

**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	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация ресторанного дела
Квалификация	бакалавр
Форма обучения:	очная

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: **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания** направленность/профиль **Технология и организация ресторанного дела**, соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки **19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»** утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1047 от 17.08.2020 г.

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 7 зачетных единиц (252 академических часов).

Виды учебной работы	Всего часов/ зачетных единиц	Курс (семестр)
		4 (8)
Общая трудоемкость, час зачетные единицы	252 7	252 7
Аудиторные занятия, в т. ч.	90 (16) *	90 (16) *
лекции	36 (8) *	36 (8) *
практические занятия	54 (8) *	54 (8) *
Самостоятельная работа, в т. ч.	126	126
реферат	40	40
подготовка к практическим занятиям и выполнение заданий	40	40
Самостоятельное изучение тем	46	46
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»)
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности				
ИД-1ОПК-2 - Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции				
Знания	Отсутствие фрагментарных знаний по данной компетенции	знает влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность продукции производства и	знает влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность продукции произ-	знает влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конку-

		рентабельность предприятия; состав, структуру, свойства и применение пищевого сырья, а также способы его обработки; основные показатели качества готовой продукции; основные технические характеристики продукции, технологические процессы и режимы производства; требования к качеству сырья и вспомогательных материалов, готовой продукции с ошибками	водства и рентабельность предприятия; состав, структуру, свойства и применение пищевого сырья, а также способы его обработки; основные показатели качества готовой продукции; основные технические характеристики продукции, технологические процессы и режимы производства; требования к качеству сырья и вспомогательных материалов, готовой продукции с не существенными ошибками	рентоспособность продукции производства и рентабельность предприятия; состав, структуру, свойства и применение пищевого сырья, а также способы его обработки; основные показатели качества готовой продукции; основные технические характеристики продукции, технологические процессы и режимы производства; требования к качеству сырья и вспомогательных материалов, готовой продукции на хорошем уровне
Умения	Отсутствие или наличие фрагментарных навыков предусмотренных данной компетенцией	умеет организовывать работы по применению передовых технологий для производства продуктов питания из сырья растительного происхождения; организовать технологическую подготовку производства; оценивать и прогнозировать качество пищевых продуктов; контролиро-	умеет организовывать работы по применению передовых технологий для производства продуктов питания из сырья растительного происхождения; организовать технологическую подготовку производства; оценивать и прогнозировать качество пищевых продук-	умеет организовывать работы по применению передовых технологий для производства продуктов питания из сырья растительного происхождения; организовать технологическую подготовку

		вать соблюдение технологической дисциплины; выбирать сырье и способы его обработки в зависимости от назначения; определять номенклатуру измеряемых и контролируемых параметров продукции и технологических процессов; анализировать данные о качестве продукции и определять причины брака; организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции с ошибками	тов; контролировать соблюдение технологической дисциплины; выбирать сырье и способы его обработки в зависимости от назначения; определять номенклатуру измеряемых и контролируемых параметров продукции и технологических процессов; анализировать данные о качестве продукции и определять причины брака; организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции с существенными ошибками	производства; оценивать и прогнозировать качество пищевых продуктов; контролировать соблюдение технологической дисциплины; выбирать сырье и способы его обработки в зависимости от назначения; определять номенклатуру измеряемых и контролируемых параметров продукции и технологических процессов; анализировать данные о качестве продукции и определять причины брака; организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции на хорошем ка-
--	--	---	--	--

				честве
Навыки	Отсутствие или наличие фрагментарных навыков предусмотренных данной компетенцией	владеет навыком внедрения новых видов сырья, современных технологий и производства продуктов питания; методиками исследования качества пищевых продуктов; методами контроля качества сырья и вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции с ошибками	владеет навыком внедрения новых видов сырья, современных технологий и производства продуктов питания; методиками исследования качества пищевых продуктов; методами контроля качества сырья и вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции с несущественными ошибками	владеет навыком внедрения новых видов сырья, современных технологий и производства продуктов питания; методиками исследования качества пищевых продуктов; методами контроля качества сырья и вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции на хорошем уровне

