

**ФГБОУ ВО «ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАР-
НЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ М.М. ДЖАМБУЛАТОВА»**


Факультет технологический

**Кафедра товароведения, технологии продуктов и обще-
ственного питания**



Утверждаю:

Первый проректор

 М.Д. Мукайлов

« 26 » марта 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины

«Товароведение и экспертиза сырья животного происхождения»

Направление подготовки – 36.03.01 «Ветеринарно-
санитарная экспертиза»

**Направленность (профиль) подготовки –
«Ветеринарно-санитарная экспертиза»**

Форма обучения - очная, заочная

Квалификация - бакалавр

Махачкала, 2024

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЯ И СОГЛАСОВА- НИЯ

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению 36.03.01 - «Ветеринарно-санитарная экспертиза», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ №939 от 19.09.2017 г. с учетом зональных особенностей Республики Дагестан.

СОСТАВИТЕЛЬ: Н.М. Мусаева, к.с.-х.н., доцент



Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры товароведения, технологии продуктов и общественного питания «14» марта 2024 г., протокол №7

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



Рабочая программа одобрена методической комиссией факультета ветеринарной медицины «21» марта 2024г., протокол № 7.

Председатель методической



комиссии факультета

Н.Г.Исаева

СОДЕРЖАНИЕ:

1. Цели и задачи дисциплины.....	4
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	4
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.....	7
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.....	9
5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	10
5.1. Разделы дисциплины и виды занятий в часах.....	10
5.2. Тематический план лекций	12
5.3. Тематический план практических (лабораторных, семинарских) занятий.....	14
5.4. Содержание разделов дисциплины.....	16
6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы.....	24
7. Фонды оценочных средств.....	28
7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.....	28
7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций...	30
7.3. Типовые контрольные задания.....	34
7.4. Методика оценивания знаний, умений, навыков.....	66
8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.....	70
9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.....	71
10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.....	72
11. Информационные технологии и программное обеспечение.....	75
12. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса.....	76
13. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	76
Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины.....	78

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины - формирование теоретических знаний и практических навыков у студентов в области товароведения и экспертизы сырья животного происхождения.

Задачами дисциплины являются изучение:

- объектов, субъектов, терминологии и задач изучаемого курса;
- основных товарных свойств, методов (объективных и субъективных) оценки качества, ассортимента и конкурентоспособности сырья животного происхождения.
- классификации и кодирования животного сырья;
- инструментов управления качеством животного сырья;
- товароведения и экспертизы в таможенном деле;
- животного сырья как объекта международной торговли.

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 «Товароведение и экспертиза сырья животного происхождения».

Компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Индикаторы компетенций	Раздел дисциплины, обеспечивающий этапы формирования компетенции	В результате изучения раздела дисциплины, обеспечивающего формирование компетенции (или ее части) обучающийся должен:		
				знать	уметь	владеть
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной	ИД-1УК-8 правила обеспечения безопасных условий жизнедеятельности	Цели, задачи товарной экспертизы и товароведение мяса, птицы, молока,	Знать правила обеспечения безопасных условий жизнедеятельности	Уметь обеспечивать безопасные условия жизнедеятельности	Владеть правилами обеспечения безопасных условий жизнедеятельности

	деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов		продуктов переработки, кормов, биопрепаратов Идентификация, управление качеством. Животное сырье как объект международной торговли			
		ИД-2УК-8 поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	Цели, задачи товарной экспертизы и товароведение мяса, птицы, молока, продуктов переработки, кормов, биопрепаратов Идентификация, управление качеством. Животное сырье как объект международной торговли	Знать как поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	Уметь поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	Владеть навыками поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций
		ИД-3УК-8 навыками обеспечения	Цели, задачи товарной	Знать как обеспечить безопасные	Уметь обеспечить без-	Владеть навыками обеспече-

		<p>ния без-опасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций</p>	<p>экспертизы и товароведение мяса, птицы, молока, продуктов переработки, кормов, биопрепаратов Идентификация, управление качеством. Животное сырье как объект международной торговли</p>	<p>условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций</p>	<p>опасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций</p>	<p>ния без-опасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций</p>
ОПК-4	<p>Способен обосновать и реализовать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и</p>	<p>ИД-1ОПК-4 профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач, современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы</p>	<p>Цели, задачи товарной экспертизы и товароведение мяса, птицы, молока, продуктов переработки, кормов, биопрепаратов Идентификация, управление качеством. Животное сырье как объ-</p>	<p>Знать профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач, современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы</p>	<p>Уметь применять профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач, современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы</p>	<p>Владеть профессиональными понятиями и методами при решении общепрофессиональных задач, современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы</p>

	профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач		ект международной торговли			
		ИД-2ОПК-4 естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач	Цели, задачи товарной экспертизы и товароведение мяса, птицы, молока, продуктов переработки, кормов, биопрепаратов Идентификация, управление качеством. Животное сырье как объект международной торговли	Знать естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач	Уметь применять естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач	Владеть естественными, биологическими и профессиональными понятиями и методами при решении общепрофессиональных задач
		ИД-3ОПК-4 профессиональной деятельности технологий с использованием инструментальной базы	Цели, задачи товарной экспертизы и товароведение мяса, птицы, молока, продуктов переработки, кормов, биопрепаратов Идентифика-	Знать как в профессиональной деятельности использовать инструментальную базу	Уметь использовать инструментальную базу в профессиональной деятельности	Владеть в профессиональной деятельности технологиями использования инструментальной базы

			ция, управле- ние каче- ством. Живот- ное сырье как объ- ект меж- дународ- ной тор- говли			
--	--	--	---	--	--	--

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

«Товароведение и экспертиза сырья животного происхождения» относится к Блоку дисциплин вариативной части Б1.О.32 согласно ФГОС ВО и учебного плана. Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часов.

Она имеет предшествующие логические и содержательно-методические связи с дисциплинами: «Санитарная микробиология», «Химия пищи» и др.

Параллельно изучаются дисциплины: «Ветеринарная санитария», «Метрология, стандартизация, сертификация».

Для освоения дисциплины необходимы знания правовых документов, регулирующих реализацию, изготовление товаров из сырья животного происхождения, научных основ физических, химических, физико-химических и биологических методов исследований.

Освоение компетенций в процессе изучения дисциплины способствует формированию знаний, умений и навыков, позволяющих осуществлять эффективную работу по следующим видам профессиональной деятельности: производственная деятельность.

Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с последующими дисциплинами

№ п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ № разделов данной дисциплины, необходимых для изучения (последующих) обеспечиваемых дисциплин			
		1	2	3	4
1.	Безопасность жизнедеятельности	+	+	+	+
2.	Химия пищи	+	+	+	+
3.	Санитарная микробиология	+	+	+	+
4.	Ветеринарная санитария	+	+	+	+
5.	Безопасность пищевых продуктов	+	+	+	+
6.	Товароведение и экспертиза сырья	+	+	+	+

	животного происхождения				
7.	Радиобиология, радиационная экспертиза	+	+	+	+
8.	Паразитарные болезни	+	+	+	+
9.	Ветеринарно-санитарные мероприятия при особо опасных болезнях животных	+	+	+	+
10.	Технологическая практика (Ветеринарно-санитарная экспертиза)	+	+	+	+
11.	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	+	+	+	+
12.	Религиозно-политический экстремизм	+	+	+	+
13.	Метрология, стандартизация, сертификация	+	+	+	+
14.	Морфологические исследования в ветсанэкспертизе	+	+	+	+
15.	Общепрофессиональная практика (Анатомия животных, Биология с основами экологии)	+	+	+	+

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	Семестры
		8
Общая трудоемкость, час	108	108
зачетные единицы	3	3
Аудиторные занятия, в т. ч.	46(10)*	46(10)*
Лекции	16 (2)*	16 (2)*
Лабораторные занятия	12 (4)*	12 (4)*
Практические занятия (ПЗ)	18 (4)*	18 (4)*
Самостоятельная работа, в т. ч.	62	62
подготовка к практическим занятиям и выполнение заданий	20	20
самостоятельное изучение тем	22	22
подготовка к текущему контролю	20	20
Промежуточная аттестация,	зачет	зачет

Заочная форма обучения

Виды учебной работы	Всего часов/ зачетных единиц	Курс
		4
Общая трудоемкость, час зачетные единицы	108 3	108 3
Аудиторные занятия, в т. ч.	14	14
Лекции	6	6
Лабораторные занятия	4	4
практические занятия (ПЗ)	4	4
Самостоятельная работа, в т. ч.	94	94
подготовка к практическим занятиям и выполнение заданий	14	14
самостоятельное изучение тем	60	60
подготовка к текущему контролю	20	20
Промежуточная аттестация, (экз./зачет с оценк./зачет)	Зачет	Зачет

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Разделы дисциплины и виды занятий в часах

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего (часов)	Аудиторные занятия (час)		Самостоятельная работа
			Лекции	ЛПЗ	
1.	Основы товароведения животного сырья	20	4	6	10
2.	Безопасность, качество, методы оценки показателей качества товаров	34	4	4(2)*	26
3.	Цели, задачи товарной экспертизы и товароведение мяса, птицы, молока, продуктов переработки, кормов, биопрепаратов	32	4	10(2)*	18
4.	Идентификация, управление качеством. Животное сырье как объект	22	4(2)*	10 (4)*	8

	международной торговли				
1.	Итого:	108	16(2)*	30(8)*	62

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование разделов	Всего (часов)	Аудиторные занятия (час)		Само- стоя- тельная работа
			Лекции	ЛПЗ	
1.	Основы товароведения животного сырья	24	2	2	20
2.	Безопасность, качество, методы оценки показателей качества товаров	33	1	2	30
3.	<i>Цели, задачи товарной экспертизы и товароведение мяса, птицы, молока, продуктов переработки, кормов, биопрепаратов</i>	27	1	2	24
4.	Идентификация, управление качеством. Животное сырье как объект международной торговли	24	2	2	20
	Всего:	108	6	8	94

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

5.2. Тематический план лекций

Очная форма обучения

№ п/п	Темы лекций	Количество часов
<i>Раздел 1. Основы товароведения животного сырья</i>		
1.	Предмет, цели, задачи, принципы, объекты и субъекты товароведения сырья животного происхождения	1
2.	Методы товароведения животного сырья. Классификация	1
3.	Кодирование животного сырья. Классификаторы	1
4.	Ассортимент животного сырья	1
<i>Раздел 2. Безопасность, качество, методы оценки показателей качества товаров</i>		
5.	Безопасность и качество животного сырья	1
6.	Оценка и градации качества животного сырья	1
7.	Техническое регулирование животного сырья	1
8.	Товароведение и экспертиза в таможенном деле	1
<i>Раздел 3. Цели, задачи товарной экспертизы и товароведение мяса, птицы, молока, продуктов переработки, кормов, биопрепаратов</i>		
9.	Цели и задачи товарной экспертизы. Объекты и субъекты экспертизы. Требования к экспертам	1
10.	Методы товарной экспертизы животного сырья	1
11.	Товароведение и экспертиза сырья, поступающего на предприятия по производству мяса, птицы, молока, продуктов переработки	2
<i>Раздел 4. Идентификация, управление качеством. Животное сырье как объект международной торговли</i>		
12.	Идентификация и обнаружение фальсификации животного сырья	2 (2)*
13.	Наука о таре и упаковке животного сырья	2
	Итого:	16 (2)*

Заочная форма обучения

№ п/п	Темы лекций	Количество часов
<i>Раздел 1. Основы товароведения животного сырья</i>		
1	Предмет, цели, задачи, принципы, объекты и субъекты товароведения сырья животного происхождения	2
<i>Раздел 2. Безопасность, качество, методы оценки показателей качества товаров</i>		
2	Безопасность и качество животного сырья	1
<i>Раздел 3. Цели, задачи товарной экспертизы и товароведение мяса, птицы, молока, продуктов переработки, кормов, биопрепаратов</i>		
3	Цели и задачи товарной экспертизы. Объекты и субъекты экспертизы. Требования к экспертам	1
<i>Раздел 4. Идентификация, управление качеством. Животное сырье как объект международной торговли</i>		
4	Идентификация и обнаружение фальсификации животного сырья	2
	Всего:	6

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

5.3. Тематический план лабораторно-практических занятий

Очная форма обучения

№ п/п	Темы занятий	Количество часов
<i>Раздел 1. Основы товароведения животного сырья</i>		
1.	Предмет, цели, задачи, принципы, объекты и субъекты товароведения сырья животного происхождения	1
2.	Методы товароведения животного сырья. Классификация	1
3.	Кодирование животного сырья. Классификаторы	1
4.	Ассортимент животного сырья	1
5.	Анализ структуры ассортимента животного сырья	1
6.	Информационное обеспечение сырья животного происхождения	1
<i>Раздел 2. Безопасность, качество, методы оценки показателей качества товаров</i>		
7.	Безопасность и качество животного сырья	1
8.	Методы оценки показателей качества животного сырья	1
9.	Основы биоквалиметрии животного сырья	2 (2)*
<i>Раздел 3. Цели, задачи товарной экспертизы и товароведение мяса, птицы, молока, продуктов переработки, кормов, биопрепаратов</i>		
10.	Методы товарной экспертизы животного сырья	4
11.	Товароведение и экспертиза сырья, поступающего на предприятия по производству мяса, птицы, молока, продуктов переработки	6(2)*
<i>Раздел 4. Идентификация, управление качеством. Животное сырье как объект международной торговли</i>		
12.	Идентификация и обнаружение фальсификации животного сырья	4(2)*
13.	Наука о таре и упаковке животного сырья	2(2)*
14.	Управление качеством животного сырья на основе принципов ХАССП	2
15.	Животное сырье как объект международной торговли	2
	ВСЕГО:	30(8)*

