции в торговле. Проведение документальной экспертизы в оптовой торговле при выявлении недостачи сверх норм естественной убыли.
56. 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.
57. Особенности ассортиментной и качественной экспертизы разных видов мясных копченостей и консервов.
58. Разработка мероприятий по предупреждению дефектов и сокращению потерь мясной продукции на всех этапах товародвижения.
59. Порядок и методы проведения экспертизы рыбы, рыбной продукции и нерыбного водного сырья. Правовая и нормативная база. Методы отбора проб.
60. Критерии идентификации отдельных семейств промысловых рыб.
61. Критерии идентификации разных групп рыбных консервов и нерыбного водного сырья.
62. Анализ маркировки и упаковки рыбной продукции в целях товарной экспертизы.
63. Особенности товароведной и санитарно-гигиенической экспертизы рыбной продукции.
64. Особенности товароведной экспертизы рыбы живой, охлажденной и мороженой. Идентификация дефектов, установление причин их возникновения. Средства и методы обнаружения фальсификации.
65. Особенности товароведной экспертизы соленой и маринованной рыбной продукции. Идентификация дефектов, установление причин их возникновения. Средства и методы обнаружения фальсификации.
66. Особенности товароведной экспертизы копченых, вяленых и сушеных рыбных изделий. Идентификация дефектов, установление причин их возникновения. Средства и методы обнаружения фальсификации.
67. Правила оформления результатов экспертизы рыбы, рыбной продукции и нерыбного водного сырья. Разработка мероприятий по предупреждению дефектов, сокращению потерь.
68. Порядок и методы проведения экспертизы молока и молочной продукции. Правовая и нормативная база. Методы отбора проб.
69. Критерии идентификации разных видов молока, отдельных групп и видов молочной продукции. Экспертиза маркировки и упаковки.
70. Особенности экспертизы молока и молочной продукции по пищевой, биологической и физиологической ценности, лечебно-профилактическим свойствам, органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям качества, показателям безопасности.
71. Особенности товароведной экспертизы молока. Идентификация дефектов, установление причин их возникновения. Средства и методы обнаружения фальсификации.

72. Особенности товароведной экспертизы кисломолочных продуктов, Идентификация дефектов, установление причин их возникновения. Методы обнаружения фальсификации.
73. Особенности товароведной экспертизы масла коровьего, Идентификация дефектов, установление причин их возникновения. Методы обнаружения фальсификации.
74. Особенности товароведной экспертизы сыров, Идентификация дефектов, установление причин их возникновения. Средства и методы обнаружения фальсификации. Разработка мероприятий по предупреждению дефектов и сокращению потерь.
75. Особенности товароведной экспертизы мороженого, молочных консервов и сухих молочных продуктов. Методы обнаружения фальсификации.
76. Порядок и методы проведения экспертизы яиц и яичной продукции. Правила отбора проб. Особенности товароведной экспертизы яиц куриных и перепелиных пищевых, сухих и замороженных яичных продуктов.
77. 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.
78. Порядок и методы проведения экспертизы пищевых жиров. Правовая и нормативная база. Методы отбора проб.
79. Критерии идентификации отдельных групп и видов пищевых жиров.
80. Особенности товароведной экспертизы растительных масел. Идентификация дефектов, установление причин их возникновения, меры предупреждения. Средства и методы обнаружения фальсификации.
81. Особенности товароведной экспертизы маргариновой продукции, Правила оформления и принятия управленческого решения по результатам экспертизы. Средства и методы обнаружения фальсификации.
82. Особенности товароведной экспертизы жиров животных топленых и майонезов. Средства и методы обнаружения фальсификации. Разработка мероприятий по предупреждению дефектов и сокращению потерь.

3.4 Примерные тестовые задания

По какому признаку принято делить продовольственное зерно:

количество правильных ответов: 1

- по характеристикам;
- свойствам;
- целевому назначению;
- химическому составу.