ИД-2ОПК-2 - Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции

Знания	Отсутствие фрагментарных знаний по данной компетенции	знает влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность продукции производства и рентабельность предприятия; состав, структуру, свойства и применение пищевого сырья, а также способы его обработки; основные показатели качества готовой продукции; основные технические характеристики продукции, технологические процессы и режимы	знает влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность продукции производства и рентабельность предприятия; состав, структуру, свойства и применение пищевого сырья, а также способы его обработки; основные показатели качества готовой продукции; основные технические характеристики	знает влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность продукции производства и рентабельность предприятия; состав, структуру, свойства и применение пищевого сырья, а также способы его обработки; основные по-
---------------	---	--	---	--

		производства; требования к качеству сырья и вспомогательных материалов, готовой продукции с ошибками	нологические процессы и режимы производства; требования к качеству сырья и вспомогательных материалов, готовой продукции с не существенными ошибками	казатели качества готовой продукции; основные технические характеристики продукции, технологические процессы и режимы производства; требования к качеству сырья и вспомогательных материалов, готовой продукции на хорошем уровне
Умения	Отсутствие или наличие фрагментарных навыков предусмотренных данной компетенцией	умеет организовывать работы по применению передовых технологий для производства продуктов питания из сырья растительного происхождения; организовать технологическую подготовку производства; оценивать и прогнозировать качество пищевых продуктов; контролировать соблюдение технологической дисциплины; выбирать сырье и способы его обработки в зависимости от назначения; определять номенклатуру измеряемых и контролируемых параметров продукции и технологических процессов; анализировать данные о каче-	умеет организовывать работы по применению передовых технологий для производства продуктов питания из сырья растительного происхождения; организовать технологическую подготовку производства; оценивать и прогнозировать качество пищевых продуктов; контролировать соблюдение технологической дисциплины; выбирать сырье и способы его обработки в зависимости от назначения; определять номенклатуру измеряемых и контролируемых параметров продукции и технологических процессов;	умеет организовывать работы по применению передовых технологий для производства продуктов питания из сырья растительного происхождения; организовать технологическую подготовку производства; оценивать и прогнозировать качество пищевых продуктов; контролировать соблюдение технологической дисциплины; выбирать сырье и способы его обработки в зависимости

		стве продукции и определять причины брака; организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции с ошибками	анализировать данные о качестве продукции и определять причины брака; организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции с существенными ошибками	от назначения; определять номенклатуру измеряемых и контролируемых параметров продукции и технологических процессов; анализировать данные о качестве продукции и определять причины брака; организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции на хорошем качестве
Навыки	Отсутствие или наличие фрагментарных навыков предусмотренных данной компетенцией	владеет навыком внедрения новых видов сырья, современных технологий и производства продуктов питания; методиками исследования качества пищевых продуктов; методами контроля качества сырья и вспомогательных материалов, полуфабрика-	владеет навыком внедрения новых видов сырья, современных технологий и производства продуктов питания; методиками исследования качества пищевых продуктов; методами контроля качества сырья и вспомога-	владеет навыком внедрения новых видов сырья, современных технологий и производства продуктов питания; методиками исследования качества пищевых продуктов; мето-

		тов, готовой продукции с ошибками	лов, полуфабрикатов, готовой продукции с незначительными ошибками	дами контроля качества сырья и вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции на хорошем уровне
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания				
ИД-1ОПК-5 - Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания				

