

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЯ И СОГЛАСОВАНИЯ

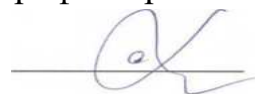
Рабочая программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта к содержанию и уровню подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1047 от 17.08.2020 с учетом зональных особенностей Республики Дагестан.

Составитель: Салманов М.М., д. с.-х.н., профессор_



Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры товароведения, технологии продуктов и общественного питания
«12»марта 2024 г., протокол №7.

Заведующий кафедрой: Салманов М.М., доктор с.-х. наук, профессор



подпись

Рабочая программа одобрена методической комиссией технологического факультета протокол
«13»марта 2024г., протокол №7.

Председатель методической

комиссии факультета



Г.А. Макуев

СОДЕРЖАНИЕ:

1.	Цели и задачи дисциплины.....
2.	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....
3.	Место дисциплины в структуре образовательной программы.....
4.	Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся.....
5.	Содержание дисциплины.....
5.1.	Разделы дисциплины и виды занятий в часах.....
5.2.	Тематический план лекций.....
5.3.	Тематический план практических занятий.....
5.4.	Содержание разделов дисциплины.....
6.	Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы....
7.	Фонды оценочных средств
7.1.	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.....
7.2.	Описание показателей и критериев оценивания компетенций...
7.3.	Типовые контрольные задания
7.4.	Методика оценивания знаний, умений, навыков
8.	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.....
9.	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.....
10.	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.....
11.	Информационные технологии и программное обеспечение.....
12.	Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса
13.	Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....
	Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины.....

1. Цели и задачи дисциплин

Цель дисциплины приобретение теоретических знаний, практического умения и навыков экспертной оценки товаров, необходимых для профессиональной деятельности по организации общественного питания.

Задачи дисциплины являются:

- выявление элементов экспертизы, входящих в ее структуру;
- классификация экспертной деятельности;
- определение области применения экспертизы товаров, а также принципов и оснований для ее проведения;
- выявление отличий экспертизы от других видов оценочной деятельности;
- установление прав и обязанностей экспертов, их роли в обеспечении качества;
- изучение организационной структуры субъектов экспертизы потребительских товаров;
- овладение средствами и методами проведения экспертизы;
- изучение организации проведения экспертизы потребительских товаров;
- овладение навыками документального оформления экспертной оценки товаров.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Компетенции	Содержание компетенции	Индикаторы компетенций	Раздел дисциплины, обеспечивающий этапы формирования компетенции	В результате изучения раздела дисциплины, обеспечивающего формирование компетенции обучающийся должен:		
				знать	уметь	владеть
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач про-	ИД-1ОПК-2 - Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку дан-	Экспертиза сырья и пищевых продуктов	влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурен-	организовывать работы по применению переработочных технологий для производства продуктов	навыком внедрения новых видов сырья, современных технологий и произ-

	<p>фессиональной деятельности</p>	<p>ных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции</p>		<p>тоспособность 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.</p>	<p>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</p>	<p>водства продуктов питания; методиками исследования качества пищевых продуктов; методами контроля качества сырья и вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции.</p>
--	-----------------------------------	---	--	---	--	---

					вать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	
		ИД-2ОПК-2 - Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции	Экспертиза сырья и пищевых продуктов	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-	организовывать работы по применению переработочных технологий для производства продуктов питания из сырья растительного происхождения; организовать технологическую подготовку производства; оценивать и прогнозировать качество пищевых продуктов; контролировать со-	навыком внедрения новых видов сырья, современных технологий и производства продуктов питания; методиками исследования качества пищевых продуктов; методами контроля качества сырья и вспомогательных материалов,

				казатели качества готовой продукции; основные технические характеристики продукции, технологические процессы и режимы производства; требования к качеству сырья и вспомогательных материалов, готовой продукции.	блюдение 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; организовать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества	полуфабрикатов, готовой продукции.
--	--	--	--	--	--	------------------------------------

					готовой продукции	
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИД-1ОПК-5 - Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания	Экспертиза сырья и пищевых продуктов	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 вспомога-	организовывать работу по применению переработочных 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	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.

				тельных материалов, готовой продукции.	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	
		ИД-2ОПК-5 - Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением	Экспертиза сырья и пищевых продуктов	влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность продукции производства и рентабель-	организовывать работы по применению передовых технологий для производства продуктов питания из сырья растительного происхождения; организовать	навыком внедрения новых видов сырья, современных технологий и производства продуктов питания; методами исследования

		сотрудни- ками стан- дартов предприя- тия, обес- печением безопасно- сти и каче- ства про- дукции и услуг		ность предприя- тия; состав, структуру, свойства и примене- ние пище- вого сырья, а также способы его обра- ботки; ос- новные по- казатели качества готовой продукции; основные техниче- ские харак- теристики продукции, технологиче- ские процессы и режимы производ- ства; тре- бования к качеству сырья и вспомога- тельных материа- лов, гото- вой про- дукции.	технологи- ческую подготовку производ- ства; оце- нивать и прогнози- ровать ка- чество пи- щевых продуктов; контроли- ровать со- блюдение технологи- ческой дисципли- ны; выби- рать сырье и способы его обра- ботки в за- висимости от назна- чения; определять номенкла- туру изме- ряемых и контроли- руемых па- раметров продукции и техноло- гических процессов; анализиро- вать дан- ные о каче- стве про- дукции и определять причины брака; ор- ганизовы- вать вход- ной кон- троль каче- ства сырья и вспомо- гательных	вания ка- чества пищевых продук- тов; ме- тодами контроля качества сырья и вспомо- гатель- ных ма- териалов, полуфаб- рикатов, готовой продук- ции.
--	--	---	--	--	--	--

					материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	
		ИД-ЗОПК-5 - Разрабатывает и реализует мероприятия по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях общественного питания	Экспертиза сырья и пищевых продуктов	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 техниче-	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	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.

				ские характеристики продукции, технологические процессы и режимы производства; требования к качеству сырья и вспомогательных материалов, готовой продукции.	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	
--	--	--	--	---	--	--

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.О.22 Экспертиза сырья и пищевых продуктов входит в Блок дисциплин – обязательная часть учебного плана.

Разделы (модули) дисциплины и междисциплинарные связи с последующими дисциплинами

№ п/п	Наименование обеспечивающих (последующих) дисциплин	№№ разделов (тем) данной дисциплины, необходимых для изучения последующих дисциплин	
		1	2
1.	Математика	+	+
2.	Физика	+	+
3.	Химия	+	+
4.	Физиология питания	+	+
5.	Физико-химические свойства и методы контроля качества	+	+
6.	Экспертиза сырья и пищевых продуктов	+	+
7.	Пищевые системы	+	+
8.	Пищевая микробиология	+	+
9.	Сенсорный анализ пищевых продуктов	+	+
10	Учебная практика (Ознакомительная практика)	+	+
11	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	+	+

4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Очная форма обучения

Виды учебной работы	Всего часов/ зачетных единиц	Курс (семестр)
		4 (8)
Общая трудоемкость, час	180	180
зачетные единицы	5	5
Аудиторные занятия, в т. ч.	72 (16) *	72 (16) *
лекции	36 (8) *	36 (8) *
практические занятия	36 (8) *	36 (8) *
Самостоятельная работа, в т. ч.	72	72
реферат	20	20
подготовка к практическим занятиям и выполнение заданий	12	12

самостоятельное изучение тем	40	40
Промежуточная аттестация, экзамен	36	36 экзамен

Заочная форма обучения

Виды учебной работы	Всего часов/ зачетных единиц	Курс
		5
Общая трудоемкость, час зачетные единицы	180 5	180 5
Аудиторные занятия, в т. ч.	16 (4) *	16 (4) *
лекции	6 (2) *	6 (2) *
практические занятия	10 (2) *	10 (2) *
Самостоятельная работа, в т. ч.	128	128
реферат	30	30
подготовка к практическим занятиям и выполнение заданий	30	30
самостоятельное изучение тем	68	68
Промежуточная аттестация, экзамен	36	36 экзамен

