Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 07.11.2025 08:41:25
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3692d52b7e

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО ДОНСКОЙ ГАУ)

УТВЕРЖДАЮ
Врио проректора по УР и ЦТ
_____Ширяев С.Г.
«24» марта 2026 г.
м.п.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
Преддипломная практика

Направление подготовки **38.03.07 Товароведение**

Направленность программы **Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров**

Форма обучения **Очная, очно – заочная**

Программа разработана:

Игнатьева Т.С. _____ доцент канд.эконом.наук доцент
(подпись) (должность) (степень) (звание)

Рекомендовано:

На заседании кафедры экономики и товароведения
протокол заседания от 17.03.2026 г № 10 Зав. кафедрой _____ Бунчиков О.Н.
(подпись)

п. Персиановский, 2026 г.

1. ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ

Вид	Преддипломная практика
Тип	Производственная практика
Способ проведения	Стационарная
Форма проведения	Дискретная
Цель практики	закрепление, расширение и углубление теоретических знаний и получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности с целью выполнения выпускной квалификационной работы.

2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Планируемые результаты обучения по Преддипломная практика - знания, умения, навыки и опыт деятельности, являются основой для формирования следующих компетенций:

Профессиональными компетенциями (ПК):

ПК- 1 - Способен вести интегрированную систему безопасности, прослеживаемости и качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции

ПК-2 Способен определять качество сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке.

ПК-3- Проведение товароведческой экспертизы сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров

Индикаторы достижения компетенций:

ПК-1.1 - Знать требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции

ПК-1.2 - Знать товароведную характеристику пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий

ПК-1.3 - Владеть приемами прослеживаемости и подтверждения соответсвия пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

ПК-2.2-Знать основы технологии производства и обращения на рынке сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции.

ПК-2.3- Уметь пользоваться методами контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции

ПК-2.4 Владеть технологиями регулирования рынка продукции и услуг в области производства и обращения пищевой продукции.

ПК-3.1-Знать правила и способы отбора проб и выборки для товарных партий

ПК-3.2-Уметь проводить товароведческую экспертизу и оформлять акт экспертизы

ПК-3.3-Владеть навыками чтения маркировки товара и оценивать качество тары и упаковки

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
ПК-1	Способен вести интегрированную систему безопасности, прослеживаемости и качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции.	ПК-1.1 - Знать требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранения, перево-	*Знание:* требований безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции

		возки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции	*Умение:* выполнять требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции *Навык и (или) опыт деятельности:* соблюдения требований безопасности, предъявляемых к пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранению, перевозке (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции
		ПК-1.2- Знать товароведную характеристику пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий.	*Знание:* товароведной характеристики пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий *Умение:* Проводить товароведную экспертизу пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий *Навык и (или) опыт деятельности:* владения приемами проведения товароведной экспертизы пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий
		ПК-1.3 - Владеть приемами прослеживаемости и подтверждения соответствия пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	*Знание:* приемы прослеживаемости и подтверждения соответствия пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке *Умение:* владеть приемами прослеживаемости и подтверждения соответствия пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке *Навык и (или) опыт деятельности:* в прослеживаемости и подтверждении соответствия пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
ПК-2	Способен определять качество сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПК-2.2 Знать основы технологии производства и обращения на рынке сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции	*Знание* основ технологии производства и обращения на рынке сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции *Умение:* применять технологии производства и обращения на рынке сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции *Навык и / или опыт деятельности:* владение технологией производства

			и обращения на рынке сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции
		ПК-2.3Уметь пользоваться методами контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции	*Знание* методов контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции *Умение:* контролировать качество сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции *Навык и / или опыт деятельности:* владение методами контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции
		ПК-2.4 - Владеть технологиями регулирования рынка продукции и услуг в области производства и обращения пищевой продукции	*Знание:* технологий регулирования рынка продукции и услуг в области производства и обращения пищевой продукции *Умение:* регулирования рынка продукции и услуг в области производства и обращения пищевой продукции *Навык и (или) опыт деятельности:* Владения технологиями регулирования рынка продукции и услуг в области производства и обращения пищевой продукции
ПК-3	Проведение товароведческой экспертизы сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров	ПК-3.1-Знать правила и способы отбора проб и выборки для товарных партий	*Знание:* Правил и способов отбора проб и выборки для товарных партий *Умение:* проводить отбор проб и выборку для товарных партий *Навык и / или опыт деятельности:* проведения отбора проб для товарных партий
		ПК-3.2-Уметь проводить товароведческую экспертизу и оформлять акт экспертизы	*Знание:* правил порядка проведение органолептических и лабораторных исследований продовольственных товаров *Умение:* умение проводить органолептические и лабораторные исследования, оформлять акт экспертизы *Навык и / или опыт деятельности:* проведения органолептических и лабораторных исследований продовольственных товаров
		ПК-3.3-Владеть навыками чтения маркировки товара и оценивать качество тары и упаковки	*Знание:* видов маркировки товаров, способы и средства нанесения товарной информации на упаковку товаров *Умение:* анализировать товарную информацию, применять методы товароведения и проводить оценку маркировки *Навык и / или опыт деятельности:* расшифровки маркировки упаковки, полноты и правильности маркировки товаров

3. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ И ЕЁ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬВ НЕДЕЛЯХ

Общая трудоемкость «Преддипломная практика»:

Курс/семестр	**Трудоемкость**	
	З.Е.	**Количество недель**
очно-заочная форма обучения 2022-2025 год набора		
5/А	3	2
очная форма обучения 2026 год набора		
4/8	3	2

4. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Перед началом практики обучающийся получает задания на практику, ознакамливается с программой «Преддипломная практика», знакомится с задачами практики, сроками прохождения практики, получает инструктаж по технике безопасности.