Знания	Отсутствие фрагментарных знаний по данной компетенции	знает влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность продукции производства и рентабельность предприятия; состав, структуру, свойства и применение пищевого сырья, а также способы его обработки; основные показатели качества готовой продукции; основные технические характеристики продукции, технологические процессы и режимы производства; требования к качеству сырья и вспомогательных материалов, готовой продукции с ошибками	знает влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность продукции производства и рентабельность предприятия; состав, структуру, свойства и применение пищевого сырья, а также способы его обработки; основные показатели качества готовой продукции; основные технические характеристики продукции, технологические процессы и режимы производства; требования к качеству сырья и вспомогательных материалов, готовой продукции с не существенными ошибками	знает влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность продукции производства и рентабельность предприятия; состав, структуру, свойства и применение пищевого сырья, а также способы его обработки; основные показатели качества готовой продукции; основные технические характеристики продукции, технологические процессы и режимы производства; требования к качеству сырья и вспомо-
---------------	---	---	--	--

				гательных материалов, готовой продукции на хорошем уровне
Умения	Отсутствие или наличие фрагментарных навыков предусмотренных данной компетенцией	умеет организовывать работы по применению передовых технологий для производства продуктов питания из сырья растительного происхождения; организовать технологическую подготовку производства; оценивать и прогнозировать качество пищевых продуктов; контролировать соблюдение технологической дисциплины; выбирать сырье и способы его обработки в зависимости от назначения; определять номенклатуру измеряемых и контролируемых параметров продукции и технологических процессов; анализировать данные о качестве продукции и определять причины брака; организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции с ошиб-	умеет организовывать работы по применению передовых технологий для производства продуктов питания из сырья растительного происхождения; организовать технологическую подготовку производства; оценивать и прогнозировать качество пищевых продуктов; контролировать соблюдение технологической дисциплины; выбирать сырье и способы его обработки в зависимости от назначения; определять номенклатуру измеряемых и контролируемых параметров продукции и технологических процессов; анализировать данные о качестве продукции и определять причины брака; организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических про-	умеет организовывать работы по применению передовых технологий для производства продуктов питания из сырья растительного происхождения; организовать технологическую подготовку производства; оценивать и прогнозировать качество пищевых продуктов; контролировать соблюдение технологической дисциплины; выбирать сырье и способы его обработки в зависимости от назначения; определять номенклатуру измеряемых и контролируемых параметров продукции и техно-

		ками	цессов и контроль качества готовой продукции с несущественными ошибками	определять причины брака; организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции на хорошем качестве
Навыки	Отсутствие или наличие фрагментарных навыков предусмотренных данной компетенцией	владеет навыком внедрения новых видов сырья, современных технологий и производства продуктов питания; методиками исследования качества пищевых продуктов; методами контроля качества сырья и вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции с ошибками	владеет навыком внедрения новых видов сырья, современных технологий и производства продуктов питания; методиками исследования качества пищевых продуктов; методами контроля качества сырья и вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции с несущественными ошибками	владеет навыком внедрения новых видов сырья, современных технологий и производства продуктов питания; методиками исследования качества пищевых продуктов; методами контроля качества сырья и вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции на хорошем уровне
ИД-2ОПК-5 - Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг				
Знания	Отсутствие	знает влияние но-	знает влияние	знает влия-

	фрагментарных знаний по данной компетенции	вых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность продукции производства и рентабельность предприятия; состав, структуру, свойства и применение пищевого сырья, а также способы его обработки; основные показатели качества готовой продукции; основные технические характеристики продукции, технологические процессы и режимы производства; требования к качеству сырья и вспомогательных материалов, готовой продукции с ошибками	новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность продукции производства и рентабельность предприятия; состав, структуру, свойства и применение пищевого сырья, а также способы его обработки; основные показатели качества готовой продукции; основные технические характеристики продукции, технологические процессы и режимы производства; требования к качеству сырья и вспомогательных материалов, готовой продукции с не существенными ошибками	ние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность продукции производства и рентабельность предприятия; состав, структуру, свойства и применение пищевого сырья, а также способы его обработки; основные показатели качества готовой продукции; основные технические характеристики продукции, технологические процессы и режимы производства; требования к качеству сырья и вспомогательных материалов, готовой продукции на хорошем уровне
Умения	Отсутствие или наличие фрагментарных навыков предусмотренных данной компетенцией	умеет организовывать работы по применению передовых технологий для производства продуктов питания из сырья растительного происхождения; органи-	умеет организовывать работы по применению передовых технологий для производства продуктов питания из сырья растительного происхождения;	умеет организовывать работы по применению передовых технологий для производства продуктов питания