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

5. Содержание дисциплины

5.1. Разделы (модули) дисциплины и виды занятий в часах

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование разделов	Всего (часов)	Аудиторные занятия (час)		Самостоятельная работа
			Лекции	ПЗ	
1.	Раздел 1 Экспертиза сырья и пищевых продуктов	144	36 (8) *	36 (8) *	72
	Промежуточная аттестация	36			36
Всего		180	36 (8) *	36 (8) *	108

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование разделов	Всего (часов)	Аудиторные занятия (час)		Самостоятельная работа
			Лекции	ПЗ	
1.	Раздел 1 Экспертиза сырья и пищевых продуктов	144	6 (2) *	10 (2) *	128

	Промежуточная аттестация	36			36
Всего		180	8 (2)*	10 (2)*	164

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

5.2. Тематический план лекций

Очная форма обучения

№ п/п	Темы лекций	Количество часов
1. Раздел Экспертиза сырья и пищевых продуктов		
1	Введение в дисциплину	2
	Предмет, цели, задачи учебной дисциплины	2
	Объекты и субъекты товарной экспертизы	2
	Средства товарной экспертизы	4
	Методы товарной экспертизы	4
	Товароведная экспертиза	4
	Санитарно-гигиеническая экспертиза	4
	Ветеринарно-санитарная экспертиза	2
	Экологическая экспертиза товаров	2
	Организация проведения товарной экспертизы	6
	Идентификация и фальсификация товаров	4
Всего		36

Заочная форма обучения

№ п/п	Темы лекций	Количество часов
1. Раздел Экспертиза сырья и пищевых продуктов		
1	Введение в дисциплину. Предмет, цели, задачи учебной дисциплины. Объекты и субъекты товарной экспертизы	1
	Средства товарной экспертизы. Методы товарной экспертизы	1
	Товароведная экспертиза. Санитарно-гигиеническая экспертиза. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Экологическая экспертиза товаров	2
	Организация проведения товарной экспертизы. Идентификация и фальсификация товаров	2
Всего		6

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

5.3. Тематический план практических занятий

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование практических занятий	Количество часов
1. Раздел Экспертиза сырья и пищевых продуктов		
1.	Экспертиза качества свежих овощей	4
	Экспертиза качества мяса	4
	Экспертиза качества мясных консервов	4
	Экспертиза качества рыбных пресервов	4
	Экспертиза качества молока и молочных продуктов	4
	Проведение гигиенической экспертизы товаров	4
	Экспертная оценка экологических свойств товаров	4
	Экспертная оценка фальсифицированных товаров	4
	Оформление результатов товароведной экспертизы	4
ИТОГО:		36

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование практических занятий	Количество часов
1. Раздел Экспертиза сырья и пищевых продуктов		
1.	Экспертиза качества свежих овощей	2
	Экспертиза качества мяса. Экспертиза качества мясных консервов. Экспертиза качества рыбных пресервов	2
	Экспертиза качества молока и молочных продуктов	2
	Проведение гигиенической экспертизы товаров. Экспертная оценка экологических свойств товаров	2
	Экспертная оценка фальсифицированных товаров. Оформление результатов товароведной экспертизы	2
ИТОГО:		10

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

5.4. Содержание разделов дисциплины

№ п/п раз дела	Наименование темы дисциплины	Содержание раздела	Компетенции
1	Введение в дисциплину	Основные понятия и термины. Понятие и сущность экспертизы. История возникновения и развития экспертизы в России и за рубежом. Роль и задачи экспертизы на современном этапе. Современное состояние организации экспертизы в России и в Дагестане.	ИД-1ОПК-2 ИД-2ОПК-2 ИД-1ОПК-5 ИД-2ОПК-5 ИД-3ОПК-5
	Предмет, цели и задачи дисциплины	Предмет, содержание и задачи курса. Отличие экспертизы продовольственных товаров от других видов оценочной деятельности: контроля качества, сортировки, оценки уровня качества, сертификации и т.п. 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. Классификация экспертизы товаров по условиям применения и стадиям определения: комплексная, оперативная, повторная, контрольная и т.п. Виды товароведных экспертиз: классификационная, качественная, количественная, санитарно-гигиеническая, экологическая, документальная, стоимостная и т.п. Особенности каждого вида.	ИД-1ОПК-2 ИД-2ОПК-2 ИД-1ОПК-5 ИД-2ОПК-5 ИД-3ОПК-5
	Объекты и субъекты товарной экспертизы	Основные термины и определения. Характеристика объектов экспертизы. Классификация объектов экспертизы. Субъекты экспертизы. Классификация субъектов товарной экспертизы по юридическому и физическому статусу. 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. Государственные экспертные учреждения России. Торгово-промышленная палата РФ и ее комитеты. Негосударственные экспертные предприятия, частные	ИД-1ОПК-2 ИД-2ОПК-2 ИД-1ОПК-5 ИД-2ОПК-5 ИД-3ОПК-5

№ п/п раз дела	Наименование темы дисциплины	Содержание раздела	Компетенции
		эксперты. Экспертные лаборатории. Критерии и порядок аккредитации экспертных лабораторий.	
	Средства товарной экспертизы	Основные термины и определения. Классификация средств товарной экспертизы. Средства информации о товарах. Материально-технические средства. Классификация средств измерений применяемых при товарной экспертизе. Средства обнаружения, рекомендуемые при проведении товарной экспертизы.	ИД-1ОПК-2 ИД-2ОПК-2 ИД-1ОПК-5 ИД-2ОПК-5 ИД-3ОПК-5
	Методы товарной экспертизы	Классификация методов экспертизы продовольственных товаров. Инструментальные методы. Расчетные методы. Регистрационные методы. Органолептические методы. Статистические, экспертные и социологические методы. Достоинства и недостатки	ИД-1ОПК-2 ИД-2ОПК-2 ИД-1ОПК-5 ИД-2ОПК-5 ИД-3ОПК-5
	Товароведная экспертиза	особенности экспертизы продовольственных товаров по количеству и качеству. Нормативная основа такой экспертизы (регламенты, стандарты, инструкции и т.п.). Виды и классификация документов. Общие положения договора купли-продажи, предмет договора, сроки поставки, качество, количество и способы оценки товара, его цена и цена поставки. Договор контрактации. Заявки и заказы на товары. Экспертиза прямых договорных связей. Договор поставки: содержание; коммерческо-правовой комментарий; имущественная ответственность; изменение и расторжение договора поставки. Проверка соответствия документов на товар. Транспортные накладные. Основные документы, используемые для учета товарно-материальных ценностей	ИД-1ОПК-2 ИД-2ОПК-2 ИД-1ОПК-5 ИД-2ОПК-5 ИД-3ОПК-5
	Санитарно-гигиеническая экспертиза	Основные термины и определения. Объекты и субъекты санэкспертизы. Гигиенические свойства продовольственных товаров. Показатели, определяющие гигиенические свойства. Виды и особенности гигиенической экспертизы продовольственных товаров. Санитарные нормы и правила (СанПиН). Гигиени-	ИД-1ОПК-2 ИД-2ОПК-2 ИД-1ОПК-5 ИД-2ОПК-5