Запах, появляющийся в результате развития на поверхности и внутри зерна плесневелых грибов:

количество правильных ответов: 1

- затхлый;
- солодовый;
- головневый;
- плесневелый.

Показатели токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов относят к показателям:

количество правильных ответов: 1

- физико-химическим;
- безопасности;
- органолептическим;
- микробиологическим.

Цвет рисовой крупы сорта экстра должен быть:

количество правильных ответов: 1

- серый;
- желтый;
- белый;
- белый с различными оттенками.

Не шелушенные зерна риса не допускаются в следующих сортах:

количество правильных ответов: 2

- экстра;
- высший;
- первый;
- второй;
- третий.

В каком сорте рисовой крупы допускается красное ядро:

количество правильных ответов: 1

- высший;
- первый;
- второй;
- третий.

Органическая примесь в ядрице высшего сорта должна быть не более:

количество правильных ответов: 1

- 0,02%;
- 0,05%;
- 0,07%;
- не допускается.

Физико-химически определяют в гречневой крупе:

количество правильных ответов: 1

- цвет;
- наличие примесей;
- доброкачественность.

Манную крупу подразделяют на типы:

количество правильных ответов: 3

- М;
- МТ;
- Т;
- ТТ.

Цвет манной крупы типа Т должен быть:

количество правильных ответов: 2

- белый;
- серый;
- кремовый;
- желтый.

На какие классы делится пшеничная крупа:

количество правильных ответов: 1

- экстра;
- высший;
- 1,2 и 3.

Допускается ли зараженность крупы хлебными вредителями:

количество правильных ответов: 1

- да;
- нет.

Влажность пшеничной крупы должна быть не более:

количество правильных ответов: 1

- 15%;
- 14%;
- 17%;
- 20%.

Крупа овсяная плющенная выпускается следующими сортами:

количество правильных ответов: 1

- первый, второй и третий;
- высший, первый и второй;
- высший, первый и третий;
- высший, второй и третий.

На какие сорта подразделяют пшеничную хлебопекарную муку:

количество правильных ответов: 1

- экстра, высший, крупчатка, первый, второй и обойная;
- высший, крупчатка, первый, второй;
- обойная, экстра, высший и первый;
- первый, второй и обойная.

Цвет пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта:

количество правильных ответов: 1

- белый или белый с кремоватым оттенком;
- кремовый с желтоватым оттенком;
- белый с сероватым оттенком;
- желтый с сероватым оттенком.

Хруст муки относится к какой группе показателей:

количество правильных ответов: 1

- физико-химической;
- микробиологической;
- органолептический;
- безопасности.

При каких температуре и влажности рекомендуют хранить муку:

количество правильных ответов: 1

- не более 25 °С и влажности 70%;
- не более 30 °С и влажности 80%;
- не более 20 °С и влажности 65%;
- не более 35 °С и влажности 75%.

Пористость мякиша у хлеба пшеничного (формового) из муки первого сорта должна быть:

количество правильных ответов: 1

- не менее 68%;
- не менее 60%;
- не менее 59%;
- не менее 62%.

При идентификации маркировки хлеба из пшеничной муки должна быть нанесена следующая информация смена выработки:
количество правильных ответов: 1

- да;
- нет.

Срок реализации хлеба в торговой сети должен быть:
количество правильных ответов: 1

- не более 24 ч;
- не более 48 ч;
- не более 12 ч;
- не более 72 ч.

В зависимости от чего подразделяют хлебобулочные изделия на следующий вид: из пшеничной общего назначения:
количество правильных ответов: 1

- зерновой культуры;
- муки;
- сорта муки;
- крупчатки.

Влажность хлебобулочных изделий из муки второго сорта должна быть:
количество правильных ответов: 1

- 19—48%;
- 16—32%;
- 25—40%;
- 19—30%.