		зовать технологическую подготовку производства; оценивать и прогнозировать качество пищевых продуктов; контролировать соблюдение технологической дисциплины; выбирать сырье и способы его обработки в зависимости от назначения; определять номенклатуру измеряемых и контролируемых параметров продукции и технологических процессов; анализировать данные о качестве продукции и определять причины брака; организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции с ошибками	организовать технологическую подготовку производства; оценивать и прогнозировать качество пищевых продуктов; контролировать соблюдение технологической дисциплины; выбирать сырье и способы его обработки в зависимости от назначения; определять номенклатуру измеряемых и контролируемых параметров продукции и технологических процессов; анализировать данные о качестве продукции и определять причины брака; организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции с несущественными ошибками	из сырья растительного происхождения; организовывать технологическую подготовку производства; оценивать и прогнозировать качество пищевых продуктов; контролировать соблюдение технологической дисциплины; выбирать сырье и способы его обработки в зависимости от назначения; определять номенклатуру измеряемых и контролируемых параметров продукции и технологических процессов; анализировать данные о качестве продукции и определять причины брака; организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, парамет-
--	--	--	--	---

				ров технологических процессов и контроль качества готовой продукции на хорошем качестве
Навыки	Отсутствие или наличие фрагментарных навыков предусмотренных данной компетенцией	владеет навыком внедрения новых видов сырья, современных технологий и производства продуктов питания; методиками исследования качества пищевых продуктов; методами контроля качества сырья и вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции с ошибками	владеет навыком внедрения новых видов сырья, современных технологий и производства продуктов питания; методиками исследования качества пищевых продуктов; методами контроля качества сырья и вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции с несущественными ошибками	владеет навыком внедрения новых видов сырья, современных технологий и производства продуктов питания; методиками исследования качества пищевых продуктов; методами контроля качества сырья и вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции на хорошем уровне
ИД-ЗОПК-5 - Разрабатывает и реализует мероприятия по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях общественного питания				
Знания	Отсутствие фрагментарных знаний по данной компетенции	знает влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность продукции производства и рентабельность предприятия; состав, структуру, свойства и применение пищевого сырья, а также способы его обработки; основные пока-	знает влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность продукции производства и рентабельность предприятия; состав, структуру, свойства и применение пищевого сырья, а также способы его обработ-	знает влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность продукции производства и рентабельность предприятия; состав, структу-

		затели качества готовой продукции; основные технические характеристики продукции, технологические процессы и режимы производства; требования к качеству сырья и вспомогательных материалов, готовой продукции с ошибками	ки; основные показатели качества готовой продукции; основные технические характеристики продукции, технологические процессы и режимы производства; требования к качеству сырья и вспомогательных материалов, готовой продукции с не существенными ошибками	ру, свойства и применение пищевого сырья, а также способы его обработки; основные показатели качества готовой продукции; основные технические характеристики продукции, технологические процессы и режимы производства; требования к качеству сырья и вспомогательных материалов, готовой продукции на хорошем уровне
Умения	Отсутствие или наличие фрагментарных навыков предусмотренных данной компетенцией	умеет организовывать работы по применению передовых технологий для производства продуктов питания из сырья растительного происхождения; организовать технологическую подготовку производства; оценивать и прогнозировать качество пищевых продуктов; контролировать соблюдение технологической дисциплины; выбирать сырье и способы его обработки в зависимости от назначения; определять номен-	умеет организовывать работы по применению передовых технологий для производства продуктов питания из сырья растительного происхождения; организовать технологическую подготовку производства; оценивать и прогнозировать качество пищевых продуктов; контролировать соблюдение технологической дисциплины; выбирать сырье и способы его обработки в зависимости от назначения;	умеет организовывать работы по применению передовых технологий для производства продуктов питания из сырья растительного происхождения; организовать технологическую подготовку производства; оценивать и прогнозировать качество пищевых продуктов; контролировать соблюдение