№ п/п раз дела	Наименование темы дисциплины	Содержание раздела	Компетенции
		ческие нормы. Санитарно-эпидемиологические заключения на продовольственные товары. Маркировка продовольственных товаров на соответствие гигиеническим требованиям. Виды товаров, для которых требуется обязательная гигиеническая экспертиза. Порядок проведения и оформления результатов гигиенической экспертизы. Санитарно-эпидемиологическое заключение, порядок выдачи и оформления.	ИД-3ОПК-5
	Ветеринарно-санитарная экспертиза	Цели и задачи ветеринарно-санитарной экспертизы. Объекты и субъекты ВСЭ. Система Государственной ветеринарной и ведомственной ветеринарно-санитарной службы РФ, их задачи, функции, подчиненность, возможность привлечения для целей экспертизы. Информационное обеспечение ВСЭ. Государственный ветеринарный надзор. Федеральный закон «О ветеринарии» как правовая основа ветеринарной экспертизы. Ветеринарные требования по обеспечению безопасности отечественного и импортного сырья животного происхождения. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства. Ветеринарные правила. Ветеринарная и товароведная маркировка мясных туш.	ИД-1ОПК-2 ИД-2ОПК-2 ИД-1ОПК-5 ИД-2ОПК-5 ИД-3ОПК-5
	Экологическая экспертиза	Цели и задачи экологической экспертизы. Безопасность и экологическая чистота товаров. Классификация экологических показателей загрязнения окружающей среды. Источники экологических загрязнений. Утилизационные загрязнения и способы их утилизации. Порядок изъятия и утилизации недоброкачественных и опасных товаров. Виды экологической экспертизы продовольственных товаров. Методики экспертизы экологических свойств некоторых видов продовольственных товаров.	ИД-1ОПК-2 ИД-2ОПК-2 ИД-1ОПК-5 ИД-2ОПК-5 ИД-3ОПК-5
	Порядок проведения и оформления результатов	Порядок назначения экспертизы. Процедура проведения экспертизы продовольственных товаров. Основные этапы проведения экспертизы: подготовительный этап, этап работы-эксперта, заключительный этап. Методы и техника получения суждений экспертов. Обработка результатов экспертизы. Требования, предъяв-	ИД-1ОПК-2 ИД-2ОПК-2 ИД-1ОПК-5 ИД-2ОПК-5

№ п/п раз дела	Наименование темы дисциплины	Содержание раздела	Компетенции
	экспертизы продовольственных товаров	ляемые к результатам экспертизы. Анализ результатов и подготовка решения эксперта. Сроки проведения экспертизы. Порядок оформления экспертного заключения или акта экспертизы.	ИД-3ОПК-5
	Идентификация и фальсификация товаров	Понятие идентификации продовольственных товаров. Цели и методы идентификации. Функции идентификация. Виды идентификации. Средства идентификации. Критерии идентификации. Оформление результатов идентификации Фальсификация товаров. Объекты фальсификации. Способы и средства качественной и количественной фальсификации. Информационная фальсификация.	ИД-1ОПК-2 ИД-2ОПК-2 ИД-1ОПК-5 ИД-2ОПК-5 ИД-3ОПК-5

6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Тематический план самостоятельной работы

Очная форма

№ п/п	Тематика самостоятельной работы	Ко- личе- ство часов	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
			основ- ная (из п.8 РПД)	дополни- тельная (из п.8 РПД)	(интер- нет- ресурсы) (из п.9 РПД)
1	Классификационные требова- ния к экспертам и их аттестация	10	1-5	1-9	1-19
2	Изучение Положения о прове- дении экспертизы некачествен- ных и опасных продоволь- ственного сырья и пищевых продуктов, их использование или уничтожения.	10	1-5	1-9	1-19
3	Изучение правил торговли	10	1-5	1-9	1-19
4	Изучение правил по охране труда в торговле	10	1-5	1-9	1-19
5	Изучение санитарных норм и правил при проведении товар- ной экспертизы	10	1-5	1-9	1-19
6	Изучение строительных норм и правил при проведении товар- ной экспертизы	10	1-5	1-9	1-19
7	Фальсификация товаров	6	1-5	1-9	1-19
8	Порядок изъятия и утилизации недоброкачественных и опас- ных товаров	6	1-5	1-9	1-19
Всего		72			

Заочная форма

№ п/п	Тематика самостоятельной работы	Ко- личе- ство часов	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
			основ- ная	дополни- тельная (из п.8	(интер- нет- ресурсы)

			(из п.8 РПД)	РПД)	(из п.9 РПД)
1	Классификационные требования к экспертам и их аттестация	16	1-5	1-9	1-19
2	Изучение Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использование или уничтожения.	16	1-5	1-9	1-19
3	Изучение правил торговли	16	1-5	1-9	1-19
4	Изучение правил по охране труда в торговле	16	1-5	1-9	1-19
5	Изучение санитарных норм и правил при проведении товарной экспертизы	16	1-5	1-9	1-19
6	Изучение строительных норм и правил при проведении товарной экспертизы	16	1-5	1-9	1-19
7	Фальсификация товаров	16	1-5	1-9	1-19
8	8Порядок изъятия и утилизации недоброкачественных и опасных товаров	16	1-5	1-9	1-19
Всего		128			

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум / Под ред. В. И. Криштафович. - 3-е изд. - Москва : Издат.-торговая корпорация "Дашков и К", 2013. - 592с.

Шепелев, А. Ф. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебное пособие. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: Издат. центр МарТ, 2004; Ростов н/Д : ИКЦ МарТ. - 992с.

Товароведение, экспертиза и стандартизация: учебник / А. А. Ляшко, А. П. Ходыкин, Н. И. Волошко и др. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Издат.- торговая корпорация "Дашков и К", 2013. - 660с.

Чебакова, Г.В. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения: учебное пособие. Рек. УМО по образованию в обл. товароведения и экспертизы товаров. - Москва : ИНФРА-М, 2014. - 304с.

Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учеб. пособие / О.К. Мотовилов [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. - 316 с.

Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): учебник, реком. УМО по образов. в области товароведения и экспертизы товаров. - Москва : ИНФРА-М, 2014. - 271с.

Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): учебник, реком. УМО по образ. в обл. товароведения и экспертизы товаров. - Москва : ИНФРА-М, 2012. - 271с.

Экспертиза продовольственных товаров. Лабораторный практикум [Текст] : учебное пособие, реком. УМО по образ. в обл. технологии продуктов питания и пищевой инженерии / Под ред. Ю. И. Сидоренко. - Москва: ИНФРА - М, 2011. – 182 с.

Чепурной, И. П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров: учебник. - 2-е изд. - Москва: Издат.-торгов. корпор. "Дашков и К", 2005. – 460 с.

Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учеб. пособие / О.К. Мотовилов [и др.]. - Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. -320 с.

Касторых, М. С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: учебник. - Москва: Издат.-торгов. корпорация "Дашков и К", 2009. - 328с.

Шленская, Т. В. Санитария и гигиена питания: учебное пособие, допущ. Мин. образ. РФ. - Москва : Колос С, 2006. - 184с. -

Доценко, В. А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли: учебное пособие, реком. УМО по мед. и фарм. образ. РФ. - 4-е изд., стер. - СПб. : ГИОРД, 2013. - 832с.

Рязанова, О.А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения: справ. / О.А. Рязанова, В.М. Поздняковский. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2017. -380 с.

Методические рекомендации студенту к самостоятельной работе

Самостоятельная работа студентов, предусмотренная учебным планом соответствует более глубокому усвоению изучаемого курса, формирует навыки исследовательской работы и ориентирует студентов на умение применять теоретические знания на практике.

Для теоретического и практического усвоения дисциплины большое значение имеет самостоятельная работа студентов, которая может осуществляться студентами индивидуально и под руководством преподавателя.

В процессе самостоятельной работы студент должен пройти все стадии познавательного процесса, начиная от стадии систематизации литературы и её

изучения, завершая анализом, осмыслением и восприятием изученного материала.

Самостоятельная работа студентов направлена на более глубокое усвоение изучаемого курса, формирование навыков исследовательской работы и ориентирование студентов на умение применять теоретические знания на практике.

