

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Дагестанский государственный аграрный университет имени
М.М.Джамбулатова»**

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДИСЦИПЛИНЫ

«Экспертиза сырья и пищевых продуктов»

Кафедра:	Товароведения, технологии продуктов и общественного питания
Направление подготовки	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль)	Технология продуктов общественного питания
Квалификация	бакалавр
Форма обучения:	заочная

Махачкала, 2026 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 3DD1CBB4E0B557048CF85BF588D45CAA
Владелец: Кутаев Шихрагим Кутаевич
Действителен: с 21.08.2025 до 14.11.2026

1. Область применения

Фонд оценочных средств (ФОС) является неотъемлемой частью программы дисциплины при реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ВО) по направлению: **19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**, направленность/профиль **Технология продуктов общественного питания**, соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки **19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»** (Приказ МОН РФ от 17.08.2020 г. №1041).

Оценочные фонды разрабатываются для проведения оценки степени соответствия фактических результатов обучения при изучении дисциплины запланированным результатам обучения, соотнесенных с установленными в программе индикаторами достижения компетенций, а также сформированности компетенций, установленных программой бакалавриата.

Целью ФОС является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям федерального государственного образовательного стандарта ФГОС ВО по ОП.

ФОС предназначен для решения задач контроля достижения целей реализации ОП ВО и обеспечения соответствия результатов обучения области, сфере, объектам профессиональной деятельности, области знаний и типам задач профессиональной деятельности.

1.1. Общая трудоемкость дисциплины для студентов заочной форм обучения составляет 6 зачетных единиц (216 академических часов).

Виды учебной работы	Всего часов/ зачетных единиц	Курс
		4
Общая трудоемкость, часзачетные единицы	216 6	216 6
Аудиторные занятия, в т. ч.	30 (6) *	30 (6) *
лекции	8 (2) *	8 (2) *
практические занятия	22 4) *	22 4) *
Самостоятельная работа, в т. ч.	150	150
реферат	60	60
подготовка к практическим занятиям и выполнение заданий	40	40
самостоятельное изучение тем	50	50
Промежуточная аттестация, экзамен	36	36 экзамен

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

1.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Показатели	Критерии оценивания			
	Шкала по традиционной пятибальной системе			
	Допороговый («неудовлетворительно»)	Пороговый («удовлетворительно»)	Продвинутый («хорошо»)	Высокий («отлично»)
ПК-1 – Обладает фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимыми для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере производства продукции из растительного сырья				
ИД-1 _{ПК-1} – Использует знания физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья в решении задач профессиональной деятельности				

Знания	имеет фрагментарные знания по данной компетенции	знает нормативные документы, в области материально-технического обеспечения предприятий ОП; нормативные документы, определяющие качество, производство, маркирование, упаковку, транспортирование и хранение продовольственных товаров; свойства и показатели ассортимента; гигиенические требования к качеству в т.ч. и безопасности сырья, продовольственных товаров и упаковки; методы проведения оценки экспертизы продовольственных товаров; методы контроля качества продовольственных товаров в процессе хранения, транспортировки и реализации с существенными ошибками	знает нормативные документы, в области материально-технического обеспечения предприятий ОП; нормативные документы, определяющие качество, производство, маркирование, упаковку, транспортирование и хранение продовольственных товаров; свойства и показатели ассортимента; гигиенические требования к качеству в т.ч. и безопасности сырья, продовольственных товаров и упаковки; методы проведения оценки экспертизы продовольственных товаров; методы контроля качества продовольственных товаров в процессе хранения, транспортировки и реализации с несущественными ошибками	знает нормативные документы, в области материально-технического обеспечения предприятий ОП; нормативные документы, определяющие качество, производство, маркирование, упаковку, транспортирование и хранение продовольственных товаров; свойства и показатели ассортимента; гигиенические требования к качеству в т.ч. и безопасности сырья, продовольственных товаров и упаковки; методы проведения оценки экспертизы продовольственных товаров; методы контроля качества продовольственных товаров в процессе хранения, транспортировки и реализации на высоком уровне
----------------------	---	--	--	---

Умения	Отсутствие умений, предусмотренных данной компетенцией	Уметь проводить экспертизу отдельных групп продовольственных товаров; проводить идентификацию и обнаружение фальсификации продовольственных товаров на всех этапах товародвижения; обеспечивать соблюдение правил и режимов транспортирования, хранения и реализации продовольственных товаров; осуществлять оценку и экспертизу качества продовольственных товаров, оформлять документы; разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов и потерь; осуществлять приемку товаров по количеству и качеству; составлять претензии на некачественные товары и ответы на претензии; оценивать по органолептическим показателям качество основных видов продовольственных товаров; определять потребительские свойства продовольственных товаров по калорийности, пищевой ценности, безвредности с ошибками	Уметь проводить экспертизу отдельных групп продовольственных товаров; проводить идентификацию и обнаружение фальсификации продовольственных товаров на всех этапах товародвижения; обеспечивать соблюдение правил и режимов транспортирования, хранения и реализации продовольственных товаров; осуществлять оценку и экспертизу качества продовольственных товаров, оформлять документы; разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов и потерь; осуществлять приемку товаров по количеству и качеству; составлять претензии на некачественные товары и ответы на претензии; оценивать по органолептическим показателям качество основных видов продовольственных товаров; определять потребительские свойства продовольственных товаров по калорийности, пищевой ценности,	Уметь проводить экспертизу отдельных групп продовольственных товаров; проводить идентификацию и обнаружение фальсификации продовольственных товаров на всех этапах товародвижения; обеспечивать соблюдение правил и режимов транспортирования, хранения и реализации продовольственных товаров; осуществлять оценку и экспертизу качества продовольственных товаров, оформлять документы; разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов и потерь; осуществлять приемку товаров по количе-
----------------------	---	--	--	---