		клатуру измеряемых и контролируемых параметров продукции и технологических процессов; анализировать данные о качестве продукции и определять причины брака; организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции с ошибками	определять номенклатуру измеряемых и контролируемых параметров продукции и технологических процессов; анализировать данные о качестве продукции и определять причины брака; организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции с существенными ошибками	дение технологической дисциплины; выбирать сырье и способы его обработки в зависимости от назначения; определять номенклатуру измеряемых и контролируемых параметров продукции и технологических процессов; анализировать данные о качестве продукции и определять причины брака; организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции на хорошем качестве
Навыки	Отсутствие или наличие фрагментарных навыков предусмотренных данной компетенцией	владеет навыком внедрения новых видов сырья, современных технологий и производства продуктов питания; методиками	владеет навыком внедрения новых видов сырья, современных технологий и производства продуктов питания; методи-	владеет навыком внедрения новых видов сырья, современных технологий и производства

		исследования качества пищевых продуктов; методами контроля качества сырья и вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции с ошибками	ками исследования качества пищевых продуктов; методами контроля качества сырья и вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции с несущественными ошибками	продуктов питания; методиками исследования качества пищевых продуктов; методами контроля качества сырья и вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции на хорошем уровне
--	--	--	---	---

**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-1ОПК-2 ИД-2ОПК-2 ИД-1ОПК-5 ИД-2ОПК-5 ИД-3ОПК-5	Тест по разделу 1. Рефераты	Письменно
Введение в дисциплину.	ИД-1ОПК-2 ИД-2ОПК-2 ИД-1ОПК-5 ИД-2ОПК-5 ИД-3ОПК-5	Контрольная работа по теме работы	Устный опрос Письменная работа
Предмет, цели, задачи учебной дисциплины.	ИД-1ОПК-2 ИД-2ОПК-2 ИД-1ОПК-5 ИД-2ОПК-5 ИД-3ОПК-5	Контрольная работа по теме работы	Устный опрос Письменная работа
Объекты и субъекты товарной экспертизы	ИД-1ОПК-2 ИД-2ОПК-2 ИД-1ОПК-5 ИД-2ОПК-5 ИД-3ОПК-5	Контрольная работа по теме работы	Устный опрос Письменная работа
Средства товарной экспертизы.	ИД-1ОПК-2 ИД-2ОПК-2 ИД-1ОПК-5 ИД-2ОПК-5 ИД-3ОПК-5	Контрольная работа по теме работы	Устный опрос Письменная работа
Методы товарной экспертизы	ИД-1ОПК-2 ИД-2ОПК-2 ИД-1ОПК-5 ИД-2ОПК-5 ИД-3ОПК-5	Контрольная работа по теме работы	Устный опрос Письменная работа
Товароведная экспертиза.	ИД-1ОПК-2 ИД-2ОПК-2 ИД-1ОПК-5 ИД-2ОПК-5 ИД-3ОПК-5	Контрольная работа по теме работы	Устный опрос Письменная работа
Санитарно-гигиеническая экспертиза.	ИД-1ОПК-2 ИД-2ОПК-2 ИД-1ОПК-5 ИД-2ОПК-5 ИД-3ОПК-5	Контрольная работа по теме работы	Устный опрос Письменная работа
Ветеринарно-санитарная	ИД-1ОПК-2	Контрольная работа	Устный опрос