Задания для самостоятельной работы осуществляются по разделам и темам, по которым не предусмотрены аудиторские занятия, либо требуют дополнительной проработки и анализа материала в объеме запланированных часов.

Самостоятельная работа студентов может осуществляться в виде:

- конспектирования учебной, научной и периодической литературы;
- проработки учебного материала (по конспектам лекций учебной и научной литературы);
- подготовка докладов к семинарам и практическим занятиям и участию в работе научного студенческого кружка и конференциях;
- работы с нормативными документами и законодательной базой, с первичными документами;
- поиска и обзора научных публикаций в электронных источниках информации, подготовки заключения по обзору информации;
- решение практических и ситуационных задач;
- работы с тестами и контрольными вопросами для самопроверки;

Самостоятельная работа должна носить систематический характер, быть интересной и привлекательной для студентов.

Результаты самостоятельной работы контролируются преподавателем и учитываются при промежуточной и итоговой аттестации студентов и при защите курсовой работы. При этом может форма контроля может быть разной: тестирование, экспресс-опрос на лабораторно-практических занятиях, заслушивание докладов, проверка письменных работ и т.д.

Самостоятельная работа с книгой. В наше время книга существует в двух формах: традиционной и электронной. В интернете существуют целые библиотеки, располагающие десятками тысяч электронных текстов. Сегодня в обществе преобладает мнение, что печатная книга и ее компьютерный текст дополняют друг друга. Используя электронный вариант книги значительно быстрее подготовить на его базе реферат, контрольную работу, подогнать текст своей работы под требуемый учебным заданием объем. Печатные книги гораздо легче и удобнее читать.

Работа с книгой, студенты сталкиваются с рядом проблем. Одна из них – какая книга лучше. Целесообразно в первую очередь обратиться к литературе, рекомендованной преподавателем. Целесообразно прочитать аннотацию к книге на ее страницах, в которой указано, кому и для каких целей она может быть полезна.

Другая проблема – как эффективно усвоить материал книги. Качество усвоения учебного материала существенно зависят от манера прочтения книги. Можно выделить пять основных приемов работы с литературой:

Чтение-просмотр используется для предварительного ознакомления с книгой, оценки ее ценности. Он предполагает ознакомление с аннотацией, предисловием, оглавлением, заключением книги, поиск по оглавлению наиболее важных мыслей и выводов автора произведения.

Выборочное чтение предполагает избирательное чтение отдельных разделов текста. Этот метод используется, как правило, после предварительного просмотра книги, при ее вторичном чтении.

Сканирование представляет быстрый просмотр книги с целью поиска фамилии, факта, оценки и др.

Углубленное чтение предполагает обращение внимания на детали содержания текста, его анализ и оценку. Скорость подобного вида чтения составляет ориентировочно до 7-10 страниц в час. Она может быть и выше, если читатель уже обладает определенным знанием по теме книги или статьи.

Углубленное чтение литературы предполагает:

- Стремление к пониманию прочитанного. Без понимания смысла, прочитанного информацию ее очень трудно запомнить.
- Обдумывание изложенной в книге информации. Тогда собственные мысли, возникшие в ходе знакомства с чужими работами, послужат основой для получения нового знания.
- Мысленное выделение ключевых слов, идей раздробление содержания текста на логические блоки, составление плана прочитанного. Если студент имеет дело с личной книгой, то ключевые слова и мысли можно подчеркнуть карандашом.
- Составление конспекта изученного материала. Если статья или раздел книги по объему небольшой, то целесообразно приступить к конспектированию, прочитав их полностью. В других случаях желательно прочитать 7-10 страниц.

7. Фонды оценочных средств

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

Семестр (курс)	Дисциплины /элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании компетенции
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	
1(1)	Математика
1(1)	Физика
4(2)	Физиология питания
8 (4)	Экспертиза сырья и пищевых продуктов
2(1)	Пищевые системы
2(1)	Учебная практика (Ознакомительная практика)
8 (4)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

ИД-2ОПК-2 - Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции	
1(1)	Химия
1(1)	Физика
2(1)	Физико-химические свойства и методы контроля качества
2(1)	Пищевые системы
2(1)	Учебная практика (Ознакомительная практика)
8 (4)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ИД-1ОПК-5 - Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания	
2(1)	Пищевая микробиология
7 (4)	Сенсорный анализ пищевых продуктов
2(1)	Учебная практика (Ознакомительная практика)
8 (4)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
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	
2(1)	Пищевая микробиология
7 (4)	Сенсорный анализ пищевых продуктов
2(1)	Учебная практика (Ознакомительная практика)
8 (4)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ИД-3ОПК-5 - Разрабатывает и реализует мероприятия по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях общественного питания	
2(1)	Пищевая микробиология
7 (4)	Сенсорный анализ пищевых продуктов
2(1)	Учебная практика (Ознакомительная практика)
8 (4)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Показатели	Критерии оценивания			
	Шкала по традиционной пятибальной системе			
	Допороговый («неудовлетворительно»)	Пороговый («удовлетворительно»)	Продвинутый («хорошо»)	Высокий («отлично»)
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-

		<p>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</p>	<p>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</p>	<p>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</p>
Умения	<p>Отсутствие или наличие фрагментарных навыков предусмотренных данной компетенцией</p>	<p>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-</p>	<p>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-</p>	<p>умеет организовывать работы по применению передовых технологий для производства продуктов питания из сырья растительного происхождения; организовать технологическую подготовку</p>

		<p>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</p>	<p>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 несущественными ошибками</p>	<p>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-</p>
--	--	---	--	--

				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 незначительными 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 про-

		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
--	--	-----------------------------------	---	--

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 незначительными 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

		<p>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</p>	<p>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</p>	<p>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-</p>
--	--	--	--	---

				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 незначительными 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

		<p>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</p>	<p>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</p>	<p>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</p>
Навыки	<p>Отсутствие или наличие фрагментарных навыков предусмотренных данной компетенцией</p>	<p>владеет навыком внедрения новых видов сырья, современных технологий и производства продуктов питания; методиками</p>	<p>владеет навыком внедрения новых видов сырья, современных технологий и производства продуктов питания; методи-</p>	<p>владеет навыком внедрения новых видов сырья, современных технологий и производства</p>

		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
--	--	--	---	---

7.3. Типовые контрольные задания

Текущий контроль оценивания компетенций на различных этапах их формирования может осуществляться по следующим формам: устный опрос (собеседование), выполнение домашних заданий, расчетно-графических работы, письменные контрольные работы, тестирование и др.

Промежуточный контроль – контроль, осуществляемый после изучения дисциплины в виде экзамена.

При применении в качестве текущего контроля письменных контрольных работ должны быть по разделам представлены вопросы к контрольным работам. Число контрольных работ в семестре не должно быть более трех и они могут быть привязаны к календарному модулю, могут выполняться в форме тестирования.

Если в качестве текущего контроля применяется тестирование, то обязательно должны быть ключи к тестам.

Контрольные вопросы и варианты по промежуточному контролю знаний

1. Дайте основные понятия экспертизы и укажите её 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. Как подразделяется товарная экспертиза в зависимости от номенклатуры требований?