Раздел (этап) практики	Краткое содержание раздела
Основной этап практики	Изучает следующие вопросы: ➢ интегрированная система безопасности, прослеживаемости и качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции; ➢ требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции; ➢ товароведная характеристика пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий.
Заключительныйэтап	обработка и систематизация теоретического материала по заданной тематике отчета; подготовка и оформление отчета; защита отчета по практике.

5. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

Форма итогового контроля – зачет.

После окончания производственной практики «Преддипломная практика» организуется защита отчета. Учитывается работа обучающегося во время производственных и кабинетных работ.

Отчет должен содержать практическую часть (сбор, обработка и анализ данных с использованием методического инструментария; выявление и постановка проблемы, рекомендации по усовершенствованию ситуации).

Объем отчета по производственной практике составляет – 25 - 30 страниц машинописного текста и имеет следующую структуру: титульный лист, содержание, введение, практическая часть, заключение, список использованной литературы, приложения.

Отчет должен быть оформлен в соответствии с требованиями.

Текст отчета излагается на стандартных листах белой бумаги формата А4, с одной стороны, без рамки. Число строк на странице должно составлять 29±1, размер шрифта – 14.

Текст следует печатать, соблюдая размеры полей: левое – 30 мм; правое – 20 мм; верхнее – 20 мм; нижнее – не менее 20 мм.

В приложениях должен содержаться фактический материал, представленный в виде схем, таблиц, диаграмм, и т.д., образцы расчетных формул, анализ статистической отчетности, анализ нормативных документов и иные формы анализа материала.

Результаты практики будут использованы при написании выпускной квалификационной работах, а также в кейсах, лекциях, выступлениях на научно-практических конференциях, в научных исследованиях, проводимых кафедрой.

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРАКТИКЕ

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

Код компетенции / Индикатор достижения компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Наименование индикатора достижения компетенции	**В результате прохождения практики обучающиеся должны:**		
			Знать Этап I	**Уметь Этап II**	**Навык и (или) опытдеятельности Этап III**
ПК-1	Способен вести интегрированную систему безопасности, прослеживаемости и качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции.	ПК-1.1 - Знать требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции	требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции	выполнять требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции	соблюдения требований безопасности, предъявляемых к пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранению, перевозке (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции
		ПК-1.2- Знать товароведную характеристику пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий.	товароведную характеристику пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий	проводить товароведную экспертизу пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий	приемами проведения товароведной экспертизы пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий
		ПК-1.3 - Владеть приемами прослеживаемости и подтверждения соответствия пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	приемы прослеживаемости и подтверждения соответствия пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	владеть приемами прослеживаемости и подтверждения соответствия пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	в прослеживаемости и подтверждении соответствия пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

ПК-2/2.2	Способен определять качество сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	-Способен определять качество сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Основы технологии производства и обращения на рынке сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции	применять технологии производства и обращения на рынке сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции	владения технологией производства и обращения на рынке сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции
ПК-2/2.3		-Способен определять качество сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	методы контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции	:контролировать качество сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции	владениеметодами контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции
ПК-2/2.4		Способен определять качество сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	технологии регулирования рынка продукции и услуг в области производства и обращения пищевой продукции	регулировать рынки продукции и услуг в области производства и обращения пищевой продукции	владеть технологиями регулирования рынка продукции и услуг в области производства и обращения пищевой продукции
ПК-3/3.1	Проведение товароведческой экспертизы сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров	Знать правила и способы отбора проб и выборки для товарных партий	Правила и способы отбора проб и выборки для товарных партий	проводить отбор проб и выборку для товарных партий	проведения отбора проб для товарных партий
ПК-3/3.2		Уметь проводить товароведческую экспертизу и оформлять акт экспертизы	правила порядка проведение органолептических и лабораторных исследований продовольственных товаров	проводить органолептические и лабораторные исследования, оформлять акт экспертизы	проведения органолептических и лабораторных исследований продовольственных товаров
ПК-3/3.3		Владеть навыками чтения маркировки товара и оценивать качество тары и упаковки	виды маркировки товаров, способы и средства нанесения товарной информации на упаковку товаров	анализировать товарную информацию, применять методы товароведения и проводить оценку маркировки	расшифровки маркировки упаковки, полноты и правильности маркировки товаров

6.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах формирования, описание шкал оценивания

6.2.1 Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

Компетенции на различных этапах их формирования оцениваются шкалой: «не зачтено», «зачтено».

6.2.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования по виду текущего контроля

Результат обучения по практике	Критерии и показатели оценивания результатов обучения	
	«не зачтено»	«зачтено»

I этап Знать требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции **ПК-1.1**	Фрагментарные знания в области: требований безопасности, предъявляемых к пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции **/Отсутствие знаний**	Неполные знания в области: требований безопасности, предъявляемых к пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области: требований безопасности, предъявляемых к пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции	Сформированные и систематические знания в области: требований безопасности, предъявляемых к пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции
II этап Уметь выполнять требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции **ПК-1.1**	Фрагментарное умение: выполнять требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции **/Отсутствие умений**	В целом успешное, но не систематическое умение выполнять требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение выполнять требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции	Успешное и систематическое умение выполнять требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции
III этап Владеть навыками соблюдения требований безопасности, предъявляемых к пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранению, перевозке (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции **ПК-1.1**	Фрагментарное применение навыков в области: Владения навыками соблюдения требований безопасности, предъявляемых к пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранению, перевозке (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции **/Отсутствие навыков**	В целом успешное, но не систематическое применение навыков владения навыками соблюдения требований безопасности, предъявляемых к пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранению, перевозке (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков владения навыками соблюдения требований безопасности, предъявляемых к пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранению, перевозке (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции	Сформированные и систематические знания в области владения навыками соблюдения требований безопасности, предъявляемых к пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранению, перевозке (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции

I этап Знать товароведную характеристику пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий **ПК-1.2**	Фрагментарные знания в области: товароведной характеристики пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий **/Отсутствие знаний**	Неполные знания в области: товароведной характеристики пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области: товароведной характеристики пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий	Сформированные и систематические знания в области: товароведной характеристики пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий
II этап Уметь проводить товароведную экспертизу пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий **ПК-1.2**	Фрагментарное умение: проводить товароведную экспертизу пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий **/Отсутствие умений**	В целом успешное, но не систематическое умение проводить товароведную экспертизу пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение проводить товароведную экспертизу пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий	Успешное и систематическое умение проводить товароведную экспертизу пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий
III этап Владеть навыками приемами проведения товароведной экспертизы пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий **ПК-1.2**	Фрагментарное применение навыков в области: проведения товароведной экспертизы пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий **/Отсутствие навыков**	В целом успешное, но не систематическое применение навыков проведения товароведной экспертизы пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков проведения товароведной экспертизы пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий	Сформированные и систематические знания в области проведения товароведной экспертизы пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий
I этап Знать приемы прослеживаемости и подтверждения соответствия пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке **ПК-1.3**	Фрагментарные знания в области: прослеживаемости и подтверждения соответствия пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке **/Отсутствие знаний**	Неполные знания в области: прослеживаемости и подтверждения соответствия пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области: прослеживаемости и подтверждения соответствия пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Сформированные и систематические знания в области: прослеживаемости и подтверждения соответствия пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

II этап Уметь владеть приемами прослеживаемости и подтверждения соответствия пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке **ПК-1.3**	Фрагментарное умение: владеть приемами прослеживаемости и подтверждения соответствия пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке **/Отсутствие умений**	В целом успешное, но не систематическое умение владеть приемами прослеживаемости и подтверждения соответствия пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение владеть приемами прослеживаемости и подтверждения соответствия пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Успешное и систематическое умение владеть приемами прослеживаемости и подтверждения соответствия пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
III этап Владеть навыками в прослеживаемости и подтверждении соответствия пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке **ПК-1.3**	Фрагментарное применение навыков в области: в прослеживаемости и подтверждении соответствия пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке **/Отсутствие навыков**	В целом успешное, но не систематическое применение навыков в прослеживаемости и подтверждении соответствия пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков в прослеживаемости и подтверждении соответствия пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Сформированные и систематические знания в области в прослеживаемости и подтверждении соответствия пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
I этап **Знать** основы технологии производства и обращения на рынке сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции **(ПК-2/2.2)**	**Фрагментарные -** Основ технологии производства и обращения на рынке сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции **/Отсутствие знаний**	**Неполные знания** основ технологии производства и обращения на рынке сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** основ технологии производства и обращения на рынке сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции	**Сформированные и систематические знания** Основ технологии производства и обращения на рынке сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции
II этап **уметь** - применять технологии производства и обращения на рынке сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции **(ПК-2/2.2)**	**Фрагментарное умение** - применять технологии производства и обращения на рынке сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции	**В целом успешное, но не систематическое умение**-применять технологии производства и обращения на рынке сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение**-применять технологии производства и обращения на рынке сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции	**Успешное и систематическое умение** применять технологии производства и обращения на рынке сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции

III этап **Владеть навыками** владение технологией производства и обращения на рынке сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции **(ПК-2/2.2)**	**Фрагментарное применение Навыков** владение технологией производства и обращения на рынке сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** владение технологией производства и обращения на рынке сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции	**В целом успешное, но несистематическое применение навыков** владение технологией производства и обращения на рынке сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции	**В целом успешное, но несистематическое применение навыков** владение технологией производства и обращения на рынке сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции
I этап **Знать** методы контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции **(ПК-2/2.3)**	**Фрагментарные знания** методы контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции /**Отсутствие знаний**	**Неполные знания** методы контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** методы контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции	**Сформированные и систематические знания** методы контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции
II этап **уметь** -контролировать качество сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции **(ПК-2/2.3)**	**Фрагментарное умение** -контролировать качество сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции -	**В целом успешное, но не систематическое умение**-контролировать качество сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение**-контролировать качество сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции	**Успешное и систематическое умение** контролировать качество сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции
III этап	**Фрагментарное применение Навыков** Владение методами контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** владение методами контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции	**В целом успешное, но несистематическое применение навыков** Владение методами контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции	**В целом успешное, но несистематическое применение навыков** владение методами контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции

I этап **Знать** технологии регулирования рынка продукции и услуг в области производства и обращения пищевой продукции	**Фрагментарные знания** технологии регулирования рынка продукции и услуг в области производства и обращения пищевой продукции **Отсутствие знаний**	**Неполные знания** технологии регулирования рынка продукции и услуг в области производства и обращения пищевой продукции	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** технологии регулирования рынка продукции и услуг в области производства и обращения пищевой продукции	**Сформированные и систематические зна-ния** технологии регулирования рынка продукции и услуг в области производства и обращения пищевой продукции
II этап **Уметь** регулировать рынки продукции и услуг в области производства и обращения пищевой продукции	**Фрагментарное умение** регулировать рынки продукции и услуг в области производства и обращения пищевой продукции **/Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение** регулировать рынки продукции и услуг в области производства и обращения пищевой продукции	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** регулировать рынки продукции и услуг в области производства и обращения пищевой продукции	**Успешное и систематическое умение** осуществлять приемку товаров поколичеству икачеству регулировать рынки продукции и услуг в области производства и обращения пищевой продукции
III этап **Владеть навыками** использования технологий регулирования рынка продукции и услуг в области производства и обращения пищевой продукции	**Фрагментарное применение навыков** владения технологиями регулирования рынка продукции и услуг в области производства и обращения пищевой продукции **/Отсутствие навыков**	**В целомуспешное, но не система тическое применение** технологий регулирования рынка продукции и услуг в области производства и обращения пищевой продукции	**В целом успешное, но не систематическоеприменение** технологий регулирования рынка продукции и услуг в области производства и обращения пищевой продукции	**В целом успешное, но не ситематическое применение** технологий регулирования рынка продукции и услуг в области производства и обращения пищевой продукции
I этап Знать Правила и способы отбора проб и выборки для товарных партий (ПК-3/3.1)	**Фрагментарные знания в области:** Правил и способов отбора проб и выборки для товарных партий **Отсутствие знаний.**	**Неполные знания в области:** Правил и способов отбора проб и выборки для товарных партий	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области:** Правил и способов отбора проб и выборки для товарных партий	**Сформированные и систематические знания в области:** Правил и способов отбора проб и выборки для товарных партий