Заочная форма обучения

№ п/п	Темы занятий	Количество часов
<i>Раздел 1. Основы товароведения животного сырья</i>		
1.	Кодирование животного сырья. Классификаторы	2
2.	Анализ структуры ассортимента животного сырья	2
<i>Раздел 2. Безопасность, качество, методы оценки показателей качества товаров</i>		
3.	Методы оценки показателей качества животного сырья	1
<i>Раздел 3. Цели, задачи товарной экспертизы и товароведение мяса, птицы, молока, продуктов переработки, кормов, биопрепаратов</i>		
4.	Методы товарной экспертизы животного сырья	1
<i>Раздел 4. Идентификация, управление качеством. Животное сырье как объект международной торговли</i>		
5.	Идентификация и обнаружение фальсификации животного сырья	2
	ВСЕГО:	8

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

5.4. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела (темы)	Содержание раздела	Компе- тенции
1.	Основы товаро- ведения живот- ного сырья	<i>Предмет, цели, задачи, принципы, объекты и субъекты товароведения.</i> <i>Предмет, цели и задачи товароведения.</i> Продукция, товар, товароведение: понятие. Объект дисциплины – животное сырье. Потребительские стоимости. Цели и задачи товароведения. Межпредметные связи дисциплины. <i>Принципы товароведения:</i> безопасность, эффективность, совместимость, взаимозаменяемость и систематизация, соответствие. <i>Объекты товароведной деятельности:</i> понятие, характеристика объектов - ассортиментная, качественная, количественная и стоимостная. Взаимосвязь товароведных характеристик со стоимостью. Функции товара: потребительская, маркетинговая, коммерческая, правовая, финансовая. <i>Субъекты товароведной деятельности:</i> товаровед, ветсанэксперт, потребитель.	ИД-1 УК-8; ИД-2 УК-8; ИД-3 УК-8; ИД-1 ОПК-4; ИД-2 ОПК-4; ИД-3 ОПК-4
		<i>Классификация методов.</i> Метод: понятие. Классификация: эмпирические и экспериментальные методы. Измерительный, органолептический, аналитический методы. Методы управления научного познания: анализ, диагностика, прогнозирование, программирование и планирование. Методы систематизации — идентификация, классификация, обобщение (группировки) и кодирование животного сырья. <i>Классификация как метод товароведения:</i> понятие, объект, признак, значение, разновидности – иерархические, фасетный метод. Правила классификации.	ИД-1 УК-8; ИД-2 УК-8; ИД-3 УК-8; ИД-1 ОПК-4; ИД-2 ОПК-4; ИД-3 ОПК-4
		<i>Кодирование животного сырья:</i> характеристика, код, структура кода, элементы кода. Цифровой, буквенный, буквенно-цифровой и штриховой алфавиты кода. Порядковый, серийно-порядковый, последовательный, параллельный методы кодирования. <i>Классификаторы.</i> Классификатор: характеристика, структура, позиция, емкость. Категории классификатора: общероссийский, отраслевой, классификатор предприятия. Классификация по назначению товаров, класс, род, подкласс, группа, подгруппа, вид, разновидность товаров. Наименование: номинальное, марочное.	
		<i>Общие сведения. Классификация ассортимента.</i>	ИД-1

№ п/п	Наименование раздела (темы)	Содержание раздела	Компе- тенции
		<p>Основные понятия: ассортимент товаров, товарная номенклатура. Классификация ассортимента: промышленный, торговый. Виды ассортимента: простой, сложный, групповой, развернутый, сопутствующий, смешанный.</p> <p><i>Классификация, свойства и показатели товаров.</i> Классификация: сопутствующий, смешанный, рациональный, оптимальный ассортимент. В зависимости от характера потребностей ассортимент может быть реальным, прогнозируемым и учебным. Свойства и показатели ассортимента. Широта ассортимента: действительная, базовая. Коэффициент широты. Полнота ассортимента: действительный, базовый. Коэффициент полноты. Устойчивость ассортимента. Коэффициент устойчивости. Новизна (обновление) ассортимента.</p>	<p>УК-8; ИД-2 УК-8; ИД-3 УК-8; ИД-1 ОПК-4; ИД-2 ОПК-4; ИД-3 ОПК-4</p>
		<p>Структура ассортимента. Ассортиментный минимум. Рациональность ассортимента Коэффициент рациональности. Гармоничность ассортимента.</p> <p><i>Управление ассортиментом.</i> Управление ассортиментом. Формирование ассортимента. Ассортиментная политика. Основные направления в области формирования ассортимента: сокращение, расширение, стабилизация, обновление, совершенствование, гармонизация. Факторы формирования ассортимента: общие и специфичные. Общие факторы: спрос и рентабельность. Специфичные факторы: сырьевая и материально-техническая база производства, достижения научно-технического прогресса, а торгового ассортимента — производственные возможности изготовителей, специализация (класс и тип) торговой организации, каналы распределения, методы стимулирования сбыта и формирования спроса, материально-техническая база торговой организации. Виды нормативных и технологических документов, регламентирующих ассортимент товаров.</p>	<p>ИД-1 УК-8; ИД-2 УК-8; ИД-3 УК-8; ИД-1 ОПК-4; ИД-2 ОПК-4; ИД-3 ОПК-4</p>
		<p>Информационное обеспечение товароведения и экспертизы товаров.</p> <p>Понятие, цели, задачи информационного обеспечения. Основные понятия науки: информация, информатика, информационная технология, товарная информация. Понятие о товарной информации</p> <p>Виды, требования к информационному обеспечению сырья животного происхождения. В зависимости от назначения товарную информацию подразделяют на три вида: основополагающую, коммерческую и по-</p>	<p>ИД-1 УК-8; ИД-2 УК-8; ИД-3 УК-8; ИД-1 ОПК-4; ИД-2 ОПК-4;</p>

№ п/п	Наименование раздела (темы)	Содержание раздела	Компе- тенции
		требительскую. Формы товарной информации: словесная, цифровая, изобразительная, символическая и штриховая. Правовая база информационного обеспечения сырья животного происхождения. Маркировка как средство продуктов неферментативного потемнения и пищевого аромата. Сладость. Функции полисахаридов в пищевых продуктах: структурно-функциональные свойства.	ИД-3 ОПК-4
2.	Безопасность, качество, методы оценки показателей качества товаров	<p><i>Качество товаров.</i> Понятие качество. Требования к качеству. Свойства качества: простые и сложные свойства. Показатели качества: единичные, комплексные, базовые, определяющие. Виды значений показателей: оптимальные, действительные, регламентированные, предельные и относительные.</p> <p><i>Номенклатура потребительских свойств и показателей:</i> характеристика. Назначение: характеристика, свойства. Безопасность: характеристика, виды – химическая, санитарно-гигиеническая, радиационная. Сопоставление действительных значений измеряемого показателя с базовым.</p> <p><u>Охрана жизни и здоровья человека, животных и окружающей среды. Безопасность в отношении болезней, вызываемых патогенными вирусами, микроорганизмами, вредными насекомыми-переносчиками возбудителей болезни.</u></p>	ИД-1УК-8; ИД-2УК-8; ИД-3УК-8; ИД-1ОПК-4; ИД-2ОПК-4; ИД-3ОПК-4
		<i>Оценка и градации качества товаров.</i> Градации качества: градации, класс, сорт, стандартный, не стандартный, брак. Классы товаров. Сортамент товаров: природный и товарный. Пересортица. Дефекты товаров.	ИД-1УК-8; ИД-2УК-8; ИД-3УК-8; ИД-1ОПК-4; ИД-2ОПК-4; ИД-3ОПК-4
		Качество - это совокупность потребительских свойств товаров, обуславливающих его пригодность удовлетворять текущие и перспективные потребности в соответствии с его назначением. Количественные и качественные характеристики этих свойств выражаются через <i>показатели качества</i> . Показатели качества могут быть самыми различными в зависимости от принятой классификации. Так, по количеству характеризующих свойств - единичные или комплексные. Показатели качества	ИД-1УК-8; ИД-2УК-8; ИД-3УК-8; ИД-1ОПК-4; ИД-2ОПК-4;

№ п/п	Наименование раздела (темы)	Содержание раздела	Компе- тенции
		могут быть общими и специфическими. По методам определения показатели качества подразделяются на группы: органолептические (внешний вид, вкус, запах, консистенция), измерительные (масса, формы, размеры, массовая доля жира, белка, степень обсемененности продуктов питания микроорганизмами и др.), регистрационные (количество дефектных изделий в партии и др.), расчетные (содержание сухих веществ, глюкозы, фруктозы и др.), экспертные (коэффициенты весомости, уровни качества), социологические (бальная оценка и количество опрошенных покупателей), методы опытной эксплуатации (оценка влияния косметических средств на кожу человека и др.).	ИД-3 ОПК-4
		Нормативно-законодательная база технического регулирования. ФЗ «О техническом регулировании». Понятия, принципы, задачи технического регулирования. Вопросы безопасности. Технические регламенты. ТР ТС «О безопасности продукции легкой промышленности». Виды товаров. Требования к определенным группам товаров. Биологическая безопасность. Механическая безопасность. Химическая безопасность.	ИД-1 УК-8; ИД-2 УК-8; ИД-3 УК-8; ИД-1 ОПК-4; ИД-2 ОПК-4; ИД-3 ОПК-4
		Понятие о биоквалиметрии. Алгоритм оценки качества животного сырья: биоквалиметрический подход. Потребительная стоимость животного сырья. Степень рассеивания. Коэффициент реализации потребительной стоимости. Коэффициенты весомости каждого элемента потребительной стоимости. Основные этапы квалиметрической оценки сырья животного происхождения	ИД-1 УК-8; ИД-2 УК-8; ИД-3 УК-8; ИД-1 ОПК-4; ИД-2 ОПК-4; ИД-3 ОПК-4
		Оптимизация выборки товаров из товарной партии во время таможенного контроля на примере кожи и др. видов животного сырья. Роль сенсорного анализа в системе таможенной экспертизы. Понятие о фальсификации животного сырья	ИД-1 УК-8; ИД-2 УК-8; ИД-3 УК-8; ИД-1 ОПК-4; ИД-2 ОПК-4; ИД-3

№ п/п	Наименование раздела (темы)	Содержание раздела	Компе- тенции
			ОПК-4
3.	Цели, задачи товарной экспертизы и товароведение мяса, птицы, молока, продуктов переработки, кормов, биопрепаратов	<p><i>Цели и задачи товарной экспертизы.</i> Экспертиза. В зависимости от области профессиональной деятельности различают следующие важнейшие группы экспертизы: товарная, технологическая, судебная, юридическая, врачебно- трудовая, медицинская, бухгалтерская (аудиторская), экологическая и др. Товарная экспертиза. Экспертная оценка. Товарная партия. Цель и задачи товарной экспертизы.</p> <p><i>Принципы товарной экспертизы. Классификация товарной экспертизы.</i> Принципы товарной экспертизы: объективность независимость, компетентность, системный подход, эффективность, безопасность товаров. Классификация товарной экспертизы: товароведная, санитарно-гигиеническая, ветеринарная, экологическая экспертиза. Виды ТЭ: первичная, дополнительная, повторная, контрольная, комплексная. В зависимости от цели осуществления ТЭ классифицируют на следующие виды: контрактная, таможенная, страховая, банковская, консультационная и потребительская. <i>Объекты и субъекты товарной экспертизы. Требования к экспертам.</i> Объекты экспертизы: основные, дополнительные. Потребительские товары. Критерии выбора потребительских свойств и показателей при проведении товарной экспертизы. Специфика объектов товарной экспертизы. Субъекты экспертизы. Требования к экспертам. Требования к экспертам: независимость; компетентность; опыт работы; личные качества.</p> <p><u><i>Средства товарной экспертизы</i></u> <i>Классификация средств товарной экспертизы.</i> Классификация: средства информации о товарах и материально-технические средства. Средства информации: документы, маркировки, литература. Материально-технические средства подразделяются на материально-техническую базу, средства измерений и обнаружения, оргтехнику. Материально-техническая база: помещения, оборудование, погрузо-разгрузочные средства, упаковка и т. п., а также оргтехника — счетно-вычислительная техника, канцелярские принадлежности, средства связи.</p> <p><i>Средства информации о товарах.</i> Информация. Документы: нормативные, технические и технологические. Информационные ресурсы, системы, процессы. Пользователь (потребитель) информации. Нормативные документы: стандарты, тех-</p>	<p>ИД-1УК-8; ИД-2УК-8; ИД-3УК-8; ИД-1ОПК-4; ИД-2ОПК-4; ИД-3ОПК-4</p> <p>ИД-1УК-8; ИД-2УК-8; ИД-3УК-8; ИД-1ОПК-4; ИД-2ОПК-4; ИД-3ОПК-4</p>