			безвредности в достаточном объеме	ству и качеству; составлять претензии на некачественные товары и ответы на претензии; оценивать по органолептическим показателям качество основных видов продовольственных товаров; определять потребительские свойства продовольственных товаров по калорийности, пищевой ценности, безвредности в полном объеме
Навыки	Отсутствие или наличие фрагментарных навыков предусмотренных данной компетенцией	обладает навыками в проведении товароведной, санитарно-гигиенической, ветеринарно-санитарной, экологической и документальной экспертизы продовольственных товаров на низком уровне	обладает навыками в проведении товароведной, санитарно-гигиенической, ветеринарно-санитарной, экологической и документальной экспертизы продовольственных товаров в достаточном объеме	обладает навыками в проведении товароведной, санитарно-гигиенической, ветеринарно-санитарной, экологической и документальной экспертизы продовольственных товаров в

				полном объеме
ИД-2ПК-1 – Использует методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ				
Знания	имеет фрагментарные знания по данной компетенции	знает нормативные документы, в области материально-технического обеспечения предприятий ОП; нормативные документы, определяющие качество, производство, маркирование, упаковку, транспортирование и хранение продовольственных товаров; свойства и показатели ассортимента; гигиенические требования к качеству в т.ч. и безопасности сырья, продовольственных товаров и упаковки; методы проведения оценки экспертизы продовольственных товаров; методы контроля качества продовольственных товаров в процессе хранения, транспортировки и реализации с существенными ошибками	знает нормативные документы, в области материально-технического обеспечения предприятий ОП; нормативные документы, определяющие качество, производство, маркирование, упаковку, транспортирование и хранение продовольственных товаров; свойства и показатели ассортимента; гигиенические требования к качеству в т.ч. и безопасности сырья, продовольственных товаров и упаковки; методы проведения оценки экспертизы продовольственных товаров в процессе хранения, транспортировки и реализации с несущественными ошибками	знает нормативные документы, в области материально-технического обеспечения предприятий ОП; нормативные документы, определяющие качество, производство, маркирование, упаковку, транспортирование и хранение продовольственных товаров; свойства и показатели ассортимента; гигиенические требования к качеству в т.ч. и безопасности сырья, продовольственных товаров и упаковки; методы проведения оценки экспертизы продовольственных

				товаров; методы контроля качества продоволь- ственных товаров в процессе хранения, транспор- тировки и реализации на высоком уровне
Умения	отсутствие уме- ний, предусмот- ренных данной компетенцией	умеет проводить экспертизу отдель- ных групп продо- вольственных това- ров; проводить идентификацию и обнаружение фаль- сификации продо- вольственных това- ров на всех этапах товародвижения; обеспечивать со- блюдение правил и режимов транспор- тирования, хранения и реализации продо- вольственных това- ров; осуществлять оценку и экспертизу качества продоволь- ственных товаров, оформлять докумен- ты; разрабатывать мероприятия по пре- дупреждению де- фектов и потерь; осуществлять при- емку товаров по ко- личеству и качеству; составлять претен- зии на некачествен- ные товары и ответы на претензии; оце- нивать по органо- лептическим показа- телям качество ос- новных видов про-	умеет проводить экспертизу от- дельных групп продовольствен- ных товаров; про- водить идентифи- кацию и обнару- жение фальсифи- кации продоволь- ственных товаров на всех этапах товародвижения; обеспечивать со- блюдение правил и режимов транс- портирования, хранения и реали- зации продоволь- ственных това- ров; осуществ- лять оценку и экспертизу каче- ства продоволь- ственных това- ров, оформлять документы; раз- рабатывать меро- приятия по пре- дупреждению де- фектов и потерь; осуществлять приемку товаров по количеству и качеству; составлять пре- тензии на некаче- ственные товары	умеет про- водить экс- пертизу от- дельных групп про- доль- ственных товаров; проводить идентифи- кацию и об- наружение фальсифи- кации про- доль- ственных товаров на всех этапах товародви- жения; обесечи- вать соблю- дение пра- вил и режи- мов транс- портирова- ния, хране- ния и реа- лизации продоволь- ственных товаров; осущест- влять оценку и эксперти- зу качества продоволь-

		довольственных товаров; определять потребительские свойства продовольственных товаров по калорийности, пищевой ценности, безвредности с ошибками	и ответы на претензии; оценивать по органолептическим показателям качество основных видов продовольственных товаров; определять потребительские свойства продовольственных товаров по калорийности, пищевой ценности, безвредности в достаточном объеме	ственных товаров, оформлять документы; разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов и потерь; осуществлять приемку товаров по количеству и качеству; составлять претензии на некачественные товары и ответы на претензии; оценивать по органолептическим показателям качество основных видов продовольственных товаров; определять потребительские свойства продовольственных товаров по калорийности, пищевой ценности, безвредности в полном объеме
Навыки	Отсутствие или наличие фрагме-	обладает навыками в проведении товаро-	обладает навыками в проведении	обладает навыками в