В зависимости от способа формирования макаронные изделия подразделяют на:
количество правильных ответов: 1

- трубчатые;
- длинные;
- короткие;
- резаные.

На какие сорта подразделяют макаронные изделия группы А:
количество правильных ответов: 1

- высший, первый и второй;
- первый, второй и третий;
- первый и второй;
- второй и третий.

Допускаются клубни с механическими повреждениями (порезы, вырывы, трещины, вмятины) глубиной не более:
количество правильных ответов: 1

- 4 мм;
- 5 мм;
- 6 мм;
- 7 мм.

Допускаются клубни, пораженные проволочником при наличии, не более:

количество правильных ответов: 1

- одного хода;
- двух ходов;
- трех ходов;
- четырех ходов.

Обязательно ли нанесение на маркировку форму клубня:

количество правильных ответов: 1

- да;
- нет.

В соответствие с ГОСТ морковь подразделяют на сорта:

количество правильных ответов: 1

- высший, первый и второй;
- первый, второй и третий;
- второй и третий;
- высший и первый.

Размер корнеплодов по длине (без черешков), не менее:

количество правильных ответов: 1

- 10 см;
- 8 см;
- 7 см;
- 6 см.

Рекомендуемые условия хранения свежей моркови:

количество правильных ответов: 1

- 0—10 °С и влажность 85—90%;
- 7—17 °С и влажность 70—80%;
- 10—20 °С и влажность 60—70%.

В соответствие с ГОСТ лук в зависимости от качества подразделяют на классы:

количество правильных ответов: 1

- первый и второй;
- высший и первый;
- второй и третий;
- экстра и высший.

Допускаются луковицы с разрывами наружных сухих чешуй и сухими корешками длиной не более:

количество правильных ответов: 1

- 1 см;
- 2 см;
- 3 см;
- 4 см.

Размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру у первого класса, не менее:

количество правильных ответов: 1

- 4 см;
- 3 см;
- 5 см;
- 6 см.

Допускаются ли содержание луковиц загнивших, запаренных, подмороженных:

количество правильных ответов: 1

- в первом классе;
- втором классе;
- обоих классах;
- не допускается.

Определения яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших в капусте относят к:

количество правильных ответов: 1

- органолептическим показателям;
- микробиологическим показателям;
- физико-химическим показателям.

В зависимости от качества груши свежие подразделяют на сорта:

количество правильных ответов: 1

- высший, первый и второй;
- первый, второй и третий;
- высший и первый;
- второй и третий.

Незначительные дефекты сливы, не превышающие 1/4 поверхности, допускаются в каком товарном сорте:

количество правильных ответов: 1

- экстра;
- высший;
- первый;
- второй;
- третий.

Необходимо ли указывать на маркировке свежих слив в потребительской таре размер плода:

количество правильных ответов: 1

- да;
- нет.

Для засолки используют томаты диаметром не менее:

количество правильных ответов: 1

- 60 мм;
- 50 мм;
- 40 мм;
- 30 мм.

Для сохранения качества соленых помидоров рекомендуемые условия хранения:

количество правильных ответов: 1

- от -1 до +4 °С и относительной влажности воздуха 85—95%;
- от 5 до +10 °С и относительной влажности воздуха 80—85%;
- от 10 до +30 °С и относительной влажности воздуха 75—80%;
- от 15 до +30 °С и относительной влажности воздуха 85—95%.

Картофельный крахмал по показателям качества делится на сорта:

количество правильных ответов: 1

- экстра, высший, первый и второй;
- высший, первый и второй;
- первый, второй и третий;

второй и третий.

Массовая доля влаги крахмала должна быть:

количество правильных ответов: 1

17%—20%;

19%—21%;

21%—25%;

26%—35%.

Цвет крахмала беловатый с сероватым оттенком относят к какому товарному сорту:

количество правильных ответов: 1

экстра;

высший;

первый;

второй;

третий.