6. Назовите общие и отличительные признаки различных видов оценочной деятельности
7. Назовите основные объекты товарной экспертизы.
8. Укажите общность и различия градаций потребительских товаров.
9. Установите взаимосвязь градации качества с размерными градациями.
10. Как определяются критерии выбора свойств и показателей при товарной экспертизе?
11. В чем заключается специфика объектов экспертизы?
12. Какие основные требования предъявляются к экспертам?
13. Назовите специальные требования, предъявляемые к главному эксперту.
14. Укажите, какими личными качествами должен обладать эксперт?
15. Сопоставьте права и обязанности экспертов.
16. Укажите основные группы средств товарной экспертизы. Какой классификационный признак положен в основу их деления?
17. Назовите наиболее важные документы, используемые при экспертной оценке.
18. Какие виды маркировки представляют наибольший интерес для экспертов и почему?
19. Какие виды и разновидности литературы использует эксперт при проведении экспертной оценки? Отметьте общность и различия между видами и разновидностями литературы.
20. Что относится к материально – технической базе товарной экспертизы?
21. Какие технические устройства применяются при экспертной оценке?
22. Назовите основные группы и подгруппы методов товарной экспертизы.
23. Укажите преимущества и недостатки измерительных методов.
24. Укажите особенности и сферу применения регистрационного метода.
25. В чем преимущества и недостатки органолептического метода? На какие подгруппы он делится?
26. Какие органы чувств используются для определения основных органолептических показателей качества?
27. Укажите принципиальные особенности экспертных методов.
28. на какие группы подразделяются экспертные методы?
29. Назовите основные этапы и операции метода группового опроса экспертов.
30. В чем преимущества и недостатки методов Дельфы, ПАТТЕРН и комбинированного?
31. Укажите виды и разновидности методов экспертной оценки показателей качества и математико-статистической обработки экспертных оценок.
32. Назовите виды товарной экспертизы и дайте их определения.
33. Укажите назначение и основания для проведения товароведной экспертизы разных видов.
34. Какова правовая база проведения количественной и качественной экспертизы?

35. Укажите особенности проведения экспертизы товаров с нарушенной упаковкой.
36. Сопоставьте правила проведения количественной и качественной экспертизы при приемке товаров.
37. Укажите особенности проведения экспертизы новых товаров. Как определить степень их новизны?
38. Каковы особенности проведения экспертизы по договорам?
39. Охарактеризуйте ассортиментную, документальную и комплексную экспертизы. Каковы основания для их проведения?
40. Назовите объекты санитарно-гигиенической экспертизы.
41. Укажите основные законы и нормативные документы, составляющие правовую и нормативную базу санитарно-гигиенической экспертизы.
42. Рассмотрите классификацию санитарно-гигиенической экспертизы. Выявите взаимосвязь видов этой экспертизы с её объектами.
43. Каково значение добавок и как они подразделяются в зависимости от назначения?
44. Укажите основания для проведения разных видов этой экспертизы с её объектами.
45. Каково назначение добавок и как они подразделяются в зависимости от назначения.
46. Укажите основания для проведения разных видов санитарно-гигиенической экспертизы.
47. Укажите цели, задачи и объекты ветеринарно-санитарной экспертизы.
48. Обоснуйте необходимость и основания для проведения ВСЭ.
49. Назовите субъекты ВСЭ и их соподчиненность.
50. Рассмотрите законы и документы, составляющие правовую и нормативную базу ВСЭ. Какова ответственность за нарушения установленных норм?
51. Какие документы предназначены для информационного обеспечения ВСЭ. Какие ветеринарные требования они устанавливают?
52. Приведите классификацию экологических показателей.
53. Охарактеризуйте отличительные признаки отдельных видов загрязнителей.
54. Назовите виды утилизационных загрязнителей и способы их обезвреживания.
55. Какие федеральные законы составляют правовую базу экологической экспертизы?
56. Укажите основания, порядок изъятия и утилизации недоброкачественных и опасных товаров.
57. Назовите основные этапы организации проведения товарной экспертизы.
58. Какие документы необходимы для назначения товарной экспертизы.
59. Укажите важнейшие операции основного этапа проведения товарной экспертизы.

60. Как оформляется заключительный этап проведения товарной экспертизы?
61. Назовите типичные ошибки при проведении экспертизы.
62. Укажите основные виды идентификации и их взаимосвязь с товароведными характеристиками потребительских товаров.
63. Назовите критерии идентификации товаров
64. Какие методы наиболее приемлемы для идентификации товаров?
65. Укажите виды фальсификации товаров и их взаимосвязь с основными видами идентификации.
66. Охарактеризуйте виды фальсификации по применяемым средствам и способам.
67. Каковы последствия фальсификации товаров для изготовителей, продавцов и потребителей?
68. Назовите меры по предупреждению и борьбе с фальсификацией.

Вариант № 1

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 Экспертиза качества растительных масел.

Вариант № 2

1 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.

2 Экспертиза качества коровьего масла.

Вариант № 3

1 Классификация экспертизы товаров по условиям применения и стадиям определения комплексная, оперативная, повторная, контрольная и т.п. Объекты и субъекты экспертизы продовольственных товаров.

2 Экспертиза качества твердых сычужных сыров.

Вариант № 4

1 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.

2 Экспертиза качества сухих молочных консервов.

Вариант № 5

1 Нормативно-правовая база экспертизы продовольственных товаров.

2 Порядок оформления экспертного заключения или акта экспертизы.

Вариант № 6

1 История возникновения и развития экспертизы в России и зарубежом. Роль и задачи экспертизы на современном этапе.

2 Основные этапы проведения товароведной экспертизы продовольственных товаров.

Вариант № 7

1 Ветеринарно-санитарная экспертиза продовольственных товаров. Цель, задачи, объекты, субъекты ВСЭ. Нормативная база ВСЭ. Информационное обеспечение ВСЭ.

2 Экспертиза качества сгущенных молочных консервов.

Вариант № 8

1 Методы экспертизы продовольственных товаров: инструментальные, расчетные, регистрационные. Достоинства и недостатки каждого метода.

2 Экспертиза качества меда.

Вариант № 9

1 Методы экспертизы продовольственных товаров: органолептические, статистические, экспертные, социологические. Достоинства и недостатки каждого метода. Подтверждение научной обоснованности применения каждого метода.

2 Место товароведной экспертизы в экспертной деятельности.

Вариант № 10

1 Особенности экспертизы продовольственных товаров по количеству и качеству. Нормативная основа такой экспертизы (регламенты, стандарты, инструкции и т.п.).

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

Вариант № 11

1 Экспертиза товаров по количеству. Количественная экспертиза в закупочной деятельности. Работа по претензиям. Критерии и способы оценки продовольственных товаров по количеству. Допустимый предел отклонения товаров по количеству.

2 Экспертиза качества кофе.

3 Органолептические методы, значение при проведении экспертизы продовольственных товаров.

Вариант № 12

1 Экспертиза продовольственных товаров по качеству. Особенности экспертизы по классам, группам и видам товаров. Особенность экспертизы импортных товаров по количеству и качеству.

2 Гигиеническая экспертиза материалов контактирующих с пищевыми продуктами.

Вариант № 13

1 Санитарно-гигиеническая экспертиза. Гигиенические свойства продовольственных товаров. Показатели, определяющие гигиенические свойства. Виды и особенности гигиенической экспертизы продовольственных товаров.

2 Экспертиза качества чая.

Вариант №14

1 Санитарные нормы и правила (СанПиН). Гигиенические нормы. Санитарно-эпидемиологические заключения на продовольственные товары. Маркировка продовольственных товаров на соответствие гигиеническим требованиям.

2 Экспертиза качеств водки.

Вариант № 15

1 Виды товаров, для которых требуется обязательная гигиеническая экспертиз. Порядок проведения и оформления результатов гигиенической экспертизы. Санитарно-эпидемиологическое заключение, порядок выдачи и оформления.

2 Экспертиза качества пива

Вариант № 16

1 Документационная экспертиза продовольственных товаров. Виды и классификация документов. Общие положения договора купли-продажи, предмет договора, сроки поставки, качество, количество и способы оценки товара, его цена и цена поставки.

2 Экспертиза качества кондитерских изделий.

Вариант № 17

1 Документационная экспертиза продовольственных товаров. Договор поставки: содержание; коммерческо-правовой комментарий; имущественная ответственность; изменение и расторжение договора поставки. Проверка соответствия документов на товар.