	тарных навыков предусмотренных данной компетенцией	ведной, санитарно-гигиенической, ветеринарно-санитарной, экологической и документальной экспертизы продовольственных товаров на низком уровне	товароведной, санитарно-гигиенической, ветеринарно-санитарной, экологической и документальной экспертизы продовольственных товаров в достаточном объеме	проведении товароведной, санитарно-гигиенической, ветеринарно-санитарной, экологической и документальной экспертизы продовольственных товаров в полном объеме
ИД-ЗПК-1 - Планирует, измеряет, наблюдает и составляет описания проводимых исследований, обобщает данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвует во внедрении результатов исследований и разработок				
Знание	имеет фрагментарные знания по данной компетенции	знает нормативные документы, в области материально-технического обеспечения предприятий ОП; нормативные документы, определяющие качество, производство, маркирование, упаковку, транспортирование и хранение продовольственных товаров; свойства и показатели ассортимента; гигиенические требования к качеству в т.ч. и безопасности сырья, продовольственных товаров и упаковки; методы проведения оценки экспертизы продовольственных товаров; методы контроля качества продовольственных товаров в процессе хранения, транспортировки и реализа-	знает нормативные документы, в области материально-технического обеспечения предприятий ОП; нормативные документы, определяющие качество, производство, маркирование, упаковку, транспортирование и хранение продовольственных товаров; свойства и показатели ассортимента; гигиенические требования к качеству в т.ч. и безопасности сырья, продовольственных товаров и упаковки; методы проведения оценки экспертизы продо-	знает нормативные документы, в области материально-технического обеспечения предприятий ОП; нормативные документы, определяющие качество, производство, маркирование, упаковку, транспортирование и хранение продовольственных товаров; свойства и показатели ассортимента; ги-

		ции с существенными ошибками	варов; методы контроля качества продовольственных товаров в процессе хранения, транспортировки и реализации с несущественными ошибками	гигиенические требования к качеству в т.ч. и безопасности сырья, продовольственных товаров и упаковки; методы проведения оценки экспертизы продовольственных товаров; методы контроля качества продовольственных товаров в процессе хранения, транспортировки и реализации на высоком уровне
Умение	отсутствие умений, предусмотренных данной компетенцией	умеет проводить экспертизу отдельных групп продовольственных товаров; проводить идентификацию и обнаружение фальсификации продовольственных товаров на всех этапах товародвижения; обеспечивать соблюдение правил и режимов транспортирования, хранения и реализации продовольственных товаров; осуществлять оценку и экспертизу качества продовольственных товаров,	умеет проводить экспертизу отдельных групп продовольственных товаров; проводить идентификацию и обнаружение фальсификации продовольственных товаров на всех этапах товародвижения; обеспечивать соблюдение правил и режимов транспортирования, хранения и реализации продовольственных товаров; осуществлять оценку и	умеет проводить экспертизу отдельных групп продовольственных товаров; проводить идентификацию и обнаружение фальсификации продовольственных товаров на всех этапах товародвижения; обеспечи-

		оформлять документы; разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов и потерь; осуществлять приемку товаров по количеству и качеству; составлять претензии на некачественные товары и ответы на претензии; оценивать по органолептическим показателям качество основных видов продовольственных товаров; определять потребительские свойства продовольственных товаров по калорийности, пищевой ценности, безвредности с ошибками	экспертизу качества продовольственных товаров, оформлять документы; разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов и потерь; осуществлять приемку товаров по количеству и качеству; составлять претензии на некачественные товары и ответы на претензии; оценивать по органолептическим показателям качество основных видов продовольственных товаров; определять потребительские свойства продовольственных товаров по калорийности, пищевой ценности, безвредности в достаточном объеме	вать соблюдение правил и режимов транспортирования, хранения и реализации продовольственных товаров; осуществлять оценку и экспертизу качества продовольственных товаров, оформлять документы; разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов и потерь; осуществлять приемку товаров по количеству и качеству; составлять претензии на некачественные товары и ответы на претензии; оценивать по органолептическим показателям качество основных видов продовольственных товаров;
--	--	--	---	--

				определять потребительские свойства продовольственных товаров по калорийности, пищевой ценности, безвредности в полном объеме
Навыки	Отсутствие или наличие фрагментарных навыков предусмотренных данной компетенцией	обладает навыками в проведении товароведной, санитарно-гигиенической, ветеринарно-санитарной, экологической и документальной экспертизы продовольственных товаров на низком уровне	обладает навыками в проведении товароведной, санитарно-гигиенической, ветеринарно-санитарной, экологической и документальной экспертизы продовольственных товаров в достаточном объеме	обладает навыками в проведении товароведной, санитарно-гигиенической, ветеринарно-санитарной, экологической и документальной экспертизы продовольственных товаров в полном объеме

2. Оценочные средства (контрольно-измерительные материалы для оценивания), необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины

ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Разделы/Темы	Индекс контролируемой компетенции	Оценочное средство	Форма контроля
Раздел 1 Экспертиза сырья и пищевых продуктов	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1	Тест по разделу 1. Рефераты	Письменно
Введение в дисциплину. Предмет, цели, задачи учебной дисциплины. Объекты и субъекты товарной экспертизы	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа

Средства товарной экспертизы. Методы товарной экспертизы	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Товароведная экспертиза. Санитарно-гигиеническая экспертиза. Ветеринарно- санитарная экспертиза. Экологическая экспертиза товаров	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Организация проведения товарной экспертизы. Идентификация и фальсификация товаров	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа

2.1. Оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости.

Оценивание обучающегося на занятиях осуществляется в соответствии с локальным актом университета (положением), регламентирующим проведение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся и организации учебного процесса.

2.1.1. Вопросы для контрольной работы

Тема 1: Введение в дисциплину. Предмет, цели, задачи учебной дисциплины. Объекты и субъекты товарной экспертизы.