№ п/п	Наименование раздела (темы)	Содержание раздела	Компе- тенции
		<p>нические регламенты. Общероссийский классификатор. Нормативные документы в области торговли, транспортирования. Организационно-технический документ. Технические документы: товарно-сопроводительные, эксплуатационные и проектно-конструкторские. Технологические документы: сборники производственных рецептур (в общественном питании — сборники рецептур кулинарных блюд), технологические инструкции по производству продукции, а также инструкции по хранению товаров отдельных групп, инструкции по приемке товаров по количеству и качеству, инструкции по применению норм естественной убыли. Маркировка. Специальная литература: учебная, научная и справочная.</p> <p><i>Материально-технические средства:</i> материально-техническая база, средства измерения и обнаружения, оргтехника. Средства измерения массы, объема, длины. Поверка средства измерений. Средства обнаружения. Оргтехника: средства связи (телефоны, телефаксы, телеграф, почтовая связь); размножения (множительная техника — ксероксы, ротаторы, ротапринты, ризографы, пишущие машинки); счетно-вычислительная техника, компьютеры, а также канцелярские принадлежности (ручки, карандаши, бумага, средства обработки и хранения документов).</p>	
		<p>Методы товарной экспертизы. Классификация методов товарной экспертизы. Характеристика и классификация метода товарной экспертизы. Методы тэ: объективные и эвристические.</p> <p><i>Измерительный и регистрационный методы:</i> характеристика, достоинства и недостатки. Классические методы. Современные методы: хроматографический, спектральный, фотоэлектromетрический, потенциометрический, рефрактометрический, реологический и микроскопирование. Экспресс-методы. Регистрационный метод.</p> <p><i>Органолептические методы:</i> визуальный, осязательный, обонятельный, вкусовой и аудиометод.</p> <p><i>Экспертные методы</i> Классификация: 1) методы группового опроса экспертов; 2) математико-статистические методы обработки экспертных оценок 3) методы экспертной оценки показателей качества.</p>	<p>ИД-1 УК-8; ИД-2 УК-8; ИД-3 УК-8; ИД-1 ОПК-4; ИД-2 ОПК-4; ИД-3 ОПК-4</p>
	1.	<u>Характеристика сырья, поступающего на предприятия по производству мяса, птицы, молока, продуктов переработки</u>	<p>ИД-1 УК-8; ИД-2</p>

№ п/п	Наименование раздела (темы)	Содержание раздела	Компе- тенции
		<p><i>Характеристика молока.</i> Молоко коровье: пастеризованное, молоко с наполнителями, стерилизованное молоко, молоко для детей раннего возраста. Сливки. Требования к качеству молока и сливок. Упаковка и хранение молока и сливок.</p> <p><i>Характеристика мяса.</i> Сырье: крупный рогатый скот, свиньи, овцы, домашняя птица, также мясо лошадей, верблюдов, оленей, буйволов, яков, кроликов, мясо диких животных и птицы (дичи). Состав мяса: мышечная (мускульная), жировая, соединительная, костная, хрящевая, кровь и др. Химический состав мяса. Белки. Жиры и жироподобные вещества. Углеводы. Экстрактивные вещества. Минеральные вещества. Вода. Витамины. Ферменты. Энергетическая ценность. Послеубойные изменения в мясе. Посмертное окоченение. Созревание мяса. Классификация мяса. Мясо крупного рогатого скота. Мясо свиней. Мясо мелкого рогатого скота. Мясо лошадей. Оленина. Верблюжатина. Буйволятина. Кролики. Виды мяса по термическому состоянию: парное мясо, охлажденное мясо, мороженое мясо. Оттаявшее мясо. Повторно замороженное мясо. Требования к качеству мяса. Категории упитанности и разделка мяса крупного рогатого скота. Разделка говядины. Зарез. Лопаточная часть. Спинная часть. Разделка телятины. Категории упитанности и разделка бараньих и козьих туш. Категории упитанности и разделка свиных туш. Маркировка (клеймение) мяса.</p> <p><i>Характеристика мяса домашней птицы и дичи.</i> Классификация мяса домашней птицы. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение. Мясо дичи Классификация. Требования к качеству. Упаковка, маркировка.</p> <p><i>Характеристика яиц и яичных товаров.</i> Яйца куриные, утиные, гусиные, индюшины, перепелиные и др. Химический состав яиц. Классификация яиц. Требования к качеству яиц. Недопустимые дефекты яиц: красюк, тек, кровавое кольцо, затхлое яйцо, тумак, зеленая гниль, миражное, выпивка, присушка. Маркировка яиц. Упаковка и хранение. Продукты переработки яиц. <u>Товароведение сырья и мясопродуктов, молока и молочных продуктов. Товароведение кормов и комовых добавок и биопрепаратов.</u></p>	<p>УК-8; ИД-3 УК-8; ИД-1 ОПК-4; ИД-2 ОПК-4; ИД-3 ОПК-4</p>

№ п/п	Наименование раздела (темы)	Содержание раздела	Компе- тенции
4.	Идентификация, управление качеством. Животное сырье как объект международной торговли	Понятие, виды идентификации и фальсификации. Ассортиментная, сортовая, стоимостная, качественная, количественная, информационная. Методы обнаружения фальсификации. Животное сырье довольно часто подвергают фальсификации, поэтому одна из насущных целей экспертизы заключается в установлении факта подделки, что может быть достигнуто за счет идентификации предъявленных на экспертизу проб и образцов. Необходимо отметить, что в самом общем виде фальсификации может быть ассортиментной, качественной, количественной и информационной, при этом каждая из них имеет свою специфику.	ИД-1 УК-8; ИД-2 УК-8; ИД-3 УК-8; ИД-1 ОПК-4; ИД-2 ОПК-4; ИД-3 ОПК-4
		Виды тары. Понятие. Классификация тары. Маркировка. Структура и методология. Требования к упаковке животного сырья. Взаимосвязь жизненных циклов товаров и упаковки. Приоритеты в подаче информации и роль упаковки. Структурно-логическая карта товарного консалтинга в системе тароупаковочных материалов. Функции тары.	ИД-1 УК-8; ИД-2 УК-8; ИД-3 УК-8; ИД-1 ОПК-4; ИД-2 ОПК-4; ИД-3 ОПК-4
		Процедуры статистического оценивания показателей товарно-технологических свойств сырья животного происхождения. Расчет коэффициента вариации. Статистическая обработка результатов различными методами. Графические инструменты в виде столбиковых гистограмм. Диаграммы Парето. Матрица взаимосвязи между параметрами физико-механических свойств животного сырья. Причинно-следственная диаграмма факторов, формирующих специфические особенности животного сырья	ИД-1 УК-8; ИД-2 УК-8; ИД-3 УК-8; ИД-1 ОПК-4; ИД-2 ОПК-4; ИД-3 ОПК-4
		Управление качеством животного сырья на основе принципов ХАССП. Методология. Потребительские стоимости. Роль, сущность. производственные процессы. Контроль производственных процессов. Требования. Критическая контрольная точка.	ИД-1 УК-8; ИД-2 УК-8; ИД-3 УК-8; ИД-1 ОПК-4; ИД-2 ОПК-4; ИД-3 ОПК-4

№ п/п	Наименование раздела (темы)	Содержание раздела	Компе- тенции
		Аналитические показатели внешней торговли животным сырьем. аукционная торговля пушным сырьем. Стандартизация как эффективная нетарифная мера регулирования международной купли-продажи кожевенного сырья. Порядок первичной обработки и экспортной подготовки кожевенного сырья	ИД-1УК-8; ИД-2УК-8; ИД-3УК-8; ИД-1 ОПК-4; ИД-2 ОПК-4; ИД-3 ОПК-4
		Аналитические показатели ресурсосбережения. Экономические показатели ресурсосбережения. Аналитические показатели рециклинга. Схема безотходной технологии производства. Экономические показатели, связанные с утилизацией и обращением отходов производства.	ИД-1УК-8; ИД-2УК-8; ИД-3УК-8; ИД-1 ОПК-4; ИД-2 ОПК-4; ИД-3 ОПК-4

6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Тематический план самостоятельной работы

Очная форма обучения

№ п/п	Тематика самостоятельной работы	Кол-во часов	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
			основ- ная (из п.8 РПД)	допол- нитель- ная (из п.8 РПД)	(интер- нет- ресур- сы) (из п.9 РПД)
1.	Экологический менеджмент в системе животного сырья	6	1-4	1-8	1-10
2.	Охрана жизни и здоровья человека, животных и окружающей среды	6	1-4	1-8	1-10
3.	Безопасность в отношении болезней, вызываемых патогенными вирусами, микроорганизмами, вредными насекомыми-переносчиками возбудителей болезни.	6	1-4	1-8	1-10
4.	Товароведение кормов, кормовых добавок и био-препаратов	6	1-4	1-8	1-10
5.	Подтверждение соответствия кормов, кормовых добавок, биопрепаратов, молочных, мясных, продуктов, рыбы и рыбных продуктов, продуктов пчеловодства, мяса птицы.	6	1-4	1-8	1-10
6.	Товароведная характеристика меда и продуктов пчеловодства	6	1-4	1-8	1-10
7.	Товароведная характеристика рыбы и рыбных продуктов	8	1-4	1-8	1-10
8.	Пищевые добавки применяемые при производстве продуктов из сырья животного происхождения	8	1-4	1-8	1-10
9.	ТВ и ЭК пушно-меховых товаров	10	1-4	1-8	1-10
10.	Всего:	62			

Заочная форма обучения

№ п/п	Тематика самостоятельной работы	Кол-во часов	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
			основ- ная (из п.8 РПД)	допол- нитель- ная (из п.8 РПД)	(интер- нет- ресур- сы) (из п.9 РПД)
1.	Экологический менеджмент в системе животного сырья	10	1-4	1-8	1-10
2.	Охрана жизни и здоровья человека, животных и окружающей среды	10	1-4	1-8	1-10
3.	Безопасность в отношении болезней, вызываемых	10	1-4	1-8	1-10

	патогенными вирусами, микроорганизмами, вредными насекомыми-переносчиками возбудителей болезни.				
4.	Товароведение кормов, кормовых добавок и биопрепаратов	10	1-4	1-8	1-10
5.	Подтверждение соответствия кормов, кормовых добавок, биопрепаратов, молочных, мясных, продуктов, рыбы и рыбных продуктов, продуктов пчеловодства, мяса птицы.	10	1-4	1-8	1-10
6.	Товароведная характеристика меда и продуктов пчеловодства	10	1-4	1-8	1-10
7.	Товароведная характеристика рыбы и рыбных продуктов	10	1-4	1-8	1-10
8.	Пищевые добавки применяемые при производстве продуктов из сырья животного происхождения	10	1-4	1-8	1-10
9.	ТВ и ЭК пушно-меховых товаров	14	1-4	1-8	1-10
	Всего:	94			

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

1. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учеб. пособие / О.К. Мотовилов [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 316 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/92612>
2. Давлетов З.Х. Товароведение и технология обработки мясо-дичной, дикорастущей пищевой продукции и лекарственно-технического сырья [Электронный ресурс] : учеб. пособие — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 400 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/65950>.
3. Горбачева М.В. Товароведение и экспертиза дополнительных видов сырья животного происхождения [Текст] : учебное пособие. Рек.УМО по образованию в обл. товароведения и экспертизы товаров. - Москва : ИНФРА-М, 2014. - 136с. - (Высшее образование. Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-006173-3 (print). - ISBN 978-5-16-100264-3 (online).
4. Киладзе А.Б. Товароведение и экспертиза животного сырья [Текст] : учебное пособие, реком. УМО вузов РФ по образ. в области товароведения и экспертизы товаров по направлению "Товароведение". - СПб. : Проспект Науки, 2012. - 184с. - ISBN 978-5-903090-75-4.
5. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учеб. пособие / О.К. Мотовилов [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 320 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/71724>.
6. Лихачева, Е.И. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов: учебное пособие. Рек.ФГУ "ФИРО" для студ. сред. профес. образования. - Москва : Альфа-М; ИНФРА -М, 2013. - 304с. : ил. - (ПРОФИЛЬ). -

ISBN 978-5-98281-166-0 (Альфа-М). - ISBN 978-5-16-003587-1 (ИН-ФРА-М).

7. Киладзе А. Б. Товароведение и экспертиза животного сырья : учебное пособие, реком. УМО вузов РФ по образ. в области товароведения и экспертизы товаров по направлению "Товароведение". - СПб.: Проспект Науки, 2012. - 184с. - ISBN 978-5-903090-75-4.
8. Касторых М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: учебник. - Москва : Издат.-торгов. корпорация "Дашков и К", 2009. - 328с.
9. Коснырева Л. М. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров: учебник, реком. УМО по образ. в обл. товароведения и экспертизы товаров. - Москва: Издат. центр "Академия", 2005. - 320с. - (Высшее профессиональное образование). - ISBN 5-7695-1653-4.
10. Дмитриченко М. И. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: учебное пособие, реком. УМО в обл. товароведения и экспертизы товаров. - СПб: ПИТЕР, 2004. - 352с. : ил. - (Учебное пособие). - ISBN 5-94723-680-X.
11. Шевченко В.В. Товароведение и экспертиза рыбы и рыбных товаров. - СПб.: Питер, 2005. - 256с. - (Учебник для вузов).
12. Рязанова, О.А. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания [Электронный ресурс] : справ. / О.А. Рязанова, М.А. Николаева, О.В. Евдокимова, В.М. Позняковский. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 288 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93705>.

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.

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. При этом 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.