экспертиза.	ИД-2ОПК-2 ИД-1ОПК-5 ИД-2ОПК-5 ИД-3ОПК-5	по теме работы	Письменная работа
Экологическая экспертиза товаров	ИД-1ОПК-2 ИД-2ОПК-2 ИД-1ОПК-5 ИД-2ОПК-5 ИД-3ОПК-5	Контрольная работа по теме работы	Устный опрос Письменная работа
Организация проведения товарной экспертизы.	ИД-1ОПК-2 ИД-2ОПК-2 ИД-1ОПК-5 ИД-2ОПК-5 ИД-3ОПК-5	Контрольная работа по теме работы	Устный опрос Письменная работа
Идентификация и фальсификация товаров	ИД-1ОПК-2 ИД-2ОПК-2 ИД-1ОПК-5 ИД-2ОПК-5 ИД-3ОПК-5	Контрольная работа по теме работы	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.

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. Основные понятия и термины.
5. Понятие и сущность экспертизы.
6. История возникновения и развития экспертизы в России и за рубежом.
7. Роль и задачи экспертизы на современном этапе.
8. Современное состояние организации экспертизы в России и в Дагестане.

Тема 2: Предмет, цели, задачи учебной дисциплины.

1. Предмет, содержание и задачи курса.
2. Отличие экспертизы продовольственных товаров от других видов оценочной деятельности: контроля качества, сортировки, оценки уровня качества, сертификации и т.п.
3. Классификация экспертизы товаров по видам деятельности: экономическая, технологическая, судебно-правовая, таможенная, медицинская; товароведная и т.п.
4. Задачи, особенности назначения и условий проведения каждого вида экспертизы.
5. Классификация экспертизы товаров по условиям применения и стадиям определения: комплексная, оперативная, повторная, контрольная и т.п.
6. Виды товароведных экспертиз: классификационная, качественная, количественная, санитарно-гигиеническая, экологическая, документальная, стоимостная и т.п.

Тема 3: Объекты и субъекты товарной экспертизы.

1. Основные термины и определения товарной экспертизы.
2. Характеристика объектов экспертизы.
3. Классификация объектов экспертизы.
4. Субъекты экспертизы. Классификация субъектов товарной экспертизы по юридическому и физическому статусу.
5. Эксперты и экспертные комиссии.
6. Требования, предъявляемые к экспертам. Основные права и обязанности экспертов. Экспертные комиссии. Порядок назначения и условия работы.
7. Способы получения суждений экспертов: интервьюирование, анкетирование, смешанный способ.
8. Государственные экспертные учреждения России.
9. Торгово-промышленная палата РФ и ее комитеты.
10. Негосударственные экспертные предприятия, частные эксперты.
11. Экспертные лаборатории.
12. Критерии и порядок аккредитации экспертных лабораторий.

Тема 4: Средства товарной экспертизы.

1. Основные термины и определения.
2. Классификация средств товарной экспертизы.
3. Средства информации о товарах.
4. Материально-технические средства.
5. Классификация средств измерений применяемых при товарной экспертизе.
6. Средства обнаружения, рекомендуемые при проведении товарной экспертизы.

Тема 5: Методы товарной экспертизы

1. Классификация методов экспертизы продовольственных товаров.
2. Инструментальные методы.
3. Расчетные методы.
4. Регистрационные методы.
5. Органолептические методы.
6. Статистические, экспертные и социологические методы.
7. Достоинства и недостатки методов экспертизы.
8. Укажите основные группы средств товарной экспертизы.
9. Какой классификационный признак положен в основу их деления?
10. Какие виды и разновидности литературы использует эксперт при проведении экспертной оценки?
11. Что относится к материально – технической базе товарной экспертизы?
12. Какие технические устройства применяются при экспертной оценке?
13. Назовите основные группы и подгруппы методов товарной экспертизы.
14. Укажите преимущества и недостатки измерительных методов.
15. Укажите особенности и сферу применения регистрационного метода.
16. В чем преимущества и недостатки органолептического метода? На какие подгруппы он делится?
17. Какие органы чувств используются для определения основных органо лептических показателей качества?
18. Укажите принципиальные особенности экспертных методов.