1. Дайте основные понятия экспертизы и укажите ее важнейшие группы
2. Сопоставьте цели и задачи учебной дисциплины и профессиональной деятельности по товарной экспертизе
3. Назовите основные принципы товарной экспертизы
4. С какими видами товарной экспертизы связан принцип безопасности и почему?
5. Назовите основные объекты товарной экспертизы В чем заключается специфика объектов экспертизы?
6. Какие основные требования предъявляются к экспертам
7. Назовите специальные требования, предъявляемые к главному эксперту.
8. Укажите, какими личными качествами должен обладать эксперт?
9. Сопоставьте права и обязанности экспертов.

Тема 2 Средства товарной экспертизы. Методы товарной экспертизы

1. Укажите основные группы средств товарной экспертизы. Какой классификационный признак положен в основу их деления?
2. Назовите наиболее важные документы, используемые при экспертной оценке.
3. Какие виды маркировки представляют наибольший интерес для экспертов и почему?
4. Какие виды и разновидности литературы использует эксперт при проведении экспертной оценки? Отметьте общность и различия между видами и разновидностями литературы.
5. Что относится к материально – технической базе товарной экспертизы?
6. Какие технические устройства применяются при экспертной оценке?
7. Назовите основные группы и подгруппы методов товарной экспертизы.
8. Укажите преимущества и недостатки измерительных методов.

9. Укажите особенности и сферу применения регистрационного метода.
10. В чем преимущества и недостатки органолептического метода? На какие подгруппы он делится?
11. Какие органы чувств используются для определения основных органолептических показателей качества?
12. Укажите принципиальные особенности экспертных методов.
13. На какие группы подразделяются экспертные методы?
14. Назовите основные этапы и операции метода группового опроса экспертов.

Тема 3 Товароведная экспертиза. Санитарно-гигиеническая экспертиза. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Экологическая экспертиза товаров

1. Как подразделяется товарная экспертиза в зависимости от номенклатуры требований?
2. Назовите общие и отличительные признаки различных видов оценочной деятельности
3. Назовите виды товарной экспертизы и дайте их определения.
4. Укажите назначение и основания для проведения товароведной экспертизы разных видов.
5. Какова правовая база проведения количественной и качественной экспертизы?
6. Рассмотрите классификацию санитарно-гигиенической экспертизы. Выявите взаимосвязь видов этой экспертизы с её объектами. Укажите цели, задачи и объекты ветеринарно-санитарной экспертизы. 48. Обоснуйте необходимость и основания для проведения ВСЭ.
7. Назовите субъекты ВСЭ и их соподчиненность.
8. Методы товароведной экспертизы
9. Экспертиза качественных характеристик товара
10. Экспертиза количественных характеристик товара
11. Ассортиментная экспертиза
12. Документальная экспертиза
13. Ценовая экспертиза товаров
14. Комплексная экспертиза
15. Товароведная экспертиза при исполнении договоров (купли-продажи, комиссии, имущественного найма, подряда, хранения и перевозки)
16. Товароведная экспертиза при внешнеэкономической деятельности

Тема 4 Организация проведения товарной экспертизы. Идентификация и фальсификация товаров

1. Укажите особенности проведения экспертизы товаров с нарушенной упаковкой.
2. Сопоставьте правила проведения количественной и качественной экспертизы при приемке товаров.
3. Укажите особенности проведения экспертизы новых товаров. Как определить степень их новизны?
4. Каковы особенности проведения экспертизы по договорам?
5. Охарактеризуйте ассортиментную, документальную и комплексную экспертизы. Каковы основания для их проведения?
6. Назовите объекты санитарно-гигиенической экспертизы.

7. Укажите основные законы и нормативные документы, составляющие правовую и нормативную базу санитарно-гигиенической экспертизы.
8. Рассмотрите законы и документы, составляющие правовую и нормативную базу ВСЭ. Какова ответственность за нарушения установленных норм?
9. Какие документы предназначены для информационного обеспечения ВСЭ. Какие ветеринарные требования они устанавливают?
10. Приведите классификацию экологических показателей
11. Каково значение добавок и как они подразделяются в зависимости от назначения?
12. Укажите основания для проведения разных видов этой экспертизы с её объектами.
13. Каково назначение добавок и как они подразделяются в зависимости от назначения.
14. Укажите основания для проведения разных видов санитарно-гигиенической экспертизы.
15. Как оформляется заключительный этап проведения товарной экспертизы?
16. Назовите типичные ошибки при проведении экспертизы.
17. Укажите основные виды идентификации и их взаимосвязь с товароведными характеристиками потребительских товаров.
18. Назовите критерии идентификации товаров
19. Какие методы наиболее приемлемы для идентификации товаров? 65. Укажите виды фальсификации товаров и их взаимосвязь с основными
20. видами идентификации.
21. Охарактеризуйте виды фальсификации по применяемым средствам и способам.
22. Каковы последствия фальсификации товаров для изготовителей, продавцов и потребителей?
23. Назовите меры по предупреждению и борьбе с фальсификацией.

2.1.2. Тесты для текущего контроля знаний студентов (с ключом ответов)

Настоящие тесты предназначены для самопроверки знаний студента по дисциплине «Экспертиза сырья и пищевых продуктов».

Тесты составлены в двух вариантах: 1 выборочным и 2 выборочно-конструируемым методами. При выборочном контроле (упрощенный вариант) на один вопрос студент должен выбрать один правильный ответ. При выборочно-конструируемом методе (усложненный вариант) правильный ответ составляется из 2-3 и более элементов правильных ответов. Это более усложненная форма ответа требует от студента не распознавания или угадывания правильных ответов, а понимания, благодаря чему студент может сконструировать правильный ответ из нескольких элементов. Отсутствие хотя бы одного из них делает ответ неполным, а, следовательно, неверным при машинном контроле.

Варианты готовых ответов подобраны как вероятностно достоверные, хотя и неверные. Одним из возможных вариантов правильного ответа может быть: «все ответы неправильные (или неточные)», «все ответы правильные».