Работая 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 манеры 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 составля-

ет 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
УК -8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	
ИД-1 УК-8 правила обеспечения безопасных условий жизнедеятельности	
5 (3)	Безопасность жизнедеятельности
4(3)	Химия пищи
2(4)	Санитарная микробиология
5(3)	Ветеринарная санитария
5(2)	Безопасность пищевых продуктов
8(4)	Товароведение и экспертиза сырья животного происхождения
4(4)	Радиобиология, радиационная экспертиза
8,7(4,5)	Паразитарные болезни
8(5)	Ветеринарно-санитарные мероприятия при особо опасных болезнях животных
5,6(4)	Технологическая практика (Ветеринарно-санитарная экспертиза)
8(5)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
2(2)	Религиозно-политический экстремизм
ИД-2УК-8 поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	

5 (3)	Безопасность жизнедеятельности
4(3)	Химия пищи
2(4)	Санитарная микробиология
5(3)	Ветеринарная санитария
5(2)	Безопасность пищевых продуктов
8(4)	Товароведение и экспертиза сырья животного происхождения
4(4)	Радиобиология, радиационная экспертиза
8,7(4,5)	Паразитарные болезни
8(5)	Ветеринарно-санитарные мероприятия при особо опасных болезнях животных
5,6(4)	Технологическая практика (Ветеринарно-санитарная экспертиза)
8(5)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
7	Основы военной подготовки
2(2)	Религиозно-политический экстремизм
ИД-3УК-8навыками обеспечения безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	
5 (3)	Безопасность жизнедеятельности
4(3)	Химия пищи
2(4)	Санитарная микробиология
5(3)	Ветеринарная санитария
5(2)	Безопасность пищевых продуктов
8(4)	Товароведение и экспертиза сырья животного происхождения
4(4)	Радиобиология, радиационная экспертиза
8,7(4,5)	Паразитарные болезни
8(5)	Ветеринарно-санитарные мероприятия при особо опасных болезнях животных
5,6(4)	Технологическая практика (Ветеринарно-санитарная экспертиза)
8(5)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
7	Основы военной подготовки
ОПК-4 Способен обосновать и реализовать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	
ИД-1ОПК-4 профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач, современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы	
3(3)	Лекарственные и ядовитые растения
3,4 (2,3)	Биологическая химия
1 (1)	Физико-химические методы исследования
2,3 (1,2)	Анатомия животных
3,4 (2,3)	Микробиология
1,2 (1,2)	Химия

4(3)	Химия пищи
4 (4)	Клиническая биохимия
4(2)	Лабораторное дело
8 (5)	Метрология, стандартизация, сертификация
8(4)	Товароведение и экспертиза сырья животного происхождения
4(4)	Радиобиология, радиационная экспертиза
2(1)	Морфологические исследования в вет-санэкспертизе
2 (2)	Общепрофессиональная практика (Анатомия животных, Биология с основами экологии)
5,6(4)	Технологическая практика (Ветеринарно-санитарная экспертиза)
8(5)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
ИД-2ОПК-4 естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач	
3(3)	Лекарственные и ядовитые растения
3,4 (2,3)	Биологическая химия
1 (1)	Физико-химические методы исследования
2,3 (1,2)	Анатомия животных
3,4 (2,3)	Микробиология
1,2 (1,2)	Химия
4(3)	Химия пищи
4 (4)	Клиническая биохимия
4(2)	Лабораторное дело
8 (5)	Метрология, стандартизация, сертификация
8(4)	Товароведение и экспертиза сырья животного происхождения
4(4)	Радиобиология, радиационная экспертиза
2(1)	Морфологические исследования в вет-санэкспертизе
2 (2)	Общепрофессиональная практика (Анатомия животных, Биология с основами экологии)
5,6(4)	Технологическая практика (Ветеринарно-санитарная экспертиза)
8(5)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
ИД-3ОПК-4 профессиональной деятельности технологий с использованием инструментальной базы	
3(3)	Лекарственные и ядовитые растения
3,4 (2,3)	Биологическая химия

1 (1)	Физико-химические методы исследования
2,3 (1,2)	Анатомия животных
3,4 (2,3)	Микробиология
1,2 (1,2)	Химия
4(3)	Химия пищи
4 (4)	Клиническая биохимия
4(2)	Лабораторное дело
8 (5)	Метрология, стандартизация, сертификация
8(4)	Товароведение и экспертиза сырья животного происхождения
4(4)	Радиобиология, радиационная экспертиза
2(1)	Морфологические исследования в вет-санэкспертизе
2 (2)	Общепрофессиональная практика (Анатомия животных, Биология с основами экологии)
5,6(4)	Технологическая практика (Ветеринарно-санитарная экспертиза)
8(5)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

для заочной формы обучения

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Показатели	Критерии оценивания			
	Шкала по традиционной пятибальной системе			
	Допороговый («неудовлетворительно»)	Пороговый («удовлетворительно»)	Продвинутый («хорошо»)	Высокий («отлично»)
УК -8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов ИД-1УК-8 правила обеспечения безопасных условий жизнедеятельности				
Знания:	Фрагментарные знания или отсутствие знаний по данной компетенции	Знать правила обеспечения безопасных условий жизнедеятельности со значительными ошибками	Знать правила обеспечения безопасных условий жизнедеятельности с незначительными ошибками	Знать правила обеспечения безопасных условий жизнедеятельности на высоком уровне
Умения:	Фрагментар-	Уметь обеспечи-	Уметь обеспечи-	Уметь обеспечи-

	ные умения или отсутствие по данной компетенции	вать безопасные условия жизнедеятельности со значительными затруднениями	вать безопасные условия жизнедеятельности с незначительными затруднениями	вать безопасные условия жизнедеятельности на высоком уровне
Навыки:	Отсутствие навыков, предусмотренных данной компетенцией	Владеть правилами обеспечения безопасных условий жизнедеятельности со значительными затруднениями	Владеть правилами обеспечения безопасных условий жизнедеятельности с незначительными затруднениями	Владеть правилами обеспечения безопасных условий жизнедеятельности на высоком уровне
ИД-2УК-8 поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций				
Знания:	Фрагментарные знания или отсутствие знаний по данной компетенции	Знать как поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций с некоторыми затруднениями	Знать как поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций с незначительными ошибками	Знать как поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций без ошибок
Умения:	Фрагментарные умения или отсутствие по данной компетенции	Уметь поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций со значительными затруднениями	Уметь поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций с незначительными затруднениями	Уметь поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций на высоком уровне
Навыки:	Отсутствие навыков, предусмотренных данной компетенцией	Владеть навыками поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций с некоторыми затруднениями	Владеть навыками поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций с незначительными затруднениями	Владеть навыками поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций на высоком уровне
ИД-3УК-8 навыками обеспечения безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций				
Знания:	Фрагментарные знания или отсутствие знаний по данной компетенции	Знать как обеспечить безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций со значительными	Знать как обеспечить безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций с незначительными	Знать как обеспечить безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций на высоком

		ошибками	ми ошибками	уровне
Умения:	Фрагментарные умения или отсутствие по данной компетенции	Уметь обеспечивать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций со значительными затруднениями	Уметь обеспечивать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций с незначительными затруднениями	Уметь обеспечивать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций на высоком уровне
Навыки:	Отсутствие навыков, предусмотренных данной компетенцией	Владеть навыками обеспечения безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций со значительными затруднениями	Владеть навыками обеспечения безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций с незначительными затруднениями	Владеть навыками обеспечения безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций на высоком уровне
<p>ОПК-4 Способен обосновать и реализовать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач.</p> <p>ИД-1ОПК-4 профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач, современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы</p>				
Знания:	Фрагментарные знания или отсутствие знаний по данной компетенции	Знать профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач, современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы на низком уровне	Знать профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач, современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы с незначительными ошибками	Знать профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач, современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы без ошибок
Умения:	Фрагментарные умения или отсутствие по данной компетенции	Уметь применять профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач, современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы с некоторыми	Уметь применять профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач, современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы без значи-	Уметь применять профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач, современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы на достаточ-

		ми затруднениями	тельных затруднений	но высоком уровне
Навыки:	Отсутствие навыков, предусмотренных данной компетенцией	Владеть профессиональными понятиями и методами при решении общепрофессиональных задач, современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы с некоторыми затруднениями	Владеть профессиональными понятиями и методами при решении общепрофессиональных задач, современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы без значительных затруднений	Владеть профессиональными понятиями и методами при решении общепрофессиональных задач, современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы на достаточно высоком уровне
ИД-2ОПК-4 естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач				
Знания:	Фрагментарные знания или отсутствие знаний по данной компетенции	Знать естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач на низком уровне	Знать естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач со значительными ошибками	Знать естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач без ошибок
Умения:	Фрагментарные умения или отсутствие по данной компетенции	Уметь применять естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач с некоторыми затруднениями	Уметь применять естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач с незначительными ошибками	Уметь применять естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач без ошибок
Навыки:	Отсутствие навыков, предусмотренных данной компетенцией	Владеть естественными, биологическими и профессиональными понятиями и методами при решении общепрофессиональных задач с некоторыми затруднениями	Владеть естественными, биологическими и профессиональными понятиями и методами при решении общепрофессиональных задач с незначительными ошибками	Владеть естественными, биологическими и профессиональными понятиями и методами при решении общепрофессиональных задач без ошибок
ИД-3ОПК-4 профессиональной деятельности технологий с использованием инструментальной базы				

Знания:	Фрагментарные знания или отсутствие знаний по данной компетенции	Знать естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач на низком уровне	Знать естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач с незначительными ошибками	Знать естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач без ошибок
Умения:	Фрагментарные умения или отсутствие по данной компетенции	Уметь применять естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач с некоторыми затруднениями	Уметь применять естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач с незначительными ошибками	Уметь применять естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач без ошибок
Навыки:	Отсутствие навыков, предусмотренных данной компетенцией	Владеть естественными, биологическими и профессиональными понятиями и методами при решении общепрофессиональных задач с некоторыми затруднениями	Владеть естественными, биологическими и профессиональными понятиями и методами при решении общепрофессиональных задач с незначительными ошибками	Владеть естественными, биологическими и профессиональными понятиями и методами при решении общепрофессиональных задач без ошибок

7.3. Типовые контрольные задания

Контрольные вопросы и варианты по текущему контролю знаний

Раздел 1 Основы товароведения животного сырья

1. Предмет, цели, задачи и принципы товароведения.
2. Объекты и субъекты товароведной деятельности.
3. Классификация методов товароведения.
4. Классификация как метод товароведения.
5. Общие сведения о классификаторах. Структура, категории классификаторов.
6. Основные понятия, классификация ассортимента.
7. Свойства и показатели ассортимента.
8. Управление ассортиментом.
9. Основные сведения, требования, свойства и показатели качества товаров.

10. Номенклатура потребительских свойств и показателей товаров. Безопасность.
11. Оценка и градации качества товаров.
12. Цели и задачи товарной экспертизы.
13. Принципы товарной экспертизы.
14. Общность и отличия товарной экспертизы от других видов оценочной деятельности.
15. Классификация товарной экспертизы.
16. Объекты и субъекты товарной экспертизы.
17. Требования к экспертам.
18. Классификация средств товарной экспертизы.
19. Средства информации о товарах.
20. Материально-технические средства.
21. Классификация методов товарной экспертизы.
22. Измерительный и регистрационный методы. Классификация.
23. Органолептические методы. Классификация.
24. Экспертные методы. Классификация.
25. Характеристика сырья, поступающего на предприятия по производству мяса, птицы, молока, продуктов переработки.
26. Товароведная характеристика меда и продуктов пчеловодства.
27. Охрана жизни и здоровья человека, животных и окружающей среды.
28. Безопасность в отношении болезней, вызываемых патогенными вирусами, микроорганизмами, вредными насекомыми-переносчиками возбудителей болезни.
29. Товароведение кормов, кормовых добавок и биопрепаратов.
30. Подтверждение соответствия кормов, кормовых добавок, биопрепаратов, молочных, мясных продуктов, мяса птицы, рыбы и рыбопродуктов.

Контрольная работа № 1

Вариант 1.

1. Предмет, цели и задачи товароведения.
2. Структура ОКП.
3. Предельное, относительное значение показателей качества.

Вариант 2.

1. Принципы товароведения.
2. Классификация товаров по назначению: роды, класс, подкласс, группа, подгруппа, вид, разновидность, наименование товаров.
3. Номенклатура потребительских свойств и показателей качества.

Вариант 3.

1. Объект товароведной деятельности. Четыре основополагающие характеристики товаров: ассортиментная, качественная, количественная, стоимостная.

2. Наименование товаров: марочное, номинальное.
3. Классификация потребительских свойств и показателей качества.

Вариант 4.

1. Взаимосвязь товароведных характеристик со стоимостью. Функции товара.
2. Основные понятия ассортимента товаров, товарной номенклатуры.
3. Свойства функционального, социального, классификационного, универсального назначения.

Вариант 5.

1. Субъекты товароведной деятельности.
2. Классификация ассортимента товаров.
3. Свойства и показатели надежности: с долговечность, сохраняемость, безотказность, ремонтпригодность.

Вариант 6.

1. Классификация методов товароведения.
2. Основные свойства и показатели ассортимента: широта, полнота.
3. Эргономические свойства товаров.

Вариант 7.

1. Классификация как метод товароведения: объект, признак, значение признака.
2. Основные свойства и показатели ассортимента: устойчивость, новизна, структура.
3. Эстетические свойства товаров.

Вариант 8.

1. Иерархический метод классификации.
2. Основные свойства и показатели ассортимента: ассортиментный перечень, рациональность, гармоничность.
3. Экологические свойства и свойства безопасности товаров

Вариант 9.

1. Фасетный метод классификации.
2. Управление ассортиментом, формирование, ассортиментная политика.
3. Оценка качества товаров.

Вариант 10.

1. Система классификации, правила классификации.
2. Основные направления в области формирования ассортимента: сокращение, расширение, стабилизация и др.
3. Градации качества товаров.

Вариант 11.

1. Кодирование товаров: основные понятия, цели. Код, структура кода.
2. Факторы формирования ассортимента.
3. Сортамент товаров. Виды. Пересортица.

Вариант 12.

1. Алфавит, разряд, условное обозначение, длина кода.

2. Виды нормативных и технологических документов, регламентирующих ассортимент товаров.
3. Дефекты товаров, классификация.

Вариант 13.

1. Методы кодирования.
2. Качество товаров, требования к качеству.
3. Классификация дефектов товаров.

Вариант 14.

1. Классификаторы: основные понятия, структура, позиция, емкость.
2. Свойства и показатели качества.
3. Факторы формирования ассортимента.

Вариант 15.