II этап Уметь проводить отбор проб и выборку для товарных партий	**Фрагментарное умение:** проводить отбор проб и выборку для товарных партий **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение:** проводить отбор проб и выборку для товарных партий	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение:** проводить отбор проб и выборку для товарных партий	**Успешное и систематическое умение:** проводить отбор проб и выборку для товарных партий
III этап Владеть навыками проведения отбора проб для товарных партий	**Фрагментарное применение навыков:** проведения отбора проб для товарных партий **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков:** проведения отбора проб для товарных партий	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков:** проведения отбора проб для товарных партий	**Успешное и систематическое применение навыков:** проведения отбора проб для товарных партий
I этап Знать правила порядка проведение органолептических и лабораторных исследований продовольственных товаров (ПК-3/3.2)	**Фрагментарные знания в области:** проведения органолептических и лабораторных исследований продовольственных товаров **Отсутствие знаний.**	**Неполные знания в области:** проведения органолептических и лабораторных исследований продовольственных товаров	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области:** проведения органолептических и лабораторных исследований продовольственных товаров	**Сформированные и систематические знания в области:** проведения органолептических и лабораторных исследований продовольственных товаров
II этап Уметь проводить органолептические и лабораторные исследования, оформлять акт экспертизы	**Фрагментарное умение:** проводить органолептические и лабораторные исследования, оформлять акт экспертизы **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение:** проводить органолептические и лабораторные исследования, оформлять акт экспертизы	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение:** проводить органолептические и лабораторные исследования, оформлять акт экспертизы	**Успешное и систематическое умение:** проводить органолептические и лабораторные исследования, оформлять акт экспертизы

III этап Владеть навыками проведения органолептических и лабораторных исследований продовольственных товаров	**Фрагментарное применение навыков:** проведения органолептических и лабораторных исследований продовольственных товаров **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков:** проведения органолептических и лабораторных исследований продовольственных товаров	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков:** проведения органолептических и лабораторных исследований продовольственных товаров	**Успешное и систематическое применение навыков:** проведения органолептических и лабораторных исследований продовольственных товаров
I этап Знать маркировки товара и способы оценки тары и упаковки (ПК-3/З.З)	**Фрагментарные знания в области:** маркировки товара и способы оценки тары и упаковки **Отсутствие знаний.**	**Неполные знания в области:** маркировки товара и способы оценки тары и упаковки	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области:** маркировки товара и способы оценки тары и упаковки	**Сформированные и систематические знания в области:** маркировки товара и способы оценки тары и упаковки
II этап Уметь анализировать товарную информацию, применять методы товароведения и проводить оценку маркировки	**Фрагментарное умение:** анализировать товарную информацию, применять методы товароведения и проводить оценку маркировки **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение:** анализировать товарную информацию, применять методы товароведения и проводить оценку маркировки	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение:** анализировать товарную информацию, применять методы товароведения и проводить оценку маркировки	**Успешное и систематическое умение:** анализировать товарную информацию, применять методы товароведения и проводить оценку маркировки
III этап Владеть навыками проведения навыками чтения маркировки товара и оценивать качество тары и упаковки	**Фрагментарное применение навыков:** проведения навыками чтения маркировки товара и оценивать качество тары и упаковки **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков:** проведения навыками чтения маркировки товара и оценивать качество тары и упаковки	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков:** проведения навыками чтения маркировки товара и оценивать качество тары и упаковки	**Успешное и систематическое применение навыков:** проведения навыками чтения маркировки товара и оценивать качество тары и упаковки

7.3Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Перечень вопросов к контрольным мероприятиям

ПК-1 Способен вести интегрированную систему безопасности, прослеживаемости и качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции

ПК-1.1 - Знать требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции

Задания открытого типа:

1.Сведения о товаре, предназначенные для пользователей-это …..

Правильный ответ:. товарная информация

2.В каком законе РФ определены права потребителей на информацию о товарах, их изготовителях и продавцах?….

Правильный ответ: Федеральный закон «О защите прав потребителей»

3.Основные сведения о товаре, имеющие решающее значение для идентификации и предназначенные для всех субъектов рыночных отношений?…

Правильный ответ: основополагающая товарная информация

4.Сведения о товаре, дополняющие основную информацию и предназначенные для изготовителей, поставщиков и продавцов-это…..

Правильный ответ: коммерческая товарная информация

5.Сведения о товаре, предназначенные для создания потребительских предложений ….

Правильный ответ: потребительская товарная информация

6. Где размещается словесная информация?....

Правильный ответ: размещается на упаковке или самом товаре

7. Количественная характеристика сведений о товаре-это…..

Правильный ответ: цифровая информация

8.Сведения о товаре, передаваемые с помощью информационных знаков-это…..

Правильный ответ: символическая информация

9.Любое название, знак, символ, рисунок или их комбинация, используемые для обозначения товаров фирмы и отличающие их от това-ров конкурентов-это ….