Тесты рекомендуется использовать при разных формах опроса студентов: текущего, а также при самостоятельной работе дома. При их применении на экзамене целесообразно совмещать программированный контроль с устным опросом по экзаменационным билетам.

В таблице А.1 представлены контрольные тесты по дисциплине «Экспертиза сырья и пищевых продуктов» и таблице А.2 усложненный вариант.

Таблица А1

Вопрос	Ответ	Код
1 Чем принципиально отличается экспертная оценка от товароведной?	объектами субъектами методами условиями проведения	1 2 3 4
2 Укажите основания для проведения товарной экспертизы	необходимость оценки соответствия необходимость проведения контроля качества товаров необходимость в независимом и компетентном заключении заявка	1 2 3 4
3 Какой из перечисленных видов относится к товароведной экспертизе?	количественная судебная экологическая ветеринарно-санитарная	1 2 3 4
4 Какие из перечисленных оснований проведения относятся к повторной экспертизе?	несогласие с результатами заказчика экспертизы контрольного органа руководства экспертной организации экспертов	1 2 3 4
5 Укажите, при отсутствии каких средств экспертизы не должны проводить экспертную оценку товаров при приемке их по качеству	нормативных документов по качеству товарно-сопроводительных доку- ментов средств измерения средств связи	1 2 3 4
6 Какие из названных методов относятся к методам оценки качества экспертов?	регистрационный движение по уровням методы главных точек самооценки	1 2 3 4
7 Назовите документы, относящиеся к правовой базе количественной товарной экспертизы	Гражданский кодекс ч.1 Уголовный кодекс Инструкция: П-6 Инструкция: П-7	1 2 3 4
8 Какой из перечисленных методов может быть применен при экспертизе новых товаров?	измерительный безналоговый социологический регистрационный	1 2 3 4

Продолжение таблицы А.1

9 Какие из перечисленных объектов относятся к объектам ветеринарно-санитарной экспертизы?	персонал	1
	условия потребления	2
	эпидемиологические заболевания	3
	продукция животного происхождения	4
10 Укажите субъектов уполномоченных на проведение товароведной экспертизы	санитарные врачи эксперты	1
	системы ТПП ветеринарная	2
	служба	3
	независимые эксперты	4
11 Какие из перечисленных загрязнителей и воздействий наиболее характерны для продовольственных товаров и определяются при их экологической экспертизе?	электромагнитные	1
	радиационные	2
	микробиологические	3
	термические	4
12 Назовите необходимые технические документы подготовительного этапа проведения экспертизы	стандарты и ТУ	1
	заявка и наряд	2
	товарно-сопроводительные доку- менты	3
	акт отбора образцов	4
13 Какую часть акта экспертизы эксперты должны составлять самостоятельно?	общую	1
	констатирующую	2
	заключительную	3
	все выше перечисленные	4
14 Каково назначение заключения экспертов?	для преодоления конфликтных ситуаций	1 2 3 4
	для анализа и оценки результатов экспертной оценки	
	для установления коэффициентов весомости	
	для подтверждения правильности испытаний	
15 Какая из перечисленных ситуаций может послужить основанием для отмены заключения экспертов?	подпись заключения представителем заказчика	1
	несогласие заказчика с результатами экспертизы	2
	недостоверность и неполнота сведений в общей и констатирующей частях акта	3
	использование излишних документов	4

Таблица А.2

Вопрос	Ответ	Код
1 Чем отличается экспертная оценка от товароведной?	объектами субъектами методами условиями проведения	1 2 3 4
2 Укажите основания для проведения товарной экспертизы	наличие конфликтной ситуации необходимость в независимом и компетентном заключении необходимость проведения контроля качества товаров все ответы правильные	1 2 3 4
3 Назовите виды товарной экспертизы	товароведная медицинская экологическая ветеринарно-санитарная	1 2 3 4
4 Какие из перечисленных оснований проведения относятся к повторной экспертизе?	несогласие с результатами: заказчика получателя поставщика руководства экспертной организацией экспертов	1 2 3 4
5 Укажите, при отсутствии каких средств экспертизы эксперты не должны проводить экспертную оценку товаров: а) при приемке их по качеству; б) при приемке по количеству.	нормативных документов товарно-сопроводительных документов средств измерения средств связи среди названных нет правильного ответа	1 2 3 4 5
6 Перечислите методы товарной экспертизы	органолептические измерительные прогностические полного ответа нет	1 2 3 4
7 Какие из названных методов относятся к методам оценки качества экспертов?	регистрационный самооценки методы «главных точек» документальные статистические движение по уровням	1 2 3 4 5 6

Продолжение таблицы А.2

9 Назовите документы, относящиеся к правовой базе количественной товароведной экспертизы 10 Назовите документы, относящиеся к правовой базе качественной товароведной экспертизы	Гражданский кодекс:	
	часть I	1
	часть II	2
	Уголовный кодекс	3
	Инструкция: П-6	4
	Инструкция: П-7	5
11 Назовите методы экспертизы новых товаров	ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	6
	сравнительный	1
	безаналоговый	2
	проектный	3
Какие из перечисленных объектов относятся к объектам: 12 санитарно-эпидемиологической экспертизы? 13 ветеринарно-санитарной экспертизы? 14 экологической экспертизы?	регистрационный	4
	пищевая продукция	1
	персонал	2
	условия потребления	3
	условия хранения	4
	эпидемиологические заболевания	5
	продукция животного происхождения	6
Укажите субъектов уполномоченных на проведение экспертизы: 15 товароведной 16 санитарно-эпидемиологической 17 ветеринарно-санитарной	условия производства	7
	санитарные врачи эксперты	1
	Системы ТПП	2
	эксперты Системы сертификации	3
	Ветеринарная служба (ветврачи)	4
	независимые эксперты	5
	судебные эксперты	6
	эксперты врачебно-трудовой экспертизы	7
18 Какие из перечисленных загрязнителей и воздействий наиболее характерны для продовольственных товаров?	эксперты-аудиторы	8
	химические	1
	электромагнитные	2
	радиационные	3
	микробиологические	4
19 Назовите технические документы подготовительного этапа, необходимые для проведения экспертизы	термические	5
	стандарты	1
	заявка	2
	товарно-сопроводительные документы	3
	наряд	4