1. Категории классификатора.
2. Оптимальное, действительное, регламентированное значение показателей качества.
3. Основные свойства и показатели ассортимента: ассортиментный перечень, рациональность, гармоничность.

Раздел 2 Безопасность, качество, методы оценки показателей качества товаров

1. Предмет, цели, задачи и принципы товароведения.
2. Объекты и субъекты товароведной деятельности.
3. Классификация методов товароведения.
4. Классификация как метод товароведения.
5. Общие сведения о классификаторах. Структура, категории классификаторов.
6. Основные понятия, классификация ассортимента.
7. Свойства и показатели ассортимента.
8. Управление ассортиментом.
9. Основные сведения, требования, свойства и показатели качества товаров.
10. Номенклатура потребительских свойств и показателей товаров. Безопасность.
11. Оценка и градации качества товаров.
12. Цели и задачи товарной экспертизы.
13. Принципы товарной экспертизы.
14. Общность и отличия товарной экспертизы от других видов оценочной деятельности.
15. Классификация товарной экспертизы.
16. Объекты и субъекты товарной экспертизы.
17. Требования к экспертам.
18. Классификация средств товарной экспертизы.
19. Средства информации о товарах.
20. Материально-технические средства.
21. Классификация методов товарной экспертизы.
22. Измерительный и регистрационный методы. Классификация.

23. Органолептические методы. Классификация.
24. Экспертные методы. Классификация.
25. Характеристика сырья, поступающего на предприятия по производству мяса, птицы, молока, продуктов переработки.
26. Товароведная характеристика меда и продуктов пчеловодства.
27. Охрана жизни и здоровья человека, животных и окружающей среды.
28. Безопасность в отношении болезней, вызываемых патогенными вирусами, микроорганизмами, вредными насекомыми-переносчиками возбудителей болезни.
29. Товароведение кормов, кормовых добавок и биопрепаратов.
30. Подтверждение соответствия кормов, кормовых добавок, биопрепаратов, молочных, мясных продуктов, мяса птицы, рыбы и рыбопродуктов.

Контрольная работа № 2

Вариант 1.

4. Кодирование товаров: основные понятия, цели. Код, структура кода.
5. Факторы формирования ассортимента.
6. Сортамент товаров. Виды. Пересортица.

Вариант 2.

4. Алфавит, разряд, условное обозначение, длина кода.
5. Виды нормативных и технологических документов, регламентирующих ассортимент товаров.
6. Дефекты товаров, классификация.

Вариант 3.

4. Методы кодирования.
5. Качество товаров, требования к качеству.
6. Классификация дефектов товаров.

Вариант 4.

4. Классификаторы: основные понятия, структура, позиция, емкость.
5. Свойства и показатели качества.
6. Факторы формирования ассортимента.

Вариант 5.

4. Категории классификатора.
5. Оптимальное, действительное, регламентированное значение показателей качества.
6. Основные свойства и показатели ассортимента: ассортиментный перечень, рациональность, гармоничность.

Вариант 6.

4. Классификация методов товароведения.
5. Основные свойства и показатели ассортимента: широта, полнота.
6. Эргономические свойства товаров.

Вариант 7.

4. Классификация как метод товароведения: объект, признак, значение признака.
5. Основные свойства и показатели ассортимента: устойчивость, новизна, структура.
6. Эстетические свойства товаров.

Вариант 8

4. Иерархический метод классификации.
5. Основные свойства и показатели ассортимента: ассортиментный перечень, рациональность, гармоничность.
6. Экологические свойства и свойства безопасности товаров

Вариант 9.

4. Фасетный метод классификации.
5. Управление ассортиментом, формирование, ассортиментная политика.
6. Оценка качества товаров.

Вариант 10.

4. Система классификации, правила классификации.
5. Основные направления в области формирования ассортимента: сокращение, расширение, стабилизация и др.
6. Градации качества товаров.

Вариант 11.

1. Категории классификатора.
2. Оптимальное, действительное, регламентированное значение показателей качества.
3. Основные свойства и показатели ассортимента: ассортиментный перечень, рациональность, гармоничность.

Вариант 12.

1. Субъекты товароведной деятельности.
2. Классификация ассортимента товаров.
3. Свойства и показатели надежности: с долговечность, сохраняемость, безотказность, ремонтпригодность.

Вариант 13.

1. Классификация методов товароведения.
2. Основные свойства и показатели ассортимента: широта, полнота.
3. Эргономические свойства товаров.

Вариант 14.

1. Классификация как метод товароведения: объект, признак, значение признака.
2. Основные свойства и показатели ассортимента: устойчивость, новизна, структура.
3. Эстетические свойства товаров.

Вариант 15.

1. Категории классификатора.
2. Оптимальное, действительное, регламентированное значение показателей качества.
3. Основные свойства и показатели ассортимента: ассортиментный перечень, рациональность, гармоничность.

Раздел 3 Цели, задачи товарной экспертизы и товароведение мяса, птицы, молока, продуктов переработки, кормов, биопрепаратов

1. Цели и задачи товарной экспертизы.
1. Принципы товарной экспертизы.
2. Общность и отличия товарной экспертизы от других видов оценочной деятельности.
3. Классификация товарной экспертизы.
4. Объекты и субъекты товарной экспертизы.
5. Требования к экспертам.
6. Классификация средств товарной экспертизы.
7. Средства информации о товарах.
8. Материально-технические средства.
9. Классификация методов товарной экспертизы.
10. Измерительный и регистрационный методы. Классификация.
11. Органолептические методы. Классификация.
12. Экспертные методы. Классификация.
13. Характеристика сырья, поступающего на предприятия по производству мяса, птицы, молока, продуктов переработки.
14. Товароведная характеристика меда и продуктов пчеловодства.
15. Охрана жизни и здоровья человека, животных и окружающей среды.
16. Безопасность в отношении болезней, вызываемых патогенными вирусами, микроорганизмами, вредными насекомыми-переносчиками возбудителей болезни.
17. Товароведение кормов, кормовых добавок и биопрепаратов.
18. Подтверждение соответствия кормов, кормовых добавок, биопрепаратов, молочных, мясных продуктов, мяса птицы, рыбы и рыбопродуктов.
19. Ассортимент животного сырья.
20. Анализ структуры ассортимента животного сырья.
21. Расчет энтропии структуры ассортимента животного сырья.

22. Общие сведения. Классификация ассортимента.
23. Классификация, свойства и показатели товаров.
24. Управление ассортимент
25. ассортимента
26. Виды нормативных и технологических документов, регламентирующих ассортимент товаров.
27. Методы оценки показателей качества животного сырья.
28. Цели и задачи товарной экспертизы.
29. Принципы товарной экспертизы. Классификация
30. Объекты и субъекты товарной экспертизы. Требования к экспертам.

Контрольная работа № 3

Вариант 1.

1. Цели и задачи товарной экспертизы, экспертная оценка.
2. Маркировка товаров.
3. Экспертные методы.

Вариант 2.

1. Принципы товарной экспертизы.
2. Специальная литература. Классификация, виды.
3. Характеристика молока коровьего.

Вариант 3.

1. Классификация товарной экспертизы.
2. Материально-технические средства. Классификация.
3. Классификация молока.

Вариант 4.

1. На какие виды подразделяется экспертиза в зависимости от характера и оснований проведения?
2. Материально-техническая база для ТЭ.
3. Требования к качеству молока и сливок.

Вариант 5.

1. Объекты товарной экспертизы.
2. Средства измерений.
3. Упаковка и хранение молока.

Вариант 6.

1. Субъекты товарной экспертизы.
2. Средства измерения показателей климатического режима хранения.
3. Характеристика мяса.

Вариант 7.

1. Требования к экспертам.

2. Средства измерения массы, объема, длины. Поверка средств измерений.
3. Послеубойные изменения в мясе, созревание мяса.

Вариант 8.

1. На какие виды классифицируют ТЭ в зависимости от цели осуществления?
2. Средства обнаружения. Оргтехника.
3. Классификация мяса.

Вариант 9.

1. Права экспертов.
2. Классификация методов ТЭ.
3. Характеристика мяса крупного рогатого скота.

Вариант 10.

1. Классификация средств товарной экспертизы.
2. Измерительные методы. Классификация.
3. Виды мяса по термическому состоянию.

Вариант 11.

1. Средства информации о товарах. Основные сведения.
2. Современные методы измерений: хроматографический, спектральный, фотоэлектронметрический, потенциометрический, рефрактометрический, микроскопирование.
3. Требования к качеству мяса.

Вариант 12.

1. Документы: нормативные, технические и технологические.
2. Основы регистрационного метода.
3. Категории упитанности и разделка мяса крупного рогатого скота.

Вариант 13.

1. Нормативные документы, виды.
2. Органолептические методы. Классификация.
3. Характеристика мяса домашней птицы и дичи.

Вариант 14.

1. Технические документы.
2. Визуальный метод.
3. Классификация мяса домашней птицы. Требования к качеству, упаковка, маркировка.

Вариант 15.

1. Технологические документы.
2. Осязательный метод.

3. Характеристика яиц и яичных товаров.

Раздел 4. Идентификация, управление качеством. Животное сырье как объект международной торговли

1. Понятие о биоквалиметрии.
2. Алгоритм оценки качества животного сырья: биоквалиметрический подход.
3. Статистические инструменты управления качеством животного сырья.
4. Графические инструменты управления качеством животного сырья.
5. Управление качеством животного сырья на основе принципов ХАССП (на примере кожевенного сырья и антисептиков).
6. Техническое регулирование товаров животного происхождения.
7. Информационное обеспечение товароведения и экспертизы товаров.
8. Тара и упаковка сырья животного происхождения: понятия, классификация.
9. Взаимосвязь жизненных циклов товара и упаковки.
10. Роль упаковки в системе «товар – упаковка – средства товарной информации».
11. Аналитические показатели ресурсосбережения сырья животного происхождения.
12. Экономические показатели ресурсосбережения, связанные с обращением и утилизацией отходов производства и потребления сельского хозяйства.
13. Аналитические показатели рециклинга. Схема безотходной технологии производства сырья животного происхождения.
14. Понятие об идентификации сырья животного происхождения.
15. Виды идентификации сырья животного происхождения.
16. Понятие о фальсификации сырья животного происхождения.
17. Виды фальсификации сырья животного происхождения.
18. Основные понятия, объекты, субъекты товароведения и экспертизы сырья животного происхождения в таможенном деле.
19. Оптимизация выборки товаров из товарной партии кожи во время таможенного контроля.
20. Роль сенсорного анализа в системе таможенной экспертизы

Вариант 1.

1. Понятие о биоквалиметрии
2. Алгоритм оценки качества животного сырья.
3. Техническое регулирование товаров животного происхождения

Вариант 2.

1. Информационное обеспечение товароведения и экспертизы товаров
2. Наука о таре и упаковке.
3. Аналитические показатели ресурсосбережения

Вариант 3.

1. Экономические показатели ресурсосбережения
2. Оптимизация выборки товаров из товарной партии
3. Понятие о фальсификации

Вариант 4.

1. Аналитические показатели рециклинга
2. Роль сенсорного анализа в таможенной экспертизе
3. Аналитические показатели внешней торговли

Вариант 5.

1. Аукционная торговля пушным сырьем
2. Понятие о идентификации
3. Виды фальсификации

Вариант 6.

1. Стандартизация как эффективная нетарифная мера регулирования международной купли-продажи кожевенного сырья
2. Управление качеством животного сырья
3. Виды тары и упаковки

Вариант 7.

1. Виды идентификации животного сырья
2. Виды тары и упаковки
3. Порядок первичной обработки и экспортной подготовки кожевенного сырья

Вариант 8.

1. Аналитические показатели ресурсосбережения
2. Понятие о фальсификации
3. Аукционная торговля пушным сырьем

Вариант 10.

1. Наука о таре и упаковке

2. Виды фальсификации
3. Маркировка тары

Вариант 11.

1. Виды тары и упаковки
2. Классификация тары и упаковки
3. Аналитические показатели ресурсосбережения

Вариант 12.

1. Роль сенсорного анализа в таможенной экспертизе
2. Функции упаковки
3. Техническое регулирование товаров животного происхождения

Вариант 13.

1. Аукционная торговля пушным сырьем
2. Понятие о биоквалиметрии
3. Стандартизация как эффективная нетарифная мера регулирования международной купли-продажи кожевенного сырья

Вариант 14.

1. Принципы технического регулирования. Технический регламент
2. Функции упаковки
3. Порядок первичной обработки и экспортной подготовки кожевенного сырья

Вариант 15.

1. Управление качеством животного сырья
2. Виды тары и упаковки
3. Роль сенсорного анализа в таможенной экспертизе

Тесты для текущего контроля

Вариант 1

1. **Объект купли-продажи и средство удовлетворения потребностей потребителей - это**
 - а) продукция;
 - б) товар;
 - в) продукция для личных целей.

- 2. Методы, применяемые в товароведной деятельности:**
- а. измерительный;
 - б. органолептический;
 - в. аналитический.
- 3. Перечень однородный и разнородных товаров общего или аналогичного назначения – это**
- а. ассортимент товаров;
 - б. товарная номенклатура;
 - в. товарная группа.
- 4. Способность набора товаров однородной группы удовлетворять одинаковые потребности – это**
- а. полнота ассортимента;
 - б. широта ассортимента;
 - в. глубина ассортимента.
- 5. Различают факторы формирования ассортимента**
- а. общие;
 - б. специфичные;
 - в. сложные.
- 6. На какие группы подразделяется номенклатура потребительских свойств?**
- а. группы назначения, надежности;
 - б. эргономические, эстетические, экологические;
 - в. безопасности;
 - г. комплексные;
 - д. единичные.
- 7. Продукция, которая не соответствует установленным требованиям по одному показателю является**
- а. бракованной;
 - б. нестандартной;
 - в. стандартной.
- 8. Оценка потребительских свойств товаров по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям, а также показателей их количественных характеристик, осуществляемая экспертами путем проведения испытаний (измерений) или опроса или на основании информации на маркировке или в товаро-сопроводительных документах – это**
- а. товароведная экспертиза;
 - б. товарная экспертиза;

- в. экспертная;
- г. технологическая;
- д. судебная.