Правильный ответ: товарный знак

10.Знаки, предназначенные для идентификации изготовителя товаров или услуг…

Правильный ответ: фирменные знаки

11. Применение его на товарах и (или) их упаковке владельцем товарного знака…

Правильный ответ: использование товарного знака

12.Какую роль в информационном обеспечении товароведения и экспертизы товаров играют технические документы?…….

Правильный ответ: предназначены для изложения основных показателей и сведений, которые требуются для эксплуатации изделий

13. Научное определение информации....

Правильный ответ: динамический объект, не существующий в природе сам по себе, а образующийся в ходе взаимодействия данных и методов

личный таможенный досмотр; таможенный осмотр помещений и территорий; таможенная проверка.

14. Свойства информации…

Правильный ответ: объективность, полнота, достоверность, точность, доступность, актуальность, полезность

15. Информация, которая недоступна или зачастую малодоступна потребителю - это…

Правильный ответ: изобразительная информация

Задания закрытого типа

Тест 1

1. Что Вы понимаете под понятием *«информация о товарах»*?
А- совокупность сведений, по которым можно судить о товаре, его качестве, условиях хранения, безопасности использования и употребления
б— рекламные ролики об ассортименте и многообразии товаров и услуг
в— распространение всевозможных сведений для того, чтобы купили любой товар за любые деньги
г— данные с этикетки продукта.
Ответ: а
2. Что общего между семейным бюджетом и информацией о товарах?
а— бюджет семьи строится на рекламировании продукции из собственного хозяйства
б- семья является потребителем, поэтому знание о товарах помогает правильно и экономно строить бюджет
в— знание маркировки и сертификации продукции – повышение умственных способностей членов семьи
г— среди ответов нет верного.
Ответ: б

3. Выберите из списка источники информации о товарах:
а— объявления по средствам массовой информации
б— выставки и наружная реклама, реклама в социальных сетях
в— символы на этикетках, вкладыши и инструкции
г- все ответы верные.
Ответ: г

4. Именно это покупателей интересует больше всего при совершении покупок:
а— цена и особенно скидки
б— сроки хранения товара.
Ответ: б

5. Определите рекламную информацию о товарах и услугах среди всех остальных:
А- информация о товарах и услугах, которая дается в средствах массовой информации, табло на улицах, социальных сетях;
б— информация о товарах в самой этикетке, вкладыше и инструкции потребления продукции;
в— информация в виде отзывов среди пользователей социальных сетей и обращений с целью реализации чего-либо;
г— выставки с дегустацией и примеркой.
Ответ: а

6. Эта информация о товарах и услугах дается от самого производителя:
а— всевозможная информация из средств массовой информации, уличных табло, сетевая информация;
б- тексты с этикетки товара, вкладышей к товару, инструкции об использовании предоставленной продукции;
в— рекомендации и отзывы пользователей социальных сетей, в том числе имея цель реализации собственной продукции;
г— наглядные материалы в виде выставок и показов.
Ответ: б

7. Определите словесную и рекомендательную информацию о товарах и услугах среди всех остальных:
а— рекламные плакаты на улице, реклама социальных сетей, телевидение, радио, газеты и журналы;
б— этикетки, вкладыши, бирки, инструкции, отметки о качестве и свойствах товара или услуги;
в-информация в виде отзывов среди пользователей социальных сетей и обращений с целью реализации чего-либо;
г— выставки, дегустации, примерка, предоставление на временное пользование.
Ответ: в

8. Определите более точную и наглядную информацию о товарах и услугах среди всех остальных:
а— информация о товарах и услугах, которая дается в средствах массовой информации, табло на улицах, социальных сетях;
б— посты в сети, новостные блоки в социальных сетях, выпуск буклетов и рекламных листовок;

в- выставки с дегустацией и примеркой
г— все ответы будут верные.
Ответ: в

9. Как называется деятельность, которая направлена на обнаружение и подтверждение соответствия продукции установленным государственными стандартами требованиям?
а— помощь потребителям при выборе товара;
б— защита потребителей от недобросовестных производителей;
в— контроль безопасности товаров для потребителей;
г- все ответы верные.
Ответ: г
10. Отметьте определение понятия «этикетка»:
а— графические и цветовые символы на самом изделии, упаковке, ярлычках и этикетках, где отмечены изготовитель, сроки хранения и условия хранения;
б- ярлык на продукции, который содержит фирменное название продукции, символ компании, состав, рекламу и инструкцию;
в— информация, которая касается более сложных и опасных видов продукции, о предосторожности в их использовании;
г— цифровая и зашифрованная информация о товаре, которая может считываться непосредственно в торговом зале.
Ответ: б

ПК-1 Способен вести интегрированную систему безопасности, прослеживаемости и качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции
ПК-1.2 - Знать товароведную характеристику пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий

Задания открытого типа:

1.Понятия «штрих-код»-это. …
Правильный ответ: изображение на упаковке продукта, который в зашифрованных цифрах несет информацию о товаре.
2. Расшифровка ЕАН? …..
Правильный ответ: европейская система кодирования
3. По этим знаковым символам читается штрих-код товара…
Правильный ответ: по цифрам и штриховой зебре
4. Что кодируется под четвертой, пятой, шестой, седьмой цифрами штрих-кода товара?….
Правильный ответ: уникальный код предприятия
5. Эти символы несут определенную информацию, отметьте, именно какую7…



Правильный ответ: знаки по уходу за вещами
6. Какие символы вы можете определить по изображению?…



Правильный ответ: символы экологической продукции;
7. Товарный знак (ТЗ)…
Правильный ответ: отличительное обозначение продукции.
8. Сколько основных форм товарной информации?...
Правильный ответ: пять основных форм товарной информации
9.Что защищает товарные знаки?.....

Правильный ответ: защита прав на товарный знак нужна для предупреждения подделок, посягательств на нематериальную собственность

10.Каковы последствия неиспользования товарного знака?…..