2 Экспертиза качества виноградных вин.

Вариант № 18

1 Безопасность и экологическая чистота товаров. Показатели загрязнения окружающей среды. Опасные отходы. Международные нормы правила по защите окружающей среды.

2 Экспертиза качества пряностей.

Вариант № 19

1 Виды экологической экспертизы продовольственных товаров. Методики экспертизы экологических свойств некоторых видов продовольственных товаров.

2 Экспертизы качества мяса теплокровных животных.

Вариант № 20

1 Средства товароведной экспертизы продовольственных товаров. Классификация средств экспертизы. Краткая характеристика.

2 Экспертиза качества овощей.

Вариант №21

1 Понятие идентификации продовольственных товаров. Цели и методы идентификации. Требования, предъявляемые к процедуре идентификации. Оформление результатов идентификации. особенности идентификации некоторых видов продовольственных товаров.

2 Экспертиза товарных знаков.

Вариант № 22

1 Экономика экспертизы. Категории расходов, связанных с экспертизой. Инспекционный контроль над процедурой экспертизы. Проверка соблюдения требований законодательства при назначении экспертизы.

2 Экспертиза качества плодов.

Вариант № 23

1 Особенности международного договора купли-продажи. Понятие кондиции и обычного экспортного качества. Гарантии качества и комплектности поставки.

2 Гигиеническая экспертиза меда.

Вариант № 24

1 Виды товароведных экспертиз: классификационная, качественная, количественная, санитарно-гигиеническая, экологическая, документальная, стоимостная и т.п. Особенности каждого вида.

2 Органолептические методы, значение при проведении экспертизы продовольственных товаров.

Вариант № 25

1 Основание для назначения и проведения экспертизы. Оформление и содержание экспертного заключения.

2 Экспертиза дикорастущих плодов и ягод.

Вариант № 26

1 Государственные экспертные учреждения России. Торгово-промышленная палата РФ и ее комитеты. Негосударственные экспертные предприятия, частные эксперты. Экспертные лаборатории. Критерии и порядок аккредитации экспертных лабораторий.

2 Экспертиза качества мяса птицы.

Вариант № 27

1 Экспертные организации за рубежом. Международная система независимой экспертизы количества и качества товаров. Международная федерация инспекционных агентств. Коммерческие лаборатории тестирования.

2 Экспертиза качества рыбы.

Контрольные вопросы для подготовки 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 к 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.

9.3 Тестовые задания для текущего и промежуточного контроля знаний студентов

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. При безмашинном контроле преподаватель, оценивая комплексно ответы, может учесть, что часть элементов ответа была выбрана правильно.

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 А.1 - Контрольные тесты по дисциплине «Экспертиза сырья и пищевых продуктов»

Вопрос	Ответ	Код
1	2	3
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 заказа 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	1
	товарно-сопроводительных документов	2
	средств измерения	3
	средств связи	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

Продолжение таблицы А.1

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

Таблица А.2 - Контрольные тесты по дисциплине «Экспертиза сырья и пищевых продуктов» (усложненный вариант)

Вопрос	Ответ	Код
1	2	3
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	1
	самооценки	2
	методы «главных точек»	3
8 Какие из названных методов относятся к методам экспертной оценки качества товаров?	документальные	4
	статистические	5
	движение по уровням	6

Продолжение таблицы А.2

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

Продолжение таблицы А.2

1	2	3
20 Укажите важнейшие операции основного этапа проведения экспертизы	заключение эксперта	1
	согласование с заказчиком условий проведения экспертизы	2
	отбор образцов	3
	экспертная 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	1
	предъявление наряда 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 переработки	5

7.4. Методика оценивания знаний, умений, навыков

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине 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 знаний студентов при проведении контрольной работы (тестирования)

Оценка «отлично» выставляется студенту, показавшему всесторонне систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений (при условии правильного ответа студента не менее чем 85% тестовых заданий).

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 (при условии правильного ответа студента не менее чем 70% тестовых заданий).

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 основными понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации (при условии правильного ответа студента не менее чем 50% тестовых заданий).

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем (при условии правильного ответа студента менее чем 50% тестовых заданий).

Критерии оценки ответов на экзамене

Оценка «отлично» выставляется студенту, который:

1) глубоко, в полном объеме освоил программный материал, излагает его на высоком научно-теоретическом уровне, изучил обязательную и допол-

нительную литературу, умеет правильно использовать звания при региональном анализе, ориентируется в современных проблемах;

2) умело применяет теоретические знания при решении практических задач;

3) владеет современными методами исследования, самостоятельно пополняет и обновляет знания в ходе учебной работы;

4) при освещении второстепенных вопросов возможны одна – две неточности, которые студент легко исправляет после замечания преподавателя.

Оценку «хорошо» получает студент, который:

1) раскрыл содержание вопроса в объеме, предусмотренном программой, изучил обязательную литературу;

2) грамотно изложил материал, владеет терминологией;

3) знаком с методами исследования, умеет увязать теорию с практикой;

4) в изложении допустил ряд неточностей, не искажающих содержания ответа на вопрос.

Оценка «удовлетворительно» ставится студенту, который:

1) освоил программный материал по плодоводству в объеме учебника, обладает достаточными для продолжения обучения и предстоящей профессиональной деятельности знаниями, выполнил текущие задания;

2) при ответе допустил несущественные ошибки, неточности, нарушения последовательности изложения материала, недостаточно аргументировано изложил теоретические положения.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который:

1) обнаружил значительные пробелы в знании основного программного материала;

2) допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) Основная литература:

Основная

1. **Товароведение и экспертиза продовольственных товаров:** лабораторный практикум / Под ред. В. И. Криштафович. - 3-е изд. - Москва : Издат.-торговая корпорация "Дашков и К", 2013. - 592с.

2. **Шепелев, А. Ф.** Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебное пособие. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: Издат. центр МарТ, 2004; Ростов н/Д : ИКЦ МарТ. - 992с.

3. **Товароведение, экспертиза и стандартизация:** учебник / А. А. Ляшко, А. П. Ходыкин, Н. И. Волошко и др. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Издат.- торговая корпорация "Дашков и К", 2013. - 660с.

4. **Чебакова, Г.В.** Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения: учебное пособие. Рек. УМО по образованию в обл. товароведения и экспертизы товаров. - Москва : ИНФРА-М, 2014. - 304с.

5. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учеб. пособие / О.К. Мотовилов [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. - 316 с.

Дополнительная

1. **Позняковский, В. М.** Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): учебник, реком. УМО по образ. в области товароведения и экспертизы товаров. - Москва : ИНФРА-М, 2014. - 271с.

2. **Позняковский, В. М.** Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): учебник, реком. УМО по образ. в обл. товароведения и экспертизы товаров. - Москва: ИНФРА-М, 2012. - 271с.

3. **Экспертиза продовольственных товаров. Лабораторный практикум:** учебное пособие, реком. УМО по образ. в обл. технологии продуктов питания и пищевой инженерии / Под ред. Ю. И. Сидоренко. - Москва : ИНФРА - М, 2011. – 182 с.

4. **Чепурной, И. П.** Идентификация и фальсификация продовольственных товаров: учебник. - 2-е изд. - Москва : Издат.-торгов. корпор. "Дашков и К", 2005. – 460 с.

5. **Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки.** Качество и безопасность: учеб. пособие / О.К. Мотовилов [и др.]. - Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2016. -320 с.

6. **Касторых, М. С.** Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: учебник. - Москва: Издат.-торгов. корпорация "Дашков и К", 2009. – 328 с.

7. **Шленская, Т. В.** Санитария и гигиена питания: учебное пособие, допущ. Мин. образ. РФ. - Москва : Колос С, 2006. - 184с. -

8. **Доценко, В. А.** Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли: учебное пособие, реком. УМО по мед. и фарм. образ. РФ. - 4-е изд., стер. - СПб.: ГИОРД, 2013. - 832с.