9. К средствам товарной экспертизы относятся

- а. средства информации о товарах;
- б. материально-технические средства;
- в. ценные бумаги.

10. Методы товарной экспертизы подразделяются на:

- а. объективные;
- б. товароведные;
- в. эвристические.

11. В каких условиях должно храниться молоко коровье?

- а. t не выше 8°C не более 36 часов;
- б. t 8°C до 52 часов;
- в. t от 0 до 10°C до 6 месяцев.

12. К отрубам телятины 1-го сорта относятся

- а. лопаточная, спинная, поясничная, тазобедренная, подплечный край;
- б. шейная часть, грудная с пашиной;
- в. голень и предплечье.

13. К отрубам баранины 2-го сорта относятся

- а. лопаточно-спинная, поясничная, тазобедренная;
- б. шейная часть, пашина;
- в. зарез, предплечье, задние голяшки.

14. Мясо домашней птицы классифицируется по

- а. сортам;
- б. категориям;
- в. виду;
- г. возрасту
- д. способу технологической обработки тушек.

15. Недопустимые дефекты яиц

- а. красюк;
- б. тек;
- в. кровяное кольцо;
- г. затхлое яйцо;
- д. поврежденная скорлупа;
- е. поврежденная подскорлупная оболочка.

Вариант 2

1. Какая продукция выступает в качестве товара?

- а) дикорастущие плоды, использованные для личных целей;
- б) консервированная рыба;
- в) сырье;
- г) овощи;
- д) мясо птицы для коммерческих целей.

2. К измерительным методам относятся:

- а. физические;
- б. физико-химические;
- в. химические;
- г. биологические;
- д. программирование.

3. По местонахождению различают ассортимент:

- а. промышленный и торговый;
- б. простой и сложный;
- в. групповой и сопутствующий.

4. Способность набора товаров удовлетворять спрос на одни и те же товары – это

- а. устойчивость ассортимента;
- б. новизна ассортимента;
- в. структура ассортимента.

5. Виды нормативных документов – это

- а. гост;
- б. технический регламент;
- в. счет-фактура.

7. Группа назначения потребительских свойств и показателей качества подразделяется на

- а. функциональную, социальную;
- б. классификационную;
- в. универсальную.

8. Кости и шкуры относятся к ... отходам .

- а. ликвидным;
- б. неликвидным;

в. нестандартным.

9. Товарная экспертиза в зависимости от номенклатуры требований к товару подразделяется на

- а. товароведную, санитарно-гигиеническую, судебную, экологическую;
- б. товароведную, санитарно-гигиеническую, торговую, экологическую;
- в. товароведную, санитарно-гигиеническую, ветеринарную, экологическую.

10. К средствам информации о товарах относятся

- а. производственная маркировка;
- б. торговая маркировка;
- в. нормативные документы;
- г. технические документы;
- д. технологическая;
- е. счет-фактура;
- ж. реклама;
- з. накладные.

11. К объективным методам относятся

- а. измерительные и регистрационные;
- б. органолептические, экспертные и социологические;
- в. технологические, экологические.

12. В каких условиях должно храниться стерилизованное молоко?

- а. t не выше 8°C не более 36 часов;
- б. t 8°C до 52 часов;
- в. t от 0 до 10°C до 6 месяцев.

13. К отрубам телятины 2-го сорта относятся

- а. лопаточная, спинная, поясничная, тазобедренная, подплечный край;
- б. шейная часть, грудная с пашиной;
- в. голень и предплечье.

14. К отрубам свинины 1-го сорта относятся

- а. лопаточную, корейку, грудинку, поясничную часть с пашиной и заднюю часть;
- б. шейная часть, пашина;
- в. рулька и голяшка.

- 15. Какие тушки птицы используют только для промышленной переработки?**
- а. I категория;
 - б. II категория;
 - в. тощие.
- 16. На диетических яйцах указывают:**
- а. вид яиц, категорию, дату сортировки;
 - б. вид яиц, категорию;
 - в. сортировку и категорию.

Вариант 3

- 1. Материальный или нематериальный результат деятельности, предназначенный для удовлетворения реальных или потенциальных потребностей – это**
- а) продукция;
 - б) товар;
 - а) объект купли-продажи.
- 2. К методам управления относятся:**
- а. анализ;
 - б. диагностика;
 - в. прогнозирование, программирование, планирование;
 - г. химические, анализ.
- 3. В зависимости от широты охвата товаров различают следующие виды ассортимента:**
- а. простой, сложный;
 - б. торговый;
 - в. групповой и развернутый;
 - г. промышленный;
 - д. сопутствующий и смешанный.
- 4. Способность набора товаров наиболее полно удовлетворять реально обоснованные потребности разных сегментов потребителей – это**
- а. ассортиментный минимум;
 - б. рациональность ассортимента;
 - в. гармоничность ассортимента.
- 5. Основополагающие характеристики товара – это**
- а. качество;
 - б. показатели;
 - в. указание на упаковке НД.

- 5. Группа надежности потребительских свойств и показателей качества подразделяется на**
- а. долговечность, сохраняемость;
 - б. безотказность, ремонтпригодность;
 - в. функциональность.
- 7. Колбаса экстра сорта классифицируется исходя из ...**
- а. природного сортамента;
 - б. товарного сортамента;
 - в. по технологическим признакам
- 8. В зависимости от характера и оснований для проведения товарная экспертиза потребительских товаров подразделяется на виды:**
- а. первичная;
 - б. дополнительная;
 - в. повторная;
 - г. контрольная;
 - д. контрактная;
 - е. комплексная.
- 9. К материально-техническим средствам товарной экспертизы относятся:**
- а. справочники;
 - б. средства измерения;
 - в. средства обнаружения;
 - г. оргтехника;
 - д. маркировка;
 - е. документы.
- 10. К экспертным методам ТЭ относятся**
- а. методы группового опроса экспертов;
 - б. визуальные;
 - в. экспертной оценки показателей;
 - г. аудиометод.
- 11. Что служит для соединения тканей друг с другом и образует пленки, сухожилия, хрящи, оболочки жировой и мышечной ткани, основу костной ткани?**
- а. соединительная ткань;
 - б. хрящевая ткань;
 - в. кровь.

- 12. К отрубам телятины 3-го сорта относятся**
а. лопаточная, спинная, поясничная, тазобедренная, подплечный край;
б. шейная часть, грудная с пашиной;
в. голень и предплечье.
- 13. К отрубам свинины 2-го сорта относятся**
а. лопаточную, корейку, грудинку, поясничную часть с пашиной и заднюю часть;
б. шейная часть, пашина;
в. рулька и голяшка.
- 14. Какие тушки птицы выпускают на реализацию?**
а. I категория;
б. II категория;
в. тощие.
- 15. Мытые куриные яйца хранят при температуре 0° и не выше 20°С**
а. не более 7 сут;
б. от 8 до 25 сут;
в. не более 12 сут.

Вариант 4

- 1. Объектом дисциплины являются:**
а. материальные товары;
б. услуги;
в. нематериальные результаты деятельности;
г. ценные бумаги.
- 2. К методам систематизации относятся:**
а. идентификация, классификация, обобщение, кодирование;
б. анализ, прогнозирование;
в. планирование, идентификация; программирование, диагностика.
- 3. Видовой ассортимент – это**
а. набор однородных товаров, объединенных общностью признаков и удовлетворяющих аналогичные потребности;

- б. набор товаров различных видов и наименований, удовлетворяющих аналогичные потребности;
- в. набор товаров одного вида, марочных наименований.

4.Свойство набора товаров разных групп, характеризующее степень их близости по обеспечению рационального товародвижения, реализации и использования – это

- а. ассортиментный минимум;
- б. рациональность ассортимента;
- в. гармоничность ассортимента.

5.Свойства продукции могут быть

- а. простые;
- б. сложные;
- в. специфичные.

6.Группа безопасности потребительских свойств и показателей качества подразделяется на

- а. химическую, механическую;
- б. социальную;
- в. радиационную, электрическую;
- г. магнитную, электромагнитную, противопожарную;
- д. универсальную, психологическую.

7. Невыполнение заданного или ожидаемого требования, касающегося объекта, а также требования, относящиеся к безопасности - это.

- а. брак;
- б. отход;
- в. дефект.

8. В зависимости от цели осуществления товарная экспертиза классифицируется на виды:

- а. первичная, дополнительная, комплексная;
- б. повторная, контрольная;
- в. контрактная, таможенная, страховая, банковская, консультационная и потребительская.

9. К документам относятся :

- а. окп;
- б. стандарты;
- в. организационно-технический документ.

10. К измерительным методам относятся
- а. аудиометод;
 - б. осязательный;
 - в. физико-химический;
 - г. органолептический;
 - д. микробиологический.
11. Обладает высокой пищевой ценностью, относится к питательной соединительной ткани?
- а. хрящевая ткань;
 - б. кровь;
 - в. жировая ткань.
12. Выход отрубов телятины 1-го сорта составляет
- а. 71 %;
 - б. 17 %;
 - в. 12 %.
13. Выход отрубов баранины 1-го сорта составляет
- а. 71 %;
 - б. 93 %;
 - в. 7 %.
14. В каких условиях должны храниться тушки охлажденной птицы?
- а. 0-6° С до 72 ч;
 - б. -18° С до 10 мес.;
 - в. 0-6° С до 1 мес.
15. Диетические куриные яйца хранят при температуре 0° и не выше 20°С
- а. не более 7 сут;
 - б. от 8 до 25 сут;
 - в. не более 12 сут.

Вариант 5

1. Товароведение – это наука
- а. наука научающая, иметь точные и полные сведения о товарах, их сортах, местах происхождения и сбыта, средствах к покупке и продаже, способах перевозке и хранения;
 - б. наука о жизневедении;
 - в. наука об основополагающих характеристиках товаров, определяющих их потребительные стоимости, и факторах обеспечения этих характеристик.

2. Методы классификации:

- а. иерархический;
- б. фасетный;
- в. кодирование.

3. Набор товаров разных групп, видов, наименований, отличающихся большим разнообразием функционального назначения – это

- а. смешанный ассортимент;
- б. рациональный ассортимент;
- в. оптимальный ассортимент.

4. Деятельность, направленная на достижение требований рациональности ассортимента – это

- а. управление ассортиментом;
- б. формирование ассортимента;
- в. ассортиментная политика.

5. Показатели качества по наименованиям делятся на группы... .

- а. единичные и комплексные;
- б. базовые и определяющие;
- в. простые и сложные.

6. Способность ряда свойств и показателей удовлетворять разнообразные потребности – это

- а. универсальное назначение;
- б. классификационное назначение;
- в. функциональное назначение.

7. По степени значимости дефектов различают критерии

- а. критические;
- б. значительные;
- в. малозначительные;
- г. неликвидные;
- д. ликвидные.

8. Оценка экспертами характеристик товара, принимаемого от потребителя или индивидуальных потребителей - это

- а. потребительская;
- б. консультационная;
- в. товароведная.

- 9. Документ, содержащий правила, общие принципы, характеристики, касающиеся определенных видов или их результатов, и доступный широкому кругу потребителей – это**
- а. организационно-технический документ;
 - б. нормативный документ;
 - в. технический документ.
- 10. Метод основанный на наблюдениях и подсчетах числа объектов, выбранных по определенному признаку относится к**
- а. экспресс-методам;
 - б. физико-химическим методам;
 - в. биологическим;
 - г. регистрационным методам.
- 11. Укажите вид животных, у которых мясо бледно-розового цвета, нежное слегка сладковатое, без «мраморности», жир белого цвета откладывается в брюшной полости.**
- а. верблюжати́на;
 - б. олени́на;
 - в. говядина молодняка;
 - г. кролики.
- 12. Выход отрубов телятины 2-го сорта составляет ...**
- а. 71 %;
 - б. 17 %;
 - в. 12 %.
- 13. Выход отрубов свинины 1-го сорта составляет ...**
- а. 96 %;
 - б. 93 %;
 - в. 7 %.
- 14. В каких условиях должны храниться тушки мороженной птицы?**
- а. 0-6° С до 72 ч;
 - б. -18° С до 10 мес.;
 - в. 0-6° С до 1 мес.
- 15. Столовые куриные яйца хранят при температуре 0° и не выше 20°С ...**
- а. не более 7 сут;
 - б. от 8 до 25 сут;

в. не более 12 сут.

Вариант 6

1. Предметом товароведения являются

- а. потребительные стоимости;
- б. ценные бумаги;
- в. продукция;
- г. товар;
- д. услуги.

2. Кодирование – это

- а. присвоение кода классификационной группировке;
- б. образование кода;
- в. образование и присвоение кода классификационной группировке и/или объекту классификации.

3. Специфическая особенность ассортимента, проявляющаяся при его формировании -

- а. свойство ассортимента;
- б. показатель ассортимента;
- в. широта ассортимента.

4. Деятельность по составлению набора товаров, позволяющего удовлетворять реальные или прогнозируемые потребности, а также достигнуть целей, определенных руководством организации – это

- а. управление ассортиментом;
- б. формирование ассортимента;
- в. ассортиментная политика.

5. Показатели, имеющие решающее значение при оценке качества товаров – это

- а. базовые;
- б. единичные;
- в. определяющие.

6. Способность удовлетворять индивидуальные или общественные социальные потребности – это

- а. универсальное назначение;
- б. социальное назначение;
- в. функциональное назначение.