20 Укажите важнейшие операции основного этапа проведения экспертизы	заключение эксперта	1
	согласование с заказчиком условий проведения экспертизы	2
	отбор образцов экспертная	3
	оценка товара	4
21 Какую часть акта экспертизы эксперты должны составлять самостоятельно?	общую	1
	констатирующую	2
	заключительную	3
	все выше перечисленные части	4
22 Каково одно из назначений заключения экспертов?	для преодоления конфликтных ситуаций	1
	для подтверждения соответствия установленных требований	2
	для установления коэффициентов весомости	3
	все ответы неверны	4
23 Какие из перечисленных ситуаций могут послужить основанием для отмены заключения экспертов?	подпись заключения представителем заказчика	1
	несогласие заказчика с результатами экспертизы	2
	недостоверность и неполнота сведений в общей и констатирующих частях акта	3
	использование отмененных, недействующих документов	4
24 Какие из перечисленных действий экспертов являются ошибочными?	проведение экспертизы без письменной заявки заказчика предъявление наряда	1
	заказчику	2
	отказ проведения экспертизы при отсутствии у заказчика стандартов	3
	передача части своих полномочий представителю заказчика	4
25 Какой из перечисленных документов необходим для подтверждения уничтожения опасной продукции?	акт экспертизы	1
	акт списания	2
	акт вывоза и уничтожения отходов	3
	акт вывоза на корм скоту	4
	накладные о передаче соответствующей организации для промпереработки	5

2.1.3. Темы рефератов

- 1 Понятие и сущность экспертизы. Предмет, содержание и задачи курса. Отличие экспертизы продовольственных товаров от других видов оценочной деятельности: контроля качества, сортировки, оценки уровня качества, сертификации и т.п.
- 2 Классификация экспертизы товаров по видам деятельности: экономическая, технологическая, судебно-правовая, таможенная, медицинская, товароведная и т.п. Задачи, особенности назначения и условий проведения каждого вида экспертизы.
- 3 Классификация экспертизы товаров по условиям применения и стадиям определения комплексная, оперативная, повторная, контрольная и т.п. Объекты и субъекты экспертизы продовольственных товаров.
- 4 Эксперты и экспертные комиссии. Требования, предъявляемые к экспертам. Основные права и обязанности экспертов. Экспертные комиссии. Порядок назначения и условия работы. Способы получения суждений экспертов: интервьюирование, анкетирование, смешанный способ.
- 5 Нормативно-правовая база экспертизы продовольственных товаров
- 6 Порядок оформления экспертного заключения или акта экспертизы.
- 7 История возникновения и развития экспертизы в России и зарубежом. Роль и задачи экспертизы на современном этапе.
- 8 Основные этапы проведения товароведной экспертизы продовольственных товаров.
- 9 Ветеринарно-санитарная экспертиза продовольственных товаров. Цель, задачи, объекты, субъекты ВСЭ. Нормативная база ВСЭ. Информационное обеспечение ВСЭ.
- 10 Методы экспертизы продовольственных товаров: инструментальные, расчетные, регистрационные. Достоинства и недостатки каждого метода.
- 11 Методы экспертизы продовольственных товаров: органолептические, статистические, экспертные, социологические. Достоинства и недостатки каждого метода. Подтверждение научной обоснованности применения каждого метода.
- 12 Особенности экспертизы продовольственных товаров по количеству и качеству. Нормативная основа такой экспертизы (регламенты, стандарты, инструкции и т.п.).
- 13 Порядок назначения, проведения и оформления результатов экспертизы продовольственных товаров.
- 14 Количественная экспертиза в закупочной деятельности. Работа по претензиям. Критерии и способы оценки продовольственных товаров по количеству. Допустимый предел отклонения товаров по количеству.
- 15 Экспертиза продовольственных товаров по качеству. Особенности экспертизы по классам, группам и видам товаров. Особенность экспертизы импортных товаров по количеству и качеству.
- 16 Гигиеническая экспертиза материалов контактирующих с пищевыми продуктами.
- 17 Санитарно-гигиеническая экспертиза. Гигиенические свойства продовольственных товаров. Показатели, определяющие гигиенические свойства. Виды и особенности гигиенической экспертизы продовольственных товаров.
- 1 Санитарные нормы и правила (СанПиН). Гигиенические нормы. Санитарно-эпидемиологические заключения на продовольственные товары. Маркировка продовольственных товаров на соответствие гигиеническим требованиям.

2.2. Промежуточная аттестация

Форма промежуточной аттестации: экзамен:

4 курс - Экзамен.

На промежуточной аттестации обучающийся оценивается оценкой. Результат обучения по дисциплине считается достигнутым при получении обучающимся оценки - «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» по каждому из контрольных мероприятий, относящихся к данному результату обучения.