Правильный ответ: компанию, которая зарегистрировала товарный знак и не использует его, никто не оштрафует.

11.Информацию о правилах эксплуатации товаров несут знаки…

Правильный ответ: эксплуатационные

12.Экологические знаки информируют потребителя....

Правильный ответ: об экологической чистоте товара и экологически чистых способах производства

13. Предупредительные знаки, нанесенные на товар, информируют…

Правильный ответ: о *безопасности потребителя и окружающей среды при эксплуатации потенциально опасных товаров*

14. Компонентные знаки предназначены для информации....

Правильный ответ: о применяемых пищевых добавках или иных компонентах

15. Код России…..

Правильный ответ: 460 – 469

Задания закрытого типа

Тест 2

1. Товар – это (выберите ответ):

А) объект купли-продажи, средство удовлетворения психологических потребностей потребителя;

Б) объект купли-продажи, средство удовлетворения эстетических потребностей потребителя;

В) объект купли-продажи, средство удовлетворения коммерческих потребностей потребителя;

Г) объект купли-продажи, средство удовлетворения потребностей потребителя.

Ответ: г

2. ОКП (Общероссийский классификатор продукции) состоит из двух частей (выберите ответ):

А) классификационной и контрольной;

Б) ассортиментной и методической;

В) классификационной и ассортиментной;

Г) ассортиментной и видовой.

Ответ: в

3. Штриховое кодирование предназначено для (выберите ответ):

А) автоматизированной идентификации и учета информации о товаре в виде цифр и штрихов;

Б) автоматизированной идентификации товаров и кодирования классификационных группировок;

В) учета информации и товаре и систематизации наименований кодов классификационных группировок;

Г) автоматизированной идентификации и систематизации товаров.

Ответ: а

4. Наиболее распространенными в международной практике штриховыми кодами являются (выберите ответ):

А) Code 39, UPS;

Б) Codbar, EAN;

В) EAN, Code 39, UPS;

Г) UPS, EAN.

Ответ: г

5. Штриховой код EAN включает (выберите ответ):

А) код страны (2 – 3 цифры), организацию-изготовителя (3 – 5 цифр), контрольную цифру;

Б) код организации-изготовителя (3 – 5 цифр), информацию о товаре (3 – 5 цифр), контрольную цифру;

В) код страны (2 – 3 цифры), организацию-изготовителя (3 – 5 цифр), информацию о товаре (3 – 5 цифр), контрольную цифру;

Г) код страны (2 – 3 цифры), организацию-изготовителя (3 – 5 цифр), информацию о товаре (3 – 5 цифр).

Ответ: в

6. Контрольное число штрихового кода используют для (выберите ответ):

А) проверки правильности расположения штрихов и пробелов;

Б) проверки правильности считывания штрихового кода сканером, подлинности товара;

В) проверки правильности расположения пробелов, подлинности товара;

Г) проверки правильности расположения алфавитно-цифровых знаков, подлинности товара.

Ответ: б

7. Штрих-код EAN-13 наносят на (выберите ответ):

А) транспортную тару;

Б) малогабаритные товары;

В) любые упаковки и малогабаритные товары;

Г) любые упаковки и товары.

Ответ: г

8. Ассортиментную единицу товара, включающую наименование, торговую марку, градацию качества, типоразмер и другие необходимые сведения, называют (выберите ответ):

А) видом товаров;

Б) разновидностью товаров;

В) товарным артикулом;

Г) группой однородных товаров.

Ответ: в

9. Торговая марка – это (выберите ответ):

А) количество однородных групп товаров;

Б) наименование одного товара, определенное предприятием-изготовителем;

В) фирменное наименование одного или нескольких товаров, определенное предприятием-изготовителем;

Г) фирменное наименование одного или двух товаров, определенное предприятием-изготовителем.

Ответ: в

10. Известность и престижность торговой марки называют (выберите ответ):

А) брендом;

Б) лучшим товаром;

В) базовым товаром;

Г) оригинальным товаром.

Ответ: а

ПК-1 Способен вести интегрированную систему безопасности, прослеживаемости и качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции

ПК-1.3 Владеть приемами прослеживаемости и подтверждения соответсвия пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

Задания открытого типа:

1.Каковы минимально допустимые размеры штрихового кода, мм…..

Правильный ответ: 21,0 х 29,83 (высота х ширина)

2. Коды, наносимые на любые объекты для автоматизированного сбора информации об их перемещении и последующем применении это коды…..

Правильный ответ: технологические

3. Т Метки с источниками питания при радиочастотной идентификации RFID называются…

Правильный ответ: активные

4. Метки, получающие энергию для работы от электромагнитного считывателя, называются….

Правильный ответ:. пассивные

5.Какая организация присваивает товарные штриховые коды в России?....

Правильный ответ: ЮНИСКАН

6. Комплексная форма информации, сочетающая элементы символической и цифровой форм, для которой свойственно кодирование определенных сведений в виде темных штрихов, светлых пробелов и цифр.?....