Тема 6: Товароведная экспертиза.

1. Особенности экспертизы продовольственных товаров по количеству и качеству.
2. Нормативная основа такой экспертизы (регламенты, стандарты, инструкции и т.п.).
3. Виды и классификация документов.
4. Общие положения договора купли-продажи, предмет договора, сроки поставки, качество, количество и способы оценки товара, его цена и цена поставки. Договор контрактации.
5. Заявки и заказы на товары.
6. Экспертиза прямых договорных связей.
7. Договор поставки: содержание; коммерческо-правовой комментарий; имущественная ответственность; изменение и расторжение договора поставки.
8. Проверка соответствия документов на товар.
9. Транспортные накладные.
10. Основные документы, используемые для учета товарно-материальных ценностей

Тема 7: Санитарно-гигиеническая экспертиза.

1. Основные термины и определения. Объекты и субъекты санэкспертизы.
2. Гигиенические свойства продовольственных товаров.
3. Показатели, определяющие гигиенические свойства.
4. Виды и особенности гигиенической экспертизы продовольственных товаров.
5. Санитарные нормы и правила (СанПиН).
6. Гигиенические нормы.
7. Санитарно-эпидемиологические заключения на продовольственные товары.
8. Маркировка продовольственных товаров на соответствие гигиеническим требованиям.
9. Виды товаров, для которых требуется обязательная гигиеническая экспертиза.
10. Порядок проведения и оформления результатов гигиенической экспертизы.
11. Санитарно-эпидемиологическое заключение, порядок выдачи и оформления.

Тема 8: Ветеринарно-санитарная экспертиза.

1. Цели и задачи ветеринарно-санитарной экспертизы.
2. Объекты и субъекты ВСЭ.
3. Система Государственной ветеринарной и ведомственной ветеринарно- санитарной службы РФ, их задачи, функции, подчиненность, возможность при- влечения для целей экспертизы.
4. Информационное обеспечение ВСЭ.
5. Государственный ветеринарный надзор.
6. Федеральный закон «О ветеринарии» как правовая основа ветеринарной экспертизы.
7. Ветеринарные требования по обеспечению безопасности отечественного и импортного сырья животного происхождения.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства.
9. Ветеринарные правила. Ветеринарная и товароведная маркировка мясных туш.

Тема 9: Экологическая экспертиза товаров

1. Цели и задачи экологической экспертизы.
2. Безопасность и экологическая чистота товаров.
3. Классификация экологических показателей загрязнения окружающей среды.
4. Источники экологических загрязнений.
5. Утилизационные загрязнения и способы их утилизации.
6. Порядок изъятия и утилизации недоброкачественных и опасных товаров.

7. Виды экологической экспертизы продовольственных товаров.
8. Методики экспертизы экологических свойств некоторых видов продовольственных товаров.

Тема 10: Организация проведения товарной экспертизы.

1. Порядок назначения экспертизы.
2. Процедура проведения экспертизы продовольственных товаров.
3. Основные этапы проведения экспертизы: подготовительный этап, этап работы-эксперта, заключительный этап.
4. Методы и техника получения суждений экспертов.
5. Обработка результатов экспертизы.
6. Требования, предъявляемые к результатам экспертизы.
7. Анализ результатов и подготовка решения эксперта.
8. Сроки проведения экспертизы.
9. Порядок оформления экспертного заключения или акта экспертизы.