Вопросы к экзамену

- 1 Предмет, цели и задачи дисциплины «Экспертиза сырья и пищевых продуктов»
- 2 Терминология, применяемая в товароведной практике
- 3 Место товароведной экспертизы в экспертной деятельности
- 4 Объекты товароведных экспертиз
- 5 Субъекты товароведных экспертиз
- 6 Правовая основа товароведных экспертиз
- 7 Классификация товароведных экспертиз
- 8 Методы товароведной экспертизы
- 9 Экспертиза качественных характеристик товара
- 10 Экспертиза количественных характеристик товара
- 11 Ассортиментная экспертиза
- 12 Документальная экспертиза
- 13 Ценовая экспертиза товаров
- 14 Комплексная экспертиза
- 15 Товароведная экспертиза при исполнении договоров (купли-продажи, комиссии, имущественного найма, подряда, хранения и перевозки)
- 16 Товароведная экспертиза при внешнеэкономической деятельности
- 17 Некоторые особенности экспертиз по требованиям судов и следственных органов
- 18 Основание для назначения и проведения экспертизы
- 19 Оформление и содержание экспертного заключения
- 20 Требования предъявляемые к экспертам
- 21 Экспертиза товарных знаков
- 22 Характеристика материально-технических средств
- 23 Основные этапы проведения экспертизы продовольственных товаров
- 24 Маркировка: определение, виды, требования к маркировке
- 25 Методы товароведной экспертизы. Достоинства и недостатки различных методов
- 26 Органолептические методы, значение при проведении экспертизы продовольственных товаров
- 27 Экологическая экспертиза, краткая характеристика
- 28 Санитарно-гигиеническая экспертиза, краткая характеристика
- 29 Характеристика технических документов
- 30 Экспертный метод. Методы получения суждений экспертов Понятие и сущность экспертизы. Предмет, содержание и задачи курса. Терминология, применяемая в товароведной деятельности.
- 31 Место товароведной экспертизы в экспертной деятельности.
- 32 Общность и отличия экспертизы продовольственных товаров от других видов оценочной деятельности: контроля качества, сортировки, оценки уровня качества, сертификации и т.п.

- 33 История возникновения и развитие экспертизы в России и за рубежом.
Роль и задачи экспертизы на современном этапе.
- 34 Объекты и субъекты экспертизы продовольственных товаров.
- 35 Классификация экспертизы товаров по видам деятельности: экономическая, технологическая, судебно-правовая, таможенная, медицинская, товароведная и т.п. Задачи, особенности назначения и условий проведения каждого вида экспертизы.
- 36 Классификация экспертизы товаров по условиям применения и стадиям определения: комплексная, оперативная, повторная, контрольная и т.п.
- 37 Нормативно-правовая база экспертизы продовольственных товаров.
- 38 Средства товароведной экспертизы продовольственных товаров. Классификация средств экспертизы. Краткая характеристика.
- 39 Материально-технические средства. Виды (материально-техническая база, средства измерения и обнаружения, оргтехника).
- 40 Договор поставки: содержание; коммерческо-правовой комментарий; имущественная ответственность; изменение и расторжение договоров поставки.
- 41 Ветеринарно-санитарная экспертиза продовольственных товаров.
- 42 Основные этапы проведения товароведной экспертизы продовольственных товаров.
- 43 Порядок оформления экспертного заключения или акта экспертизы.
- 44 Инспекционный контроль над процедурой экспертизы.
- 45 Экспертиза качества растительных масел.
- 46 Экспертиза качества коровьего масла.
- 47 Экспертиза качества твердых сычужных сыров.
- 48 Экспертиза качества сухих молочных консервов.
- 49 Экспертиза качества сгущенных молочных консервов.
- 50 Экспертиза качества меда.
- 51 Экспертиза качества кофе.
- 52 Экспертиза качества чая.
- 53 Экспертиза качества водки.
- 54 Экспертиза качества пива.
- 55 Экспертиза качества кондитерских изделий.
- 56 Экспертиза качества бананов.
- 57 Экспертиза качества пряностей.
- 58 Экспертиза качества мяса теплокровных животных.
- 59 Экспертиза качества овощей.
- 60 Экспертиза качества плодов.
- 61 Гигиеническая экспертиза меда.
- 62 Гигиеническая экспертиза материалов контактирующих с пищевыми продуктами.
- 63 Понятие экспертизы продовольственных товаров, ее цели и задачи.
- 64 Виды товароведных экспертиз: определение, задачи, особенности каждого вида.
- 65 Эксперты, экспертные группы и комиссии. Требования, предъявляемые экспертам. Основные права и обязанности экспертов.
- 66 Нормативно-правовая база экспертизы.
- 67 Экспертиза товарных знаков.
- 68 Виды и классификация документов.
- 69 Требования законодательных и нормативных документов к качеству продовольственных товаров.
- 70 Нормативные документы: виды, характеристика, порядок применения.
- 71 Технические документы: определение, виды, краткая характеристика.
- 72 Технологические документы: определение, виды, краткая характеристика.
- 73 Маркировка: определение, виды, требования к маркировке.
- 74 Методы товароведной экспертизы. Достоинства и недостатки различных методов.
- 75 Объективные методы исследования продовольственных товаров.
- 76 Субъективные методы исследования продовольственных товаров.
- 77 Органолептические методы, значение при проведении экспертизы

продовольственных товаров.

78 Экспертный метод. Методы получения суждений экспертов.

79 79 Метод опытной эксплуатации.

80 Экспертиза продовольственных товаров по количеству.

81 Экспертиза продовольственных товаров по качеству.

82 Гигиенические свойства продовольственных товаров, показатели их характеризующие.

83 Порядок проведения санитарно-гигиенической экспертизы продовольственных товаров.

84 Экспертиза договоров в области ассортимента, количества и качества.

85 Экологическая экспертиза.