Массовая доля жира в традиционном несоленом масле должны быть не менее:

количество правильных ответов: 1

82,5%;

80,5%;

75,5%;

70,5%.

Допускается ли слабо блестящая или матовая поверхность с наличием мелких капелек влаги на сливочном масле:

количество правильных ответов: 1

да;

нет.

При идентификации маркировки на сливочном масле должна ли быть нанесена информация о массовой доле молочного жира:

количество правильных ответов: 1

да;

нет.

Тонкодисперсный однородный эмульсионный продукт с содержанием жира не менее 50% — это:

количество правильных ответов: 1

майонезный соус;

майонез;

майонезный продукт.

Массовая доля жира в майонезном соусе должна быть не менее:

количество правильных ответов: 1

15%;

10%;

20%;

25%.

Молоко питьевое — это молочный продукт с массовой долей жира менее:

количество правильных ответов: 1

10%;

15%;

20%;

5%.

Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО) должна быть не менее:

количество правильных ответов: 1

- 7,5%;
- 7,9%;
- 8,2%;
- 8,1%.

Массовая доля белка в кефире должна быть не менее:

количество правильных ответов: 1

- 2%;
- 3%;
- 1%;
- 4%.

Массовая доля белка в сметане с жирностью 20% должна быть не менее:

количество правильных ответов: 1

- 2,5%;
- 2,2%;
- 2,1%;
- 2,0%.

Массовая доля влаги творога с жирностью 9% должна быть не более:

количество правильных ответов: 1

- 73%;
- 75%;
- 77%;
- 79%.

Должны ли быть указаны сведения на маркировке творога о его пищевой ценности:

количество правильных ответов: 1

- да;
- нет.

Массовая доля поваренной соли% в плавленых сырах должна быть:

количество правильных ответов: 1

- от 0,5 до 5,0%;
- от 0,2 до 4,0%;
- от 0,7 до 6,0%;
- от 0,9 до 4,0%.

Для сохранения качества мороженого рекомендуют следующие условия хранения:

количество правильных ответов: 1

- при температуре не выше -18°C — не более 6 мес. с даты изготовления;
- при температуре не выше -20°C — не более 7 мес. с даты изготовления;
- при температуре не выше -22°C — не более 8 мес. с даты изготовления;
- при температуре не выше -24°C — не более 9 мес. с даты изготовления

Массовая доля влаги для молока цельного сгущенного с сахаром должна быть не более:

количество правильных ответов: 1

- 29,5%;
- 28,5%;
- 27,5%;

26,5%.

Для сохранения качества молочные консервы рекомендуют хранить при следующих условиях:

количество правильных ответов: 1

при температуре +8 °С;

при температуре +12 °С;

при температуре +16 °С;

при температуре +18 °С.

В зависимости от мраморности, цвета мышечной ткани мясо делят на классы:

количество правильных ответов: 1

1, 2, 4;

1, 2, 3;

1, 2, 3, 4;

2, 3, 4.

Состояние подкожного жира относят к какой группе показателей:

количество правильных ответов: 1

органолептические;

физико-химические;

микробиологические;

показатели безопасности.

В зависимости от упитанности и качества обработки тушки кур, цыплят-бройлеров подразделяют на:

количество правильных ответов: 1

экстра и высший сорта;

высший и 1-й сорта;

1-й и 2-й сорта;

2-й и 3-й сорта.

На субпродуктах после снятия шкуры срывы не должны превышать:

количество правильных ответов: 1

15%;

20%;

25%;

30%.

Состояние сухожилий относят к какой группе показателей:

количество правильных ответов: 1

органолептические;

физико-химические;

микробиологические;

показатели безопасности.

Для сохранения качества охлажденные субпродукты, упакованные без применения вакуума, рекомендуют хранить при следующих условиях:

количество правильных ответов: 1

от 5 до +10 °С, относительная влажность 85—90%;

от 4 до +8 °С, относительная влажность 75—80%;

от 3 до +6 °С, относительная влажность 65—70%;

от 0 до +4 °С, относительная влажность 85—90%.