Тема 11: Идентификация и фальсификация товаров

1. Понятие идентификации продовольственных товаров.
2. Цели и методы идентификации. Функции идентификация.
3. Виды идентификации.
4. Средства идентификации. Критерии идентификации.
5. Оформление результатов идентификации
6. Фальсификация товаров.
7. Объекты фальсификации. Способы и средства качественной и количественной фальсификации. Информационная фальсификация.
8. Укажите основные виды идентификации и их взаимосвязь с товароведными характеристиками потребительских товаров.
9. Назовите критерии идентификации товаров
10. Какие методы наиболее приемлемы для идентификации товаров?
11. Укажите виды фальсификации товаров и их взаимосвязь с основными видами идентификации.
12. Охарактеризуйте виды фальсификации по применяемым средствам испособам
13. Каковы последствия фальсификации товаров для изготовителей, продавцов и потребителей?
14. 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 подисциплине «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	1
	субъектами	2
	методами	3
	условиями проведения	4
2 Укажите основания для проведения товарной экспертизы	необходимость оценки соответствия	1
	необходимость проведения контроля качества товаров	2
	необходимость в независимом и компетентном заключении	3
	заявка	4
3 Какой из перечисленных видов относится к товароведной экспертизе?	количественная	1
	судебная	2
	экологическая	3
	ветеринарно-санитарная	4
4 Какие из перечисленных оснований проведения относятся к повторной экспертизе?	несогласие с результатами заказчика экспертизы	1
	контрольного органа	2
	руководства экспертной организации	3
	экспертов	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 документов	1
	средств измерения	2
	средств связи	3
		4
6 Какие из названных методов относятся к методам оценки качества экспертов?	регистрационный	1
	движение по уровням	2
	методы главных точек	3
	самооценки	4
7 Назовите документы, относящиеся к правовой базе количественной товарной экспертизы	Гражданский кодекс ч.1	1
	Уголовный кодекс	2
	Инструкция: П-6	3
	Инструкция: П-7	4

8 Какой из перечисленных методов может быть применен при экспертизе новых товаров?	измерительный	1
	безналоговый	2
	социологический	3
	регистрационный	4
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
	для анализа и оценки результатов экспертной оценки	2
	для установления коэффициентов весомости	3
	для подтверждения правильности испытаний	4
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? 8 Какие из названных методов относятся к методам экспертной оценки качества товаров?	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:	1
	часть I	2
	часть II	3
	Уголовный кодекс	4
	Инструкция: П-6	5
	Инструкция: П-7	6
11 Назовите методы экспертизы новых товаров	ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	1
	сравнительный	2
	безаналоговый	3
	проектный	4
Какие из перечисленных объектов относятся к объектам: 12 санитарно-эпидемиологической экспертизы? 13 ветеринарно-санитарной экспертизы? 14 экологической экспертизы?	регистрационный	1
	пищевая продукция	2
	персонал	3
	условия потребления	4
	условия хранения	5
	эпидемиологические заболевания	6
	продукция животного происхождения	7
Укажите субъектов уполномоченных на проведение экспертизы: 15 товароведной 16 санитарно-эпидемиологической 17 ветеринарно-санитарной	условия производства	1
	санитарные врачи эксперты	2
	Системы ТПП	3
	эксперты Системы сертификации	4
	Ветеринарная служба (ветврачи)	5
	независимые эксперты	6
	судебные эксперты	7
	эксперты врачебно-трудовой экспертизы	8
18 Какие из перечисленных загрязнителей и воздействий наиболее характерны для продовольственных товаров?	эксперты-аудиторы	1
	химические	2
	электромагнитные	3
	радиационные	4
	микробиологические	5
19 Назовите технические документы подготовительного этапа, необходимые для проведения экспертизы	термические	1
	стандарты	2
	заявка	3
	товарно-сопроводительные документы	4
	наряд	

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 заказчику	1
	отказ проведения экспертизы при отсутствии у заказчика стандартов	2
	передача части своих полномочий представителю заказчика	3
		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/8 семестр - 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 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 чёткую 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 обоснованна, 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 чёткую структуру и логику изложения, точка зрения студента обоснованна, 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 аттестации	Оценка «отлично»		85-100%
	Оценка «хорошо»		70-84%
	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 № 35

- 1.
- 2.
- 3.

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