Правильный ответ: штриховая товарная информация

7. Каковы стандартные допустимые размеры штрихового кода, мм……
Правильный ответ: 26,26 х 37,29 мм (высота х ширина)
8. Каковы максимальные допустимые размеры штрихового кода, мм……
Правильный ответ: 52,52 х 74,58 мм (высота х ширина)
9. ОКП (Общероссийский классификатор продукции) состоит из двух частей..
Правильный ответ: классификационной и ассортиментной
10. Штриховое кодирование предназначено для? …..
Правильный ответ: автоматизированной идентификации и учета информации о товаре в виде цифр и штрихов
11.Штриховой код EAN включает? …
Правильный ответ: код страны (2 – 3 цифры), организацию-изготовителя (3 – 5 цифр), информацию о товаре (3 – 5 цифр), контрольную цифру
12. Контрольное число штрихового кода используют для? ....
Правильный ответ: проверки правильности считывания штрихового кода сканером, подлинности товара
13.Торговая марка – это?…
Правильный ответ: фирменное наименование одного или нескольких товаров, определенное предприятием-изготовителем
14.Известность и престижность торговой марки называют?.…
Правильный ответ: брендом
15.Информация, предназначенная для поставщиков, посредников и продавцов - это …..
Правильный ответ: коммерческая информация

Задания закрытого типа

Тест 3

1. Основополагающая товарная информация несет сведения (выберите ответ):
А) дополняющие основную информацию;
Б) предназначенные для потребительских предпочтений;
В) передаваемые с помощью информационных знаков;
Г) имеющие решающее значение для идентификации.
Ответ: г
2. Коммерческая товарная информация предназначена для (выберите ответ):
А) экспертов, изготовителей, поставщиков;
Б) изготовителей, продавцов, отдельных групп населения;
В) изготовителей, поставщиков, продавцов;
Г) изготовителей, продавцов, консультантов.
Ответ: в
3. Потребительская товарная информация предназначена для (выберите ответ):
А) создания потребительских предпочтений и нацелена на потребителей;
Б) изготовителей, продавцов, поставщиков;
В) идентификации товара;
Г) эмоционального восприятия товара.
Ответ: а
4. Маркировка товаров должна быть (выберите ответ):
А) однозначно понимаемой, достоверной, легко читаемой;
Б) однозначно понимаемой, полной, достоверной, четкой, легко читаемой;
В) однозначно понимаемой, полной. Четкой, легко читаемой;
Г) однозначно полной, достоверной, легко читаемой.
Ответ: б
5. Основные функции маркировки (выберите ответ):
А) информационная, идентифицирующая, мотивационная, наглядная;
Б) информационная, идентифицирующая, мотивационная, эмоциональная;
В) информационная, идентифицирующая, эмоциональная, изобразительная;

Г) информационная, мотивационная, эмоциональная, символическая.
Ответ: б
6. Носителями производственной маркировки являются (выберите ответ):
А) этикетки, кольеретки, вкладыши, ярлыки, бирки, контрольные ленты, клейма, штампы;
Б) этикетки, кольеретки, вкладыши, ярлыки, бирки, контрольные ленты, клейма, знаки;
В) этикетки, кольеретки, вкладыши, ярлыки, бирки, контрольные ленты, рисунки, штампы;
Г) этикетки, кольеретки, вкладыши, ярлыки, бирки, клейма, штампы.
Ответ: а
7. Информационные знаки – это условные обозначения, которые передают информацию (выберите ответ):
А) о наиболее привлекательных свойствах товаров;
Б) качестве товара;
В) отличительных свойствах товара;
Г) различных характеристиках товара и способах обращения с ним.
Ответ: г
8. К информационным знакам относят (выберите ответ):
А) товарные знаки соответствия, компонентные, манипуляционные, экологические, эксплуатационные, коммерческие;
Б) товарные знаки соответствия, компонентные, манипуляционные, экологические, эксплуатационные, предупредительные, штриховой код;
В) товарные знаки соответствия, компонентные, манипуляционные, экологические, предупредительные, штриховой код;
Г) товарные знаки соответствия, компонентные, манипуляционные, экологические, эксплуатационные, штриховой код.
Ответ: б
9. Информацию о способах обращения с товарами несут знаки (выберите ответ):
А) манипуляционные;
Б) эксплуатационные;
В) предупредительные;
Г) экологические.
Ответ: а
10. При маркировке грузов на транспортную тару наносят манипуляционный знак (выберите ответ):
А) «скоропортящийся груз»;
Б) «ядовито»;
В) «легко воспламеняется»;
Г) «открывать здесь».
Ответ: г
ПК-2 Способен определять качество сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
ПК-2.2 Знать основы технологии производства и обращения на рынке сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции

Задания открытого типа:

1.Основные виды вторичного молочного сырья....
Правильный ответ: обезжиренное молоко (молоко обезжиренное); пахта; молочная сыворотка (сыворотка молочная).
2. Интерес с точки зрения питательной ценности и рационального использования представляют молочные продукты с полным использованием сухих веществ обезжиренного молока – это….
Правильный ответ: напитки, особенно кисломолочные и с наполнителями
3 Основные компоненты молочного жира....
Правильный ответ: триглицериды.
4. Продукт нормальной секреции молочной железы коровы называется…..
Правильный ответ: молоко
5. Основной сывороточный белок, растворимый в полунасыщенном растворе сульфата аммония…
Правильный ответ: β-*лактоглобулин*

6. Белок молока, обладающий антибактериальными свойствами…
Правильный ответ: лизоцим
7. Сухой обезжиренный молочный остаток называется аббревиатурой….
Правильный ответ: СОМО
8. Как называется молочный сахар……
Правильный ответ: лактоза
9. Лактоза расщепляется ферментом …..
Правильный ответ: лактазой
10. В каких виде двух изомерных формах существует лактоза …
Правильный ответ: α- и β-лактоза
11. Комбинация пробиотиков и пребиотиков, оказывающая взаимно усиливающее влияние на физиологические функции и процессы обмена веществ в организме человека …
Правильный ответ: симбиотик
12.Что относят к БАВ…….
Правильный ответ: минеральные вещества, витамины, органические кислоты и ферменты
13. *В состав вторичного молочного сырья входят. .....*
Правильный ответ: микро- и ультрамикроэлементы: железо, медь, марганец, кобальт, мышьяк, йод, кремний, германий.
14. Маркировка пищевой продукции означает…..
Правильный ответ: потенциальным потребителям объективно оценить свойства, энергетическую ценность, полезность продукции.
15. Термоустойчивость обезжиренного молока чем обусловлена….
Правильный ответ: кислотностью и солевым балансом