Вареные колбасы делятся на категории:

количество правильных ответов: 1

- А и Б;
- Б и В;
- А и В;
- А и Г.

Массовая доля жира в Докторской колбасе должна быть не более:

количество правильных ответов: 1

- 10%;
- 15%;
- 20%;
- 25%.

Массовая доля нитрита натрия% в колбасных изделиях должна быть не более:

количество правильных ответов: 1

- 0,005%;
- 0,007%;
- 0,009%;
- 0,006%.

Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли) в Чайной колбасе должна быть не более:

количество правильных ответов: 1

- 2,5%;
- 2,7%;
- 2,4%;
- 2,9%.

Полукопченые колбасы в зависимости от состава и технологии приготовления делятся на категории:

количество правильных ответов: 1

- Б, В и Г;
- А, В;
- А, Б и В;
- А и Б.

Необходимы ли сведения на маркировке полукопченых колбас о категории:

количество правильных ответов: 1

- да;
- нет.

Массовая доля влаги в ветчинных изделиях должна быть не более:

количество правильных ответов: 1

- 70%;
- 75%;
- 80%;
- 85%.

Яйца в зависимости от их массы подразделяются на категории:

количество правильных ответов: 1

- высшая, отборная, первая, вторая, третья;
- отборная, первая, вторая;
- высшая, отборная и первая;

- первая, вторая и третья.

Допускается наличие на скорлупе столовых яиц пятен, точек и полосок (следов от соприкосновения яиц с полом клетки или транспортером для сбора яиц), занимающих не более:

количество правильных ответов: 1

- 1/6 ее поверхности;
- 1/8 ее поверхности;
- 1/4 ее поверхности;
- 1/2 ее поверхности.

Цвет жабр у живой рыбы должен быть:

количество правильных ответов: 1

- бледно-красным;
- розовым;
- красным;
- бледно-розовым.

Определения длины и массы тела рыбы проводят по какой группе показателей:

количество правильных ответов: 1

- органолептические;
- физико-химические;
- микробиологические;
- показатели безопасности.

Мороженая рыба — рыба, температура внутри которой составляет не выше:

количество правильных ответов: 1

- $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$;
- $-23\text{ }^{\circ}\text{C}$;
- $-25\text{ }^{\circ}\text{C}$;
- $-27\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Мороженую рыбу по качеству подразделяют на:

количество правильных ответов: 1

- высший и первый сорт;
- первый и второй сорт;
- второй и третий сорт;
- высший, первый и второй сорт.

Массовая доля поваренной соли для сельди слабосоленой должна быть:

количество правильных ответов: 1

- 4—6%;
- 6—8%;
- 8—10%;
- 10—12%.

Для сохранения качества соленые сельди рекомендуют хранить при следующих условиях:

количество правильных ответов: 1

- при температуре от -2 до $-8\text{ }^{\circ}\text{C}$;
- при температуре от -4 до $-10\text{ }^{\circ}\text{C}$;
- при температуре от -6 до $-11\text{ }^{\circ}\text{C}$;
- при температуре от -8 до $-13\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Типовые контрольные задания

1. Дайте заключение о качестве пшеничной муки по следующим показателям: цвет белый с кремовым оттенком; зольность - 5 %, содержание 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.

2. 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%.

3. На нейтрализацию кислот, содержащихся в навеске массой 25 г из батона Нарезной из муки 1-го сорта, пошло 1,7 мл 0,1N раствора NaOH. Чему равна кислотность батончиков? Соответствует ли это нормам по стандарту?

4. 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.

5. 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.

6. Сделайте заключение о качестве пастеризованного молока жирностью 1,5%, если при температуре +17°Т его плотность составляет 1028кг/м³, а на титрование кислот, содержащихся в 10 мл молока, пошло 1,8 мл 0,1N раствора NaOH. Соответствует ли молоко требованиям ГОСТ?