9. **Рязанова, О.А.** Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения: справ. / О.А. Рязанова, В.М. Позняковский. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2017. -380 с.

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Министерство сельского хозяйства РФ. - mcx.ru
2. Elibrary. ru (РИНЦ)- научная электронная библиотека. – Москва, 2000. <http://elibrary.ru>
3. Мировая цифровая библиотека - <https://www.wdl.org/ru/country/RU/>
4. Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова - <http://nbmgu.ru/>

5. Российская государственная библиотека - rsl.ru
6. Бесплатная электронная библиотека - Единое окно доступа к образовательным ресурсам - <http://window.edu.ru/>
7. <http://www.rospotrebnadzor.ru/> Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека.
8. <http://www.gost.ru/> Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии.
9. <http://www.interstandart.ru/> Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии.
10. www.stq.ru/ Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество».
11. www.spros.ru/ Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос».
12. <http://www.ozpp.ru/> Официальный сайт Общества защиты прав потребителей.
13. www.ozppou.ru – Общероссийская общественная организация «Общество защиты прав потребителей образовательных услуг».
14. www.cnpe.spb.ru – Центр независимой потребительской экспертизы.
15. www.konfop.ru – Международная конфедерация обществ потребителей. [Электронный ресурс].
16. <http://www.mozp.org> – Московское общество защиты прав потребителей.
17. www.turistprav.ru – Общественная организация содействия защите прав потребителей в сфере туризма «Клуб защиты прав туриста».
18. www.spros.ru – Журнал для потребителей «СПРОС».
19. <http://www.1gost.ru/> На данном сайте представлено большое количество национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ
20. www.tstu.ru/education/elib/pdf/2002/zaicev.pdf/ Денисова, А.Л. Теория и практика экспертной оценки товаров и услуг. Учебное пособие/ А.Л.Денисова, Е.В.Зайцев – Тамбов: Изд-во Тамб. гос. техн. унив., 2002. – 41 с.
21. <http://www.znaytovar.ru/> На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров.
22. <http://www.falshivkam.net/> На данном сайте представлено большое количество статей и иллюстраций к ним, посвященных способам фальсификации товаров, методам борьбы с ними. Описаны меры по защите товарных знаков, представлен обширный музей фальсифицированных товаров.

	Наименование электронно-библиотечной системы (ЭБС)	Принадлежность	Адрес сайта	Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование
--	--	----------------	-------------	---

1	2	3	4	5
1.	Доступ к коллекции «Единая профессиональная база для аграрных вузов «Издательство Лань» ЭБС Лань по направлениям: Лесное хозяйство и лесоинженерное дело; ветеринария и сельское хозяйство; социально-гуманитарные науки	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 81/22 от 22.03.2022г. с 21.12.2022г. по 14.04.2023г.
2.	Доступ к коллекции «Единая профессиональная база для аграрных вузов «Издательство Лань» ЭБС Лань по направлениям: Инженерно-технические науки; Технологии пищевых производств; Химия; Математика; Информатика; Физика; Теоретическая механика; Физкультура и Спорт; Коллекция для СПО.	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 80/22 от 22.03.2022г. с 15.04.2022г. до 14.04.2023г.
3.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань». «Экономика и менеджмент-Издательство Дашков и К»	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 385 от 06.12.2022 с 01.02.2023 г. до 31.01.2024г
4.	Polpred.com	сторонняя	http://polpred.com	ООО «Полпред справочники» Соглашение от 05.12.2017г. без ограничения времени.
5.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (Журналы)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор от 09.07.2013г. без ограничения времени
6.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (консорциум сетевых электронных библиотек)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № р 91 от 09.07.2018г. без ограничения времени
7.	ЭБС «Юрайт»	сторонняя	http://www.biblio-online.ru/	ООО «Юрайт» Договор № 35 от 12.12.2017г. к разделу «Легендарные книги» без ограничения времени

8.	ЭБС «Юрайт» СПО	сторонняя	http://www.biblio-online.ru/	ООО «Электронное издательство Юрайт» Договор № 5547 от 12.12.2022г С 18.02.2023 по 17.02.2024г.
9.	ЭБС ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ «Рыбохозяйственное образование»	сторонняя	http://lib.klgtu.ru/jirbis2	ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ Лицензионный договор № 01-308-2021/06 от 09.04.2021 С 01.06.2021 без ограничения времени.

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Изучение дисциплины «Экспертиза сырья и пищевых продуктов» осуществляется с использованием классических форм учебных занятий: лекций, практических занятий, самостоятельной работы во внеаудиторной обстановке.

Рекомендации по подготовке к лекционным занятиям (теоретический курс). Лекция является ведущей формой учебных занятий. Лекция предназначена для изложения преподавателем систематизированных основ научных знаний по дисциплине, аналитической информации о дискуссионных проблемах, состоянии и перспективах повышения качества пищевых продуктов. На лекции, как правило, поднимаются наиболее сложные, узловые вопросы учебной дисциплины.

Максимальный эффект лекция дает тогда, когда студент заранее готовится к лекционному занятию: знакомится с проблемами лекции по учебнику или по программе дисциплины. Рекомендуется просматривать записи предыдущего учебного занятия, исходя из логического единства тем учебной дисциплины.

В ходе лекции студенту целесообразно:

Стремиться не к дословной записи излагаемого преподавателем учебного материала, а к осмыслению услышанного и записи своими словами основных фактов, мыслей лектора; вырабатывать навыки тезисного изложения и написания учебного материала, вести записи «своими словами», вместе с тем, не допуская искажения или подмены смысла научных выражений. Определения, на которые обращает внимание преподаватель либо словами, либо интонацией, следует записывать четко, дословно. Как правило, такие определения преподаватель повторяет несколько раз или дает под запись.

1. Оставлять в тетради для конспекта лекции широкие поля, либо вести записи на одной странице. Это нужно для того, чтобы в дальнейшем можно было бы вносить необходимые дополнения в содержание лекции из различных источников: монографий, учебных пособий, периодики и др.

2. Писать название темы, учебные вопросы лекции на новой странице тетради, чтобы легко можно было найти необходимые учебный материал.

3. Начинать каждую новую мысль, новый фрагмент лекции с красной строки; заголовки и подзаголовки, важнейшие положения, на которые обращает внимание преподаватель, а также определения выделять: буквами большего размера, чернилами другого цвета, либо подчеркивать.

4. Нумеровать встречающиеся в лекции перечисления цифрами: 1, 2, 3 .

.., или буквами: а, б, в. Перечисления лучше записывать столбцом. Такая запись придает конспекту большую наглядность и способствует лучшему запоминанию учебного материала.

5. Выработать удобную и понятную для себя систему сокращений и условных обозначений. Это экономит время, позволяет записывать материал каждой лекции почти дословно, дает возможность сконцентрировать внимание на содержании излагаемого материала, а не на механическом процессе конспектирования.

По окончании лекции целесообразно дорабатывать ее конспект во время самостоятельной работы в тот же день, в крайнем случае, не позднее, чем спустя 2-3 дня после ее прослушивания. Это важно потому, что еще не забыт учебный материал лекции, студент находится под ее впечатлением, как правило, ясно помнит указания преподавателя, хорошо осознает, что ему непонятно из материала лекции.

Рекомендации по подготовке к практическим занятиям. Студентам следует приносить с собой рекомендованную преподавателем литературу к конкретному занятию. Наиболее целесообразная стратегия самостоятельной подготовки студента к семинару заключается в том, чтобы на первом этапе усвоить содержание всех вопросов семинара, обращая внимания на узловые проблемы, выделенные преподавателем в ходе лекции либо консультации к семинару. Для этого необходимо, как минимум, прочесть конспект лекции и учебник, либо учебное пособие. Следующий этап подготовки заключается в выборе вопроса для более глубокого изучения с использованием дополнительной литературы. По этому вопросу студент станет главным специалистом на семинаре. Ценность выступления студента на семинаре возрастет, если в ходе работы над литературой он сопоставит разные точки зрения на ту или иную проблему.