Задания закрытого типа

Тест 1
1. Основными физико-химическими показателями кисломолочных напитков являются:
1) массовая доля жира и белка
2) кислотность
3) плотность
4) температура замерзания
5) массовая доля СОМО
Ответ: 1 2
2. Из топленого молока изготавливают кисломолочные продукты:
1) сметану
2) ряженку
3) топленое молоко
4) варенец
5) кефир
Ответ: 2 4
3. При производстве сливочного масла классического допускается использовать:
1) пищевой краситель каротин
2) поваренную соль
3) пищевой краситель аннато
4) консерванты
5) эмульгаторы
Ответ: 1 2
4. К кисломолочным продуктам НЕ относятся:
1) творог и творожные изделия
2) сыр
3) сметана
4) масло

Ответ: 2

5. Кефир производят способами:
1) кислотным;
2) непрерывным;
3) резервуарным;
4) термостатным;
5) прессовым.

Ответ: 4

6. Твердую консистенцию при комнатной температуре имеют растительные масла:
1) кокосовое, пальмовое, пальмоядровое, масло какао
2) тунговое, льняное, хлопковое
3) оливковое, кукурузное, подсолнечное
4) горчичное, рапсовое, соевое

Ответ: 1

7. Товарный сорт жира определяется. .....числом:
1) кислотным;
2) перекисным;
3) йодным
4) омыления.

Ответ: 1

8. К животным жирам относятся:
1) растительные масла
2) бараний, говяжий, свиной
3) кулинарный
4) топленые смеси
5) костный, сборный

Ответ: 2 5

9. Растительные масла получают способами:
1) прессовым
2) вытопкой
3) гидрогенизацией
4) экстракцией
5) фильтрацией

Ответ: 1 4

10. Саломасы являются основным сырьем для производства:
1) маргарина, кулинарных, кондитерских жиров
2) майонеза, спреда, мыло
3) топленых жиров, маргарина
4) мыла, кондитерских жиров

Ответ: 1

ПК-2 Способен определять качество сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

ПК-2.3- Уметь пользоваться методами контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции

Задания открытого типа:

1. Как в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» следует назвать прямое или косвенное определение соблюдения требований, предъявляемых к объекту?.....

Правильный ответ: оценка соответствия.

2. Как в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» следует назвать результат деятельности, представленный в материально-вещественной форме и предназначенный для дальнейшего использования в хозяйственных и иных целях? …..

Правильный ответ: продукция

3. Как в соответствии с Федеральным законом «О техническом ре-гулировании» следует назвать вероятность причинения вреда жизни или здоровью граждан, имуществу физических или юридических лиц, госу-дарственному или муниципальному имуществу, окружающей среде, жизни или здоровью животных и растений с учетом тяжести этого вреда? …

Правильный ответ: искусство управления риск

4. Как в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» называется правовое регулирование отношений в области установления, применения и исполнения обязательных и добровольных требований к продукции, услугам и процессам, а также правовое регулирование отношений в области оценки соответствия?….

Правильный ответ:. техническое регулирование

5..Как в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» называют определенный порядок документального удостоверения соответствия продукции или иных объектов и процессов, выполнения работ или оказания услуг требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров?…

Правильный ответ: форма подтверждения соответствия.

6. В соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» как называется проверка выполнения юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем требований технических регламентов к продукции и процессам и принятие мер по результатам проверки?…....

Правильный ответ: контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов.

7. На какие объекты распространяется сфера применения Федерального закона «О техническом регулировании»?……

Правильный ответ: на требования к продукции, требования к процессам производства продукции, требования к выполнению работ и оказанию услуг.

8.«Сертификат соответствия» в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»-это…

Правильный ответ: документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров

9. Каков порядок принятия технических регламентов (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»)?…

Правильный ответ: как федеральный закон, в порядке, установленном для принятия федерального закона.

10.Иидентификация продукции (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»)-это……..

Правильный ответ: установление тождественности характеристик продукции ее существенным признакам.

11. «Орган по сертификации» (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регу-лировании»)? …

Правильный юридическое лицо или индивидуальный предприниматель, аккредитованные в установленном порядке для выполнения работ по сертификации.

12. «Оценка соответствия» (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»)? ....

Правильный ответ: прямое или косвенное определение соблюдения требований, предъявляемых к объекту

13. Что понимается под аккредитацией (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»)? …

Правильный ответ: официальное признание органом по аккредитации компетентности физического или юридического лица выполнять работы в определенной области оценки соответствия

14. Что в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» представляет собой стандарт? ….

Правильный ответ: документ, в котором в целях добровольного многократного использования устанавливаются характеристики продукции, правила осуществления и характеристики процессов производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, выполнения работ или оказания услуг

15. В соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» что представляет собой

техническое регулирование? …..

Правильный ответ: правовое регулирование отношений в области установления, применения и исполнения обязательных требований к продукции, процессам производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, а также в области установления и применения на добровольной основе требований к продукции, процессам производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, выполнению работ или оказанию услуг и правовое регулирование отношений в области оценки соответствия

Задания закрытого типа

Тест 3

1. Что понимается под подтверждением соответствия (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»)?

1. Документальное удостоверение соответствия продукции или иных объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.
2. Прямое или косвенное определение соблюдения требований, предъявляемых к объекту.
3. Установление тождественности характеристик продукции ее существенным признакам.
4. Форма подтверждения соответствия продукции требованиям технических регламентов.

Ответ: 1

2. В каких формах проводится оценка соответствия (в соответствии с п. 3 ст. 7 Федерального закона «О техническом регулировании»)?

1. Государственного контроля (надзора).
2. Аккредитации.
3. Испытания.
4. Регистрации.
5. Подтверждения соответствия.
6. Приемки и ввода в эксплуатацию объекта, строительство которого закончено.
7. Иной форме.
8. Ни в одной из приведенных форм.