3.5 Темы рефератов

Не предусмотрены

3.6 Вопросы к коллоквиумам:

Вопросы к коллоквиуму 1:

1. Общие понятия и группы показателей качества.
2. Органолептические показатели.
3. Физико-химические показатели.
4. Безопасность продукции.
5. Классификация факторов влияющие на качество продукции растениеводства и животноводства
6. Внутренние факторы влияющие на качество продукции растениеводства и животноводства
7. Внешние факторы влияющие на качество продукции растениеводства и животноводства
8. Структура и классификация идентификации.
9. Критерии и показатели идентификации.
10. Фальсификация продукции растениеводства и животноводства.
11. Нормативно-правовая база установления ответственности за фальсификацию продукции растениеводства и животноводства.
12. Общие положения.

13. Количественная экспертиза.
14. Экспертиза по качеству.
15. Идентификационная экспертиза.
16. Документальная и комплексная экспертизы.
17. Организация проведения товароведной экспертизы.
18. Методологические основы экспертизы
19. Объекты и субъекты экспертизы
20. Средства и методы экспертизы
21. Товароведная экспертиза
22. Санитарно-эпидемиологическая, фитосанитарная, ветеринарно-санитарная, экологическая экспертиза
23. Организация проведения экспертизы

Вопросы к коллоквиуму 2:

1. Экспертиза свежих плодов, овощей и грибов: назначение. Правовая и нормативная база проведения экспертизы. Методы отбора проб.
2. Порядок проведения экспертизы свежей плодоовощной продукции.
3. Критерии идентификации отдельных видов и физиологического состояния свежей плодоовощной продукции, установление причин этого состояния.
4. Идентификация болезней и повреждений свежих плодов, овощей и грибов, установление причин и периода их возникновения. Принятие управленческого решения о путях использования дефектной продукции.
5. Экспертиза товарно-сопроводительных документов, маркировки и упаковки товарных партий свежей плодоовощной продукции.
6. Особенности экспертизы свежей плодоовощной продукции по количеству.
7. Особенности экспертизы свежей плодоовощной продукции по качеству. Методика определения градаций качества товарных партий.
8. Правила оформления и принятия управленческого решения по результатам экспертизы свежей плодоовощной продукции.
9. Фитосанитарная и экологическая экспертизы свежей плодоовощной продукции: понятие, назначение, содержание.
10. Порядок проведения экспертизы товарных партий переработанных плодов, овощей и грибов.
11. Правовая и нормативная база проведения товароведной экспертизы товарных партий переработанных плодов и овощей. Методы отбора проб.
12. Критерии идентификации отдельных групп и видов переработанной плодоовощной продукции (на примере квашеной капусты). Идентификация дефектов и причин их возникновения.
13. Критерии идентификации отдельных групп и видов замороженной плодоовощной продукции. Идентификация дефектов и причин их возникновения.
14. Критерии идентификации отдельных групп и видов сушеной плодоовощной продукции. Идентификация дефектов и причин их возникновения.
15. Экспертиза товарно-сопроводительных документов, маркировки, тары и упаковочных материалов переработанных плодов и овощей.
16. Особенности экспертизы переработанной плодоовощной продукции по качеству, количеству.
17. Особенности товароведной экспертизы плодоовощных товаров по регламентируемым и рекомендуемым показателям качества. Средства и методы обнаружения фальсификации.
18. Правила оформления и принятия управленческого решения по результатам товароведной и санитарно-гигиенической экспертизы переработанной плодоовощной продукции.