После изучения и обобщения информации, которую содержат источники и литература, составляется развернутый или краткий план выступления. Окончательный вариант плана выступления в идеале желательно иметь не только на бумаге, но и в голове, излагая на занятии подготовленный вопрос в свободной форме, наизусть, что поможет лучшему закреплению учебного материала, станет хорошей тренировкой уверенности в своих силах. При необходимости не возбраняется «подглядывать» в план на листке бумаги, чтобы не ошибиться в цифрах, точнее передать содержание цитат, не забыть какой-то важный сюжет темы выступления.

В ходе работы на семинаре от студента требуется постоянный самоконтроль. Его первым объектом должно быть время, отведенное преподавателем на выступление. Не следует злоупотреблять временем. Достоинством оратора является стремление к лаконичности, но не в ущерб аргументированности и содержательности выступления.

Слушая выступления на семинаре или реплики в ходе дискуссии, важно научиться уважать мнение собеседника, не перебивать его, давая возможность полностью высказать свою точку зрения.

Студентам, пропустившим занятия (независимо от причин), не имеющие

письменного решения задач или не подготовившиеся к данному практическому занятию, рекомендуется не позже чем в 2-недельный срок явиться на консультацию к преподавателю и отчитаться по теме, изучавшейся на занятии. Студенты, не отчитавшиеся по каждой не проработанной ими на занятиях теме к началу зачетной сессии, упускают возможность получить положенные баллы за работу в соответствующем семестре.

Доклад – это публичное сообщение, представляющее собой развернутое изложение на определенную тему. Он отличается от **выступлений** большим объемом времени – 20-25 минут (выступления, как правило, ограничены 10-12 минутами). Доклад также посвящен более широкому кругу вопросов, чем выступление.

Типичная ошибка докладчиков в том, что они излагают содержание проблем доклада языком книги и журналов, который трудно воспринимается на слух. Устная и письменная речь строятся по-разному. Наиболее удобная для слухового восприятия фраза содержит 5-9 смысловых единиц, произносимых на одном вздохе. Это соответствует объему оперативной памяти человека. В первые 5 секунд доклада слова, произнесенные студентом, удерживаются в памяти его аудитории как звучание. Целесообразно поэтому за 5 секунд сформировать завершенную фразу. Это обеспечивает ее осмысление слушателями до поступления нового объема информации.

Другая типичная ошибка докладчиков состоит в том, что им не удается выдержать время, отведенное на доклад. Чтобы избежать этой ошибки, необходимо, накануне прочитать доклад, выяснив, сколько времени потребуется на его чтение. Для удобства желательно прямо на страницах доклада провести расчет времени, отмечая, сколько ориентировочно уйдет на чтение 2, 4 страниц и т.д.

Завершение работы над докладом предполагает выделение в его тексте главных мыслей, аргументов, фактов с помощью абзацев, подчеркиванием, использованием различных знаков, чтобы смысловые образы доклада приобрели и зрительную наглядность, облегчающую работу с текстом в ходе выступления.

Методические рекомендации по подготовке к экзамену. К экзамену допускаются студенты аттестованные по всем темам практических занятий. Вопросы, выносимые на экзамен, приведены в рабочей программе курса.

Экзаменационный билет содержит три вопроса. Экзамен проходит в устной форме, но экзаменатор вправе избрать и письменную форму опроса.

Успешная сдача экзамена зависит не только от умственных способностей, памяти, психологической устойчивости, но, прежде всего, от стратегии. По существу подготовка к экзамену начинается с первого дня лекции и семинарских занятий. Чем больше знаний, тем стройнее они уложились в систему, тем легче готовиться в последние дни.

Обязательным условием успешной подготовки и сдачи экзаменов является конспектирование и усвоение лекционного материала.

В течение семестра не следует игнорировать такие возможности пополнить запас своих знаний, как консультации, написание рефератов, рабо-

та в студенческом научном кружке. На экзамен выносят вопросы, которые отражены в программе курса. Поэтому в процессе освоения материала необходимо постоянно сверяться с программой курса, самостоятельно изучать вопросы, которые не выносятся на семинарские занятия, а в случае затруднений обращаться за консультациями на кафедру.

Непосредственно перед экзаменом на подготовку к нему отводится не менее трех дней. В этот период рекомендуется равномерно распределить вопросы программы курса и повторять учебный материал, используя учебник, конспект лекций, план-конспект выступлений на семинарских занятиях, а в необходимых случаях и научную литературу. Особое внимание следует уделить рекомендованным вопросам для повторений. Рекомендуется повторять материал в привычное рабочее время, не допуская переутомления, чередуя умственную работу с физическими упражнениями и психологической разгрузкой. Оставшиеся неясными вопросы следует прояснить для себя на предэкзаменационной консультации.

11. Информационные технологии и программное обеспечение

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- технические средства: компьютерная техника и средства связи (персональные компьютеры, проектор, интерактивная доска, видеокамеры, акустическая система и т.д.);

- методы обучения с использованием информационных технологий (демонстрация мультимедийных материалов и т.д.);

- перечень Интернет-сервисов и электронных ресурсов (поисковые системы, электронная почта, профессиональные, тематические чаты и форумы, системы аудио и видео конференций, онлайн энциклопедии и справочники; электронные учебные и учебно-методические материалы).

Программное обеспечение (лицензионное и свободно распространяемое), используемое в учебном процессе

Office Standard 2010	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 8 Professional	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 7 Professional	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 8	Open License: 61137897 от 2012-11-08
<i>AutoCAD Design Suite Ultimate, Building Design Suite, ПО Maya LT, Autodesk® VRED, Education Master Suite</i>	Образовательная лицензия (Сеть) на Education Master Suite 2015. Выдана ДагГАУ-Информатика, Махачкала. Срок действия лицензии – 3 года.
Turbo Pascal School Pak	http://sunschool.mmcs.sfedu.ru/courses
PascalABC.NET	http://mmcs.sfedu.ru

Справочная правовая система Консультант Плюс. <http://www.consultant.ru/>

12. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса

Стандартно-оборудованные лекционные аудитории, для проведения лекций. Для проведения занятий используются лекционная аудитория и практикум. Наличие ноутбука, телевизора, лабораторное оборудование для проведения практических занятий. Плакаты и стенды.

13. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, предоставление услуг ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь.

а) для слабовидящих:

- на экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);
- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения экзамена зачитываются ассистентом;
- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистентом;
- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство.

б) для глухих и слабослышащих:

- на экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);
- экзамен проводится в письменной форме;
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного использования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования.
- по желанию студента экзамен может проводиться в письменной форме.

в) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствия верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистентом.
- по желанию студента экзамен проводится в устной форме

Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины

Внесенные изменения на 20__/20__ учебный год

УТВЕРЖДАЮ

Первый проректор

_____ М.Д. Мукайлов

«____» _____ 20__ г.

В программу дисциплины (модуля) «Экспертиза сырья и пищевых продуктов»
по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания вносятся следующие изменения:

.....;
.....;
.....;

Программа пересмотрена на заседании кафедры

Протокол №____ от _____ г.

Заведующий кафедрой

Салманов М.М. / профессор / _____ /
(фамилия, имя, отчество) (ученое звание) (подпись)

Одобрено

Председатель методической комиссии факультета

Макуев Г.А. / доцент / _____
(фамилия, имя, отчество) (ученое звание) (подпись)

«____» _____ 20__ г.

Лист регистрации изменений в РПД

[illegible]