86 Экспертиза безопасности продовольственных товаров.

87 Идентификация товаров: понятие, цели, методы.

88 Процедура проведения и порядок оформления результатов идентификации продовольственных товаров.

89 Порядок назначения, проведения и оформления результатов экспертизы продовольственных товаров.

2.3. Методика оценивания знаний, умений, навыков

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» проводятся в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающимся.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций для устного опроса:

- **оценка «отлично»:** обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Знание по дисциплине демонстрируются на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Обучающийся владеет терминологией, способен приводить примеры, высказывает свою точку зрения с опорой на знания и опыт;

- **оценка «хорошо»:** обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделять существенные и несущественные признаки, причинно следственные связи. Ответ логичен, выстроен, но совершены единичные ошибки. Не в полной мере владеет знаниями по всей дисциплине. Даны ответы на дополнительные, поясняющие вопросы;

- **оценка «удовлетворительно»:** ответ на вопрос не полный, с ошибками. Обучающийся путается в деталях, с затруднением пользуется профессиональной терминологией. Есть замечания к построению ответа, к логике и последовательности изложения. Не отвечает на дополнительные вопросы;

- **оценка «неудовлетворительно»:** ответ представляет собой разрозненные знания с существенными ошибками по вопросу, присутствует фрагментарность, нелогичность изложения. Обучающийся не осознает связь обсуждаемого вопроса с другими объектами дисциплины, речь неграмотная, не используется профессиональная терминология. Ответы на дополнительные вопросы не даны или неверные.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при написании контрольной работы:

Оценка «отлично» - выставляется студенту, показавшему всесторонние систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка «хорошо» - выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике. Но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка «удовлетворительно» - выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала. Но при этом он владеет основным и понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Оценка «неудовлетворительно» - выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при написании реферата:

Реферат должен иметь структуру: титульный лист, содержание, введение, основная часть, заключение (выводы), список литературы. Преподаватель может выдвинуть свои требования оформления. Материал излагают последовательно, своими словами. При цитировании обязательны ссылки на источники.

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если: работа написана грамотным научным языком, имеет четкую структуру и логику изложения, обозначена проблема и обоснована ее актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем, точка зрения обучающегося обоснована, в работе присутствуют ссылки на источники и литературу. Обучающийся в работе выдвигает новые идеи и трактовки, демонстрирует способность анализировать материал.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если: работа студента написана грамотным научным языком, имеет четкую структуру и логику изложения, точка зрения студента обоснована, в работе присутствуют ссылки на источники и литературу. Среди недочетов могут быть: неточности в изложении материала; отсутствие логической последовательности в суждениях; не выдержан объем реферата; имеются упущения в оформлении.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он выполнил задание, однако тему осветил лишь частично, допустил фактические ошибки в содержании реферата, не продемонстрировал способность к научному анализу, не высказывал в работе своего мнения, допустил ошибки в логическом обосновании своего ответа.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если: тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы, задание выполнено формально, обучающийся ответил на заданный вопрос, но при этом не ссылаясь на источники и литературу, не трактовал их, не высказывал своего мнения, не проявил способность к анализу, то есть в целом цель реферата не достигнута.

Оценка не выставляется обучающемуся, если реферат им не представлен.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций по результатам проведения экзамена:

- **оценка «отлично»:** обучающийся дал полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, проявил совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыл основные

положения темы. В ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, явлений. Обучающийся подкрепляет теоретический ответ практическими примерами. Ответ сформулирован научным языком, обоснована авторская позиция обучающегося. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа или с помощью «наводящих» вопросов преподавателя. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень владения компетенцией(-ями);

- **оценка «хорошо»:** обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, проявлено умение выделять существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, но есть недочеты в формулировании понятий. При ответах на дополнительные вопросы допущены незначительные ошибки. Обучающимся продемонстрирован повышенный уровень владения компетенцией(-ями);

- **оценка «удовлетворительно»:** обучающимся дан неполный ответ на вопрос, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения. Допущены грубые ошибки при определении сущности раскрываемых понятий, явлений, нарушена логика ответа, не сделаны выводы. Речевое оформление требует коррекции. Обучающийся испытывает затруднение при ответе на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован базовый уровень владения компетенцией(-ями);

- **оценки «неудовлетворительно»:** обучающийся испытывает значительные трудности в ответе на вопрос, допускает существенные ошибки, не владеет терминологией, не знает основных понятий, не может ответить на «наводящие» вопросы преподавателя. Обучающимся продемонстрирован низкий уровень владения компетенцией(-ями).

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при выполнении теста:

№ задания	Элемент содержания (Раздел/тема)	Тип задания	Максимальный балл за задание
1		задание с единственным вариантом ответа	
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9		задание с множественным выбором	
10			
11			
12			
13		задания с развернутым ответом	
14			
15			
16			
17		задание на установление соответствия	
18			
19			
20			
	Максимальный балл		
Соответствие оценок и требований к результатам		Оценка «отлично»	85-100%
		Оценка «хорошо»	70-84%

аттестации	Оценка «удовлетворительно»	56-69%
	Оценка «неудовлетворительно»	менее 56%

Министерство сельского хозяйства РФ
Департамент образования и кадровой политики
ФГБОУ ВО
«Дагестанский государственный аграрный университет
имени М.М. Джамбулатова»
Факультет _____

КАФЕДРА _____
Дисциплина « _____ »
Направление подготовки _____
Профиль « _____ »

Экзаменационный билет № 29

- 1.
- 2.
- 3.

Билет составил (а) _____ / _____
Билеты утверждены на заседании кафедры _____,
от _____ протокол № _____
Зав. кафедрой _____ / _____