- 19.Порядок проведения экспертизы зерномучных изделий. Правовая и нормативная база. Методы отбора проб и подготовка их к анализу.
- 20.Критерии идентификации отдельных групп и видов зерномучных изделий в целях экспертизы (на примере муки и круп). Способы фальсификации и методы ее обнаружения.
- 21.Критерии идентификации отдельных групп и видов зерномучных изделий в целях экспертизы (на примере хлебобулочных и макаронных изделий). Способы фальсификации и методы ее обнаружения.
- 22.Особенности экспертизы зерномучных изделий по качеству, количеству.
- 23.Особенности экспертизы зерномучных изделий по пищевой и биологической ценности, органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям качества, по показателям безопасности.
- 24.Общие и специфичные показатели качества отдельных групп зерномучных изделий. Идентификация дефектов и причин их возникновения. Средства и методы обнаружения фальсификации.
- 25.Правила оформления и принятия управленческого решения по результатам экспертизы зерномучных изделий. Разработка мероприятий по предупреждению дефектов и сокращению потерь.
- 26.Порядок и методы проведения экспертизы кондитерских изделий. Правовая и нормативная база. Методы отбора проб и подготовка их к анализу.
- 27.Критерии идентификации отдельных групп кондитерских изделий.
- 28.Особенности экспертизы кондитерских изделий по качеству, количеству.
- 29.Особенности экспертизы кондитерских изделий по пищевой и биологической ценности, лечебно-профилактическим свойствам, органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям качества, по показателям безопасности.
- 30.Идентификация дефектов кондитерских изделий, причины их возникновения. Средства и методы обнаружения фальсификации.
- 31.Особенности качественной товароведной экспертизы сахара-песка и сахара-рафинада, патоки, глюкозы, меда.
32. Особенности качественной товароведной экспертизы шоколада, конфет, карамельных изделий.
- 33.Особенности качественной товароведной экспертизы мучных кондитерских изделий и восточных сладостей.
- 34.Правила оформления и принятия управленческого решения по результатам экспертизы кондитерских изделий. Разработка мероприятий по предупреждению дефектов и сокращению потерь кондитерских изделий.
- 35.Порядок и методы проведения экспертизы вкусовых изделий. Правовая и нормативная база. Методы отбора проб и подготовка их к анализу.
- 36.Критерии идентификации отдельных групп вкусовых изделий. Экспертиза товарно-сопроводительных документов, маркировки, тары и упаковочных материалов.
- 37.Особенности качественной экспертизы чая. Идентификация дефектов, причины их возникновения. Средства и методы обнаружения разных способов фальсификации чая.
- 38.Особенности экспертизы кофе по месту происхождения, качеству, количеству. Критерии идентификации ассортимента. Обязательные и рекомендуемые показатели качества. Идентификация дефектов, причины их возникновения. Средства и методы обнаружения фальсификации.
- 39.Особенности качественной и количественной экспертизы крепких алкогольных напитков (водок и водок особых, коньяка и бренди, рома, джина, виски). Средства и методы обнаружения фальсификации.
- 40.Особенности товароведной экспертизы виноградных вин. Идентификация дефектов, причины их возникновения. Средства и методы обнаружения фальсификации.
- 41.Особенности экспертизы пива. Идентификация дефектов, причины их возникновения. Средства и методы обнаружения фальсификации.

42. Особенности качественной экспертизы безалкогольных напитков, пряностей и приправ, табачных изделий.

Вопросы к коллоквиуму 3:

1. Порядок и методы проведения экспертизы мяса и мясной продукции. Правовая и нормативная база. Методы отбора проб.
2. Критерии идентификации отдельных видов мяса убойных животных, диких животных, птицы и дичи. Экспертиза маркировки и упаковки.
3. Особенности количественной экспертизы мяса и мясной продукции в торговле. Проведение документальной экспертизы в оптовой торговле при выявлении недостачи сверх норм естественной убыли.
4. 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.
5. Особенности ассортиментной и качественной экспертизы разных видов мясных копченостей и консервов.
6. Разработка мероприятий по предупреждению дефектов и сокращению потерь мясной продукции на всех этапах товародвижения.
7. Порядок и методы проведения экспертизы рыбы, рыбной продукции и нерыбного водного сырья. Правовая и нормативная база. Методы отбора проб.
8. Критерии идентификации отдельных семейств промысловых рыб.
9. Критерии идентификации разных групп рыбных консервов и нерыбного водного сырья.
10. Анализ маркировки и упаковки рыбной продукции в целях товарной экспертизы.
11. Особенности товароведной и санитарно-гигиенической экспертизы рыбной продукции.
12. Особенности товароведной экспертизы рыбы живой, охлажденной и мороженой. Идентификация дефектов, установление причин их возникновения. Средства и методы обнаружения фальсификации.
13. Особенности товароведной экспертизы соленой и маринованной рыбной продукции. Идентификация дефектов, установление причин их возникновения. Средства и методы обнаружения фальсификации.
14. Особенности товароведной экспертизы копченых, вяленых и сушеных рыбных изделий. Идентификация дефектов, установление причин их возникновения. Средства и методы обнаружения фальсификации.
15. Правила оформления результатов экспертизы рыбы, рыбной продукции и нерыбного водного сырья. Разработка мероприятий по предупреждению дефектов, сокращению потерь.
16. Порядок и методы проведения экспертизы молока и молочной продукции. Правовая и нормативная база. Методы отбора проб.
17. Критерии идентификации разных видов молока, отдельных групп и видов молочной продукции. Экспертиза маркировки и упаковки.
18. Особенности экспертизы молока и молочной продукции по пищевой, биологической и физиологической ценности, лечебно-профилактическим свойствам, органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям качества, показателям безопасности.
19. Особенности товароведной экспертизы молока. Идентификация дефектов, установление причин их возникновения. Средства и методы обнаружения фальсификации.
20. Особенности товароведной экспертизы кисломолочных продуктов, Идентификация дефектов, установление причин их возникновения. Методы обнаружения фальсификации.
21. Особенности товароведной экспертизы масла коровьего, Идентификация дефектов, установление причин их возникновения. Методы обнаружения фальсификации.

22. Особенности товароведной экспертизы сыров, Идентификация дефектов, установление причин их возникновения. Средства и методы обнаружения фальсификации. Разработка мероприятий по предупреждению дефектов и сокращению потерь.
23. Особенности товароведной экспертизы мороженого, молочных консервов и сухих молочных продуктов. Методы обнаружения фальсификации.
24. Порядок и методы проведения экспертизы яиц и яичной продукции. Правила отбора проб. Особенности товароведной экспертизы яиц куриных и перепелиных пищевых, сухих и замороженных яичных продуктов.
25. 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.
26. Порядок и методы проведения экспертизы пищевых жиров. Правовая и нормативная база. Методы отбора проб.
27. Критерии идентификации отдельных групп и видов пищевых жиров.
28. Особенности товароведной экспертизы растительных масел. Идентификация дефектов, установление причин их возникновения, меры предупреждения. Средства и методы обнаружения фальсификации.
29. Особенности товароведной экспертизы маргариновой продукции, Правила оформления и принятия управленческого решения по результатам экспертизы. Средства и методы обнаружения фальсификации.
30. Особенности товароведной экспертизы жиров животных топленых и майонезов. Средства и методы обнаружения фальсификации. Разработка мероприятий по предупреждению дефектов и сокращению потерь.

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 практических занятиях
2.	Место и время проведения текущего контроля	В учебной аудитории в течение практического занятия
3.	Требования к техническому оснащению аудитории	в соответствии с ОП и рабочей программой
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Байлова Наталья Викторовна
5.	Вид и форма заданий	Собеседование
6.	Время для выполнения заданий	в течение занятия
7.	Возможность использований дополнительных материалов.	Обучающийся может пользоваться дополнительными материалами
8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты	Байлова Наталья Викторовна
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

Рецензент: начальник испытательной лаборатории Союза «Торгово -промышленная палата Воронежской области» Далматов В.С.