- 7. В зависимости от места возникновения все дефекты условно подразделяют на.**
- а. технологические;
 - б. предреализационные;
 - в. послереализационные.
- 8. Оценка экспертами товаров для выявления причин возникновения дефектов при транспортировании, хранении, подготовке к реализации, а также прогнозирование сроков хранения для выдачи рекомендаций о возможности их реализации - это....**
- а. потребительская экспертиза;
 - б. консультационная;
 - в. контрактная;
 - г. страховая.
- 9. Документ, содержащий конкретную информацию о характеристиках товара, необходимых для его идентификации в процессе товародвижения**
- а. технический документ;
 - б. нормативный документ;
 - в. организационно-технический документ.
- 10. К методам определения значений показателей качества с помощью органов чувств относится**
- а. регистрационный;
 - б. измерительный;
 - в. экспертный;
 - г. органолептический.
- 11. Укажите вид животных, у которых мясо имеет темно-красный цвет, специфический запах пота, мышечная ткань грубая, в вареном состоянии - жесткое.**
- а. верблюжати́на;
 - б. олени́на;
 - в. буйволя́тина;
 - г. кролики.
- 12. Выход отрубов телятины 3-го сорта составляет**
- а. 71 %;
 - б. 17 %;
 - в. 12 %.

- 13. Выход отрубов баранины 2-го сорта составляет**
а. 71 %;
б. 93 %;
в. 7 %.
- 14. Маркировка тары дичи включает**
а. вид;
б. количество пар;
в. сорт дичи;
г. штрих-код;
д. условия хранения;
е. способ приготовления.
- 15. Основным сырьем для производства колбас является... .**
а. мясо говядины, свинины;
б. яйца, молоко;
в. сыр, крахмал;
г. нитриты, чеснок, соль.

Вариант 7

- 1. Цель товароведения -**
а. изучение основополагающих характеристик товара, составляющих его потребительную стоимость, а также их изменений на всех этапах товародвижения;
б. изучение объекта купли-продажи;
в. изучение характеристик продукции для личного потребления.
- 2. Структура кода состоит из**
а. алфавита;
б. основания, разряда и пробела;
в. алфавита, основания, разряда и длины.
- 3. Набор товаров, который должен будет удовлетворять предполагаемые потребности – это**
а. реальный ассортимент;
б. прогнозируемый ассортимент;
в. учебный ассортимент.

4. Цели, задачи и основные направления формирования ассортимента, определяемые руководством организации – это

- а. управление ассортиментом;
- б. формирование ассортимента;
- в. ассортиментная политика.

5. Показатели, принятые за основу при сравнительной характеристике показателей качества – это

- а. базовые;
- б. единичные;
- в. определяющие.

6. Способность товаров сохранять функциональное назначение в процессе хранения или потребления в течение заранее оговоренных сроков – это

- а. безопасность;
- б. надежность;
- в. сохраняемость.

7. Что объединяет ниже перечисленные определения?

- Товарная, технологическая, судебная, аудиторская, медицинская и др.
 - а. экспертиза;
 - б. процессы;
 - в. оценка;
 - г. сервис.

8. Субъектами товарной экспертизы являются

- а. физические лица;
- б. потребители;
- в. товароведы;
- г. юридические лица;
- д. кандидаты в эксперты;
- е. эксперты.

9. Документ, устанавливающий основополагающие правила в определенной системе и утвержденный компетентным органом – это

- а. организационно-технический документ;
- б. нормативный документ;
- в. технический документ.

10. К методам оценки, проводимой группой экспертов в условиях неопределенности или риска относят

- а. регистрационный;
- б. измерительный;
- в. экспертный;
- г. органолептический.

11. В зависимости от чего мясо крупного рогатого скота делят на категории?

- а. от вида;
- б. упитанности;
- в. породы;
- г. сорта.

12. На какие сорта отрубов расчленяется баранина при розничной продаже?

- а. 1, 2;
- б. 1, 2, 3;
- в. 1,2,3,4.

13. Выход отрубов свинины 2-го сорта составляет ...

- а. 4 %;
- б. 12 %;
- в. 7 %.

14. Желток яйца составляет

- а. 12 %;
- б. 56 %.;
- в. 32 %.

15. Отметьте дефекты молока, сливок, кисломолочных продуктов

- а. красюк;
- б. кормовые привкусы;
- в. тек;
- г. горький вкус;
- д. салистый привкус;
- е. тумак;
- ж. комковатость.

Вариант 8

1. Принципы товароведения – это

- а. безопасность, соответствие;
- б. эффективность, систематизация;
- в. безопасность, эффективность, совместимость, взаимозаменяемость, систематизация, соответствие.

- 2. В качестве алфавита кода применяют**
- а. цифры, штрихи;
 - б. пробелы, буквы;
 - в. цифровой, буквенный, буквенно-цифровой, штриховой.
- 3. Количество видов разновидностей и наименований товаров однородных и разнородных групп – это ...**
- а. широта ассортимента;
 - б. полнота ассортимента;
 - в. глубина ассортимента.
- 4. Основные направления в области формирования ассортимента: ...**
- а. сокращение, расширение;
 - б. стабилизация, обновление;
 - в. совершенствование, гармонизация.
- 5. Показатели, предназначенные для выражения сложных свойств товаров – это ...**
- а. базовые;
 - б. комплексные;
 - в. определяющие.
- 6. К эргономическим свойствам относятся ...**
- а. антропометрические;
 - б. психологические;
 - в. психолого-физиологические.
- 7. Оценка экспертом основополагающих характеристик товаров, а также их изменений в процессе товародвижения для принятия решений, выдачи независимых и комплектных заключений, которые служат конечным результатом – это ...**
- а. судебная экспертиза;
 - б. экологическая экспертиза;
 - в. юридическая экспертиза;
 - г. медицинская экспертиза;
 - д. технологическая экспертиза;
 - е. товарная экспертиза.
- 8. Объектами товарной экспертизы являются**
- а. потребительские стоимости;
 - б. услуги;
 - в. потребительские товары;
 - г. продукция для личных целей.

9. К специальной литературе относятся.... .

- а. стандарты, техрегалменты;
- б. технические условия, окп, тнвэд;
- в. научные, отчеты, монографии, публикации, учебные пособия, справочники.

10. К методам, основанном на восприятии внешнего вида ил цвета объекта с помощью зрения относится

- а. обонятельный;
- б. визуальный;
- в. вкусовой;
- г. осязательный.

11. К отрубам 1-го сорта относятся

- а. лопаточная, спинная, поясничная, тазобедренная, плечевая, грудная часть;
- б. шейная часть, пашина;
- в. зарез, передняя и задние голяшки.

12. На какие сорта отрубов расчленяется телятина при розничной продаже?

- а. 1, 2;
- б. 1, 2, 3;
- в. 1,2,3,4.

13. После ветсанэкспертизы производится ... клеймение мяса. .

- а. овальное;
- б. треугольное;
- в. прямоугольное.

14. Белок яйца составляет ...

- а. 12 %;
- б. 56 %.;
- в. 32 %.

15. Дополнительным сырьем для производства колбас является....

- а. мясо говядины, свинины;
- б. яйца, молоко;
- в. сыр, крахмал;
- г. нитриты, чеснок, соль.

Вариант 9

- 1. Объектами товароведной деятельности являются**
 - а. товары;
 - б. услуги;
 - в. условия хранения.

- 2. Субъектом товароведной деятельности являются –**
 - а. товароведы-специалисты;
 - б. потребительские стоимости;
 - в. потребители.

- 3. Какими показателями характеризуется широта ассортимента?**
 - а. действительной широтой;
 - б. базовой широтой;
 - в. коэффициентом широты.

- 4. Состояние набора товаров, характеризующееся высокой устойчивостью и низкой степенью обновления – это ...**
 - а. стабилизация ассортимента;
 - б. обновление ассортимента;
 - в. совершенствование ассортимента.

- 5. Виды значений показателей качества продукции ...**
 - а. оптимальное;
 - б. действительное;
 - в. регламентированное, предельное.

- 6. К эстетическим свойствам относятся**
 - а. внешний вид;
 - б. стиль;
 - в. комфорт;
 - г. сохраняемость;
 - д. цвет, состояние поверхности.

- 7. Различают экспертизу ...**
 - а. товароведную;
 - б. торговую;
 - в. товарную;
 - г. судебную;
 - д. экологическую.

- 8. Требования предъявляемые к экспертам**
 - а. эффективность;
 - б. принципиальность;

- в. независимость;
- г. компетентность;
- д. опыт работы;
- е. личные качества.

9. К средствам измерений ТЭ относятся

- а. металлические линейки, весы;
- б. газожидкостный хроматограф;
- в. оргтехника.

10. К экспертным методам относят

- а. визуальный;
- б. аудиометод;
- в. метод Дельфы;
- г. методы группового опроса.

11. К отрубам говядины 2-го сорта относятся

- а. лопаточная, спинная, поясничная, тазобедренная, плечевая, грудная часть;
- б. шейная часть, пашина;
- в. зарез, передняя и задние голяшки.

12. На какие сорта отрубов расчленяется говядина при розничной продаже?

- а. 1, 2;
- б. 1, 2, 3;
- в. 1,2,3,4.

13. По результатам товароведной экспертизы производится клеймение мяса.

- а. овальное;
- б. треугольное;
- в. квадратное;
- г. ромб;
- д. прямоугольное.

14. В зависимости от сроков хранения и качества яйца куриные подразделяют ...

- а. по сортам;
- б. по категориям;
- в. диетические, столовые;
- г. яйца, хранившиеся в холодильниках не более 90 сут.

15. Выберите вареные колбасы, которые вырабатываются высшего сорта

- а. Говяжья, Докторская, Диетическая, Любительская, Молочная, Столичная, Останкинская и др.;
- б. Московская, Обыкновенная, Столовая и др.;
- в. Чайная, Закусочная, Молодежная.

Вариант 10

1. Основополагающие характеристики товароведной деятельности:

- а. ассортиментная;
- б. качественная;
- в. количественная;
- г. стоимостная.

2. Функции товара -

- а. потребительская, маркетинговая;
- б. коммерческая, потребительская;
- в. правовая, финансовая;
- г. потребительская, маркетинговая, коммерческая, правовая, финансовая.

3. Фактическое количество видов, разновидностей и наименований товаров, имеющих в наличии – это

- а. базовая широта;
- б. действительная широта;
- в. коэффициент широты.

4. Количественные и качественные изменения состояния набора товаров для повышения его рациональности – это... .

- а. стабилизация ассортимента;
- б. обновление ассортимента;
- в. совершенствование ассортимента.

5. На какие классы подразделяются свойства продукции?

- а. потребительские, технологические;
- б. единичные, комплексные;
- в. простые, сложные.

6. К свойствам безопасности относятся

- а. ремонтпригодность;
- б. экологические свойства;
- в. санитарно-гигиенические показатели.

7. К принципам товарной экспертизы относятся

- а. объективность, системный подход;
- б. компетентность, независимость, эффективность;
- в. сохраняемость;
- г. соответствие;
- д. безопасность.

8. К личным качествам эксперта относятся:

- а. объективность, принципиальность;
- б. независимость;
- в. ответственность;
- г. компетентность.

9. К средствам измерений показателей климатического режима хранения относятся

- а. термометры, психрометры, гигрометры;
- б. гигрографы, анемометры;
- в. индикатор электрического тока, весы, термостат.

10. По технологии изготовления, виду вносимых добавок и назначению молоко делят на

- а. пастеризованное;
- б. пастеризованное с наполнителями;
- в. жирное;
- г. маложирное;
- д. стерилизованное и молоко для детей раннего возраста.

11. К отрубам 3-го сорта относятся ...

- а. лопаточная, спинная, поясничная, тазобедренная, плечевая, грудная часть;
- б. шейная часть, пашина;
- в. зарез, передняя и задние голяшки.

12. К отрубам баранины 1-го сорта относятся ...

- а. лопаточно-спинная, поясничная, тазобедренная;
- б. шейная часть, пашина;
- в. зарез, предплечье, задние голяшки.

13. Ветеринарное клеймо содержит информацию

- а. порядковый номер области, района, организации;
- б. 1,2 категорию;
- в. высшую, среднюю, ниже средней упитанности.

14. Диетические и столовые яйца в зависимости от массы подразделяют на категории

- а. экстра;
- б. высшая.;

- в. отборная;
- г. первая;
- д. вторая;
- е. третья;
- ж. четвертая.

15. Выберите вареные колбасы, которые вырабатываются первого сорта

- а. Говяжья, Докторская, Диетическая, Любительская, Молочная, Столичная, Останкинская и др.;
- б. Московская, Обыкновенная, Столовая и др.;
- в. Чайная, Закусочная, Молодежная.

Ключи к тестам

Вариант 1															
Вопросы	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12			
Ответы	б	Все	б	а	а,б	а,б,в	б	а	а,б	а,в	а	а	в	в,г,д	а,б,в,г,д
Вариант 2															
Вопросы	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12			
Ответы	д	а,б,в,г	а	а	а,б	а,б,в	а	а,б,в	а,б,в,г,д	А	в	б	а	в	а
Вариант 3															
Вопросы	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12			
Ответы	а,б,в	а,б,в	а,в,д	б	а	а,б	б	а,б,в,г,е	б,в,г	а,в	а	в	в	а,б	в
Вариант 4															
Вопросы	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12			
Ответы	а	А	б	в	а,б	а,в,г	в	в	а,б,в	в,г	б	а	б	а	а
Вариант 5															
Вопросы	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12			
Ответы	в	а,б	а	а	а,б	а	а,б,в	а	б	Г	г	б	в	б	б
Вариант 6															
Вопросы	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12			
Ответы	а	В	а	б	в	б	а,б,в	б	а	Г	в	в	б	а,б,в,д	а
Вариант 7															
Вопросы	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12			

ОТВЕТЫ	а	В	б	в	а	б	а	а,г, д, е	а	В	б	а	а	в	б, г, д, ж
Вариант 8															
Вопросы	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12			
ОТВЕТЫ	в	В	а	а, б, в	б	а,б,в	е	в	в	б	а	б	а	б	б, в, г
Вариант 9															
Вопросы	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12			
ОТВЕТЫ	а	а, в	а,б, в	а	все	а,б, д	в,г, д	в,г, д, е, б	а,б	в,г	б	б	а, б, в, г	в,г	а
Вариант 10															
Вопросы	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12			
ОТВЕТЫ	вс е	Г	б	в	а	в	а,б, д	а,в	а,б	а,б,д	в	а	а	б,в,г, д,е	б

Утверждаю:
Зав. кафедрой
Товароведения, технологии продуктов
и общественного питания
_____ М.М. Салманов

Вопросы к зачету

1. Предмет, цели, задачи и принципы товароведения.
2. Объекты и субъекты товароведной деятельности.
3. Классификация методов товароведения.
4. Классификация как метод товароведения.
5. Общие сведения о классификаторах. Структура, категории классификаторов.
6. Основные понятия, классификация ассортимента.
7. Свойства и показатели ассортимента.
8. Управление ассортиментом.
9. Основные сведения, требования, свойства и показатели качества товаров.
10. Номенклатура потребительских свойств и показателей товаров. Безопасность.
11. Оценка и градации качества товаров.

12. Цели и задачи товарной экспертизы.
13. Принципы товарной экспертизы.
14. Общность и отличия товарной экспертизы от других видов оценочной деятельности.
15. Классификация товарной экспертизы.
16. Объекты и субъекты товарной экспертизы.
17. Требования к экспертам.
18. Классификация средств товарной экспертизы.
19. Средства информации о товарах.
20. Материально-технические средства.
21. Классификация методов товарной экспертизы.
22. Измерительный и регистрационный методы. Классификация.
23. Органолептические методы. Классификация.
24. Экспертные методы. Классификация.
25. Характеристика сырья, поступающего на предприятия по производству мяса, птицы, молока, продуктов переработки.
26. Товароведная характеристика меда и продуктов пчеловодства.
27. Охрана жизни и здоровья человека, животных и окружающей среды.
28. Безопасность в отношении болезней, вызываемых патогенными вирусами, микроорганизмами, вредными насекомыми-переносчиками возбудителей болезни.
29. Товароведение кормов, кормовых добавок и биопрепаратов.
30. Подтверждение соответствия кормов, кормовых добавок, биопрепаратов, молочных, мясных продуктов, мяса птицы, рыбы и рыбопродуктов.
31. Ассортимент животного сырья.
32. Анализ структуры ассортимента животного сырья.
33. Расчет энтропии структуры ассортимента животного сырья.
34. Общие сведения. Классификация ассортимента.
35. Классификация, свойства и показатели товаров.
36. Управление ассортимент
37. ассортимента
38. Виды нормативных и технологических документов, регламентирующих ассортимент товаров.
39. Методы оценки показателей качества животного сырья.
40. Цели и задачи товарной экспертизы.
41. Принципы товарной экспертизы. Классификация
42. Объекты и субъекты товарной экспертизы. Требования к экспертам.
43. Понятие о биоквалиметрии.
44. Алгоритм оценки качества животного сырья: биоквалиметрический подход.
45. Статистические инструменты управления качеством животного сырья.
46. Графические инструменты управления качеством животного сырья.

47. Управление качеством животного сырья на основе принципов ХАССП (на примере кожевенного сырья и антисептиков).
48. Техническое регулирование товаров животного происхождения.
49. Информационное обеспечение товароведения и экспертизы товаров.
50. Тара и упаковка сырья животного происхождения: понятия, классификация.
51. Взаимосвязь жизненных циклов товара и упаковки.
52. Роль упаковки в системе «товар – упаковка – средства товарной информации».
53. Аналитические показатели ресурсосбережения сырья животного происхождения.
54. Экономические показатели ресурсосбережения, связанные с обращением и утилизацией отходов производства и потребления сельского хозяйства.
55. Аналитические показатели рециклинга. Схема безотходной технологии производства сырья животного происхождения.
56. Понятие об идентификации сырья животного происхождения.
57. Виды идентификации сырья животного происхождения.
58. Понятие о фальсификации сырья животного происхождения.
59. Виды фальсификации сырья животного происхождения.
60. Основные понятия, объекты, субъекты товароведения и экспертизы сырья животного происхождения в таможенном деле.
61. Оптимизация выборки товаров из товарной партии кожи во время таможенного контроля.
62. Роль сенсорного анализа в системе таможенной экспертизы

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 освоения 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 всесторонние 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 оценивания для реферата

Написание реферативной работы следует начать с изложения плана темы, который обычно включает 3-4 пункта. План должен быть логично изложен, разделы плана в тексте обязательно выделяются. План обязательно должен включать в себя введение и заключение.

Во введении формулируются актуальность, цель и задачи реферата; в основной части рассматриваются теоретические проблемы темы и практика реализации в современных политических, экономических и социальных условиях; в заключении подводятся основные итоги, высказываются выводы и предложения.

Реферат завершается списком использованной литературы.

Задачи студента при написании реферата заключаются в следующем:

1. логично и по существу изложить вопросы плана;
2. четко сформировать мысли, последовательно и ясно изложить материал, правильно использовать термины и понятия;
3. показать умение применять теоретические знания на практике;
4. показать знание материала, рекомендованного по теме;
5. использовать для экономического обоснования необходимый статистический материал.

Реферат оценивается преподавателем кафедры ТТПиОП. Работа, в которой дословно переписаны текст учебника, пособия или аналогичная работа, защищенная ранее другим студентом, не оценивается, а тема заменяется на новую.

Необходимо соблюдать сроки и правила оформления реферата. План работы составляется на основе программы курса. Работа должна быть подписана и датирована, страницы пронумерованы; в конце работы дается список используемой литературы.

Объем реферата должен быть не менее 12-18 стр. машинописного текста (аналог – компьютерный текст TimeNewRoman, размер шрифта 14 через полтора интервала), включая титульный лист.

Оценка **«отлично»** выставляется, если работа студента написана грамотным научным языком, имеет чёткую структуру и логику изложения, точка зрения студента обоснованна, в работе присутствуют ссылки на нормативные документы, мнения известных учёных в данной области. Студент работе выдвигает новые идеи и трактовки, демонстрирует способность анализировать материал.

Оценка **«хорошо»** выставляется, если работа студента написана грамотным научным языком, имеет чёткую структуру и логику изложения, точка зрения студента обоснованна, в работе присутствуют ссылки на нормативные документы, мнения известных учёных в данной области.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется, если студент выполнил задание, однако не продемонстрировал способность к научному анализу, не высказывал в работе своего мнения, допустил ошибки в логическом обосновании своего ответа.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется, если студент не выполнил задание, или выполнил его формально, ответил на заданный вопрос, при этом не ссылаясь на мнения учёных, не трактовал НТД, не высказывал своего мнения, не проявил способность к анализу, то есть в целом цель реферата не достигнута.

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 дополнительную литературу, умеет правильно использовать знания 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 пищевым и биологически активным добавкам 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 аргументированно 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

1. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учеб. пособие / О.К. Мотовилов [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 316 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/92612>
2. Давлетов З.Х. Товароведение и технология обработки мясо-дичной, дикорастущей пищевой продукции и лекарственно-технического сырья [Электронный ресурс] : учеб. пособие — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 400 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/65950> .
3. Горбачева М.В. Товароведение и экспертиза дополнительных видов сырья животного происхождения [Текст] : учебное пособие. Рек.УМО по образованию в обл. товароведения и экспертизы товаров. - Москва : ИНФРА-М, 2014. - 136с. - (Высшее образование. Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-006173-3 (print). - ISBN 978-5-16-100264-3 (online).
4. Киладзе А.Б. Товароведение и экспертиза животного сырья [Текст] : учебное пособие, реком. УМО вузов РФ по образ. в области товароведения и экспертизы товаров по направлению "Товароведение". - СПб. : Проспект Науки, 2012. - 184с. - ISBN 978-5-903090-75-4.

б) дополнительная литература

1. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учеб. пособие / О.К. Мотовилов [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 320 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/71724> .
2. Лихачева, Е.И. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов: учебное пособие. Рек.ФГУ "ФИРО" для студ. сред. профес. образования. - Москва : Альфа-М; ИНФРА -М, 2013. - 304с. : ил. - (ПРОФИль). - ISBN 978-5-98281-166-0 (Альфа-М). - ISBN 978-5-16-003587-1 (ИНФРА-М).
3. Киладзе А. Б. Товароведение и экспертиза животного сырья : учебное пособие, реком. УМО вузов РФ по образ. в области товароведения и экспертизы товаров по направлению "Товароведение". - СПб.: Проспект Науки, 2012. - 184с. - ISBN 978-5-903090-75-4.
4. Касторых М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: учебник. - Москва : Издат.-торгов. корпорация "Дашков и К", 2009. - 328с.
5. Коснырева Л. М. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров: учебник, реком. УМО по образ. в обл. товароведения и экспертизы то-

- варов. - Москва: Издат. центр "Академия", 2005. - 320с. - (Высшее профессиональное образование). - ISBN 5-7695-1653-4.
6. Дмитриченко М. И. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: учебное пособие, реком. УМО в обл. товароведения и экспертизы товаров. - СПб: ПИТЕР, 2004. - 352с. : ил. - (Учебное пособие). - ISBN 5-94723-680-X.
 7. Шевченко В.В. Товароведение и экспертиза рыбы и рыбных товаров. - СПб.: Питер, 2005. - 256с. - (Учебник для вузов).
 8. Рязанова, О.А. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания [Электронный ресурс] : справ. / О.А. Рязанова, М.А. Николаева, О.В. Евдокимова, В.М. Позняковский. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 288 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93705>.

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

1. Министерство сельского хозяйства РФ. - mcsx.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://nbgmu.ru/>
5. Российская государственная библиотека - rsl.ru
6. Бесплатная электронная библиотека - Единое окно доступа к образовательным ресурсам - <http://window.edu.ru/>
7. <https://dobavkis.ru> Красители. Консерванты
8. <https://foodandhealth.ru/katalog-pishchevyh-dobavok/> Каталог пищевых добавок
9. <https://agroserver.ru/company/pishhevye-dobavki/> Агросервер. Российский агропромышленный сервер.
10. <http://bazadobavok.ru/pishevye-dobavki/> Полная таблица пищевых добавок (Е-коды и названия)
- 11.

	Наименование электронно-библиотечной системы (ЭБС)	Принадлежность	Адрес сайта	Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование
1	2	3	4	5
1.	Доступ к коллекциям «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов - Изда-	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Лицензионный договор № 385 от 06.03.2023г. с 15.04.2023г. по 14.04.2024г.

	тельство Лань «ЭБС» ЭБС Лань и «Единая профессиональная база знаний издательства Лань для СПО – Издательство Лань (СПО)» ЭБС ЛАНЬ			
2.	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
3.	Polpred.com	сторонняя	http://polpred.com	ООО «Полпред справочники» Соглашение от 05.12.2017г. без ограничения времени.
4.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (Журналы)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор от 09.07.2013г. без ограничения времени
5.	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
6.	ЭБС «Юрайт»	сторонняя	http://www.biblio-online.ru/	ООО «Юрайт» Договор № 35 от 12.12.2017г. к разделу «Легендарные книги» без ограничения времени
7.	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.
8.	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.
9.	ФПУ. 10-11 кл.	сторон-	http://e.lanbook.com	Изд-во «Просвещение» ЭБС

	Изд-во «Просвещение». Общеобразовательные предметы. – ЭБС ЛАНЬ	няя	<u>com</u>	ЛАНЬ Договор № 385 от 12.07.2023 г. С 01.09.2023 до 31.08.2024 г.
--	--	-----	------------	---

12.

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Изучение дисциплины «Товароведение и экспертиза сырья животного происхождения» осуществляется с использованием классических форм учебных занятий: лекций, практических занятий, самостоятельной работы во вне-аудиторной 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 добавок. 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 заня-

тии. 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, работа 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 вопро-

сы, 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

Microsoft Windows 10 PRO	Операционная система
Microsoft Office (включает в себя Word, Excel, PowerPoint)	Пакет офисных программ
Visual Studio	Стартовая площадка для написания, отладки и сборки кода
Компас 3D	Система трехмерного проектирования
Adobe Reader	Программа для чтения и редактирования PDF документов
Adobe InDesign	Программа компьютерной вёрстки (DTP)
Яндекс браузер	Браузер
7-Zip	Архиватор
Kaspersky Free Antivirus	Антивирус

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 лабораторно-практических занятий.

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 (помощника), 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 зачета/экзамена зачитываются ассистентом;
- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;
- 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 ассистенту.

- 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. Мукашлов

«__» _____ 20__ г.

В программу дисциплины
«Товароведение и экспертиза сырья животного происхождения»
по направлению подготовки
36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»
вносятся следующие изменения:

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

Программа пересмотрена на заседании кафедры

Протокол № ____ от «__» _____ 20__ г.

Заведующий кафедрой

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

Одобрено

Председатель методической комиссии факультета

Исаева Н.Г. / доцент / _____
(фамилия, имя, отчество) (ученое звание) (подпись)

«__» _____ 20__ г.

Лист регистрации изменений в РПД

п/п	Номера разделов, где произведены изменения	Документ, в котором отражены изменения	Подпись	Расшифровка подписи	Дата введения изменений
1.					
2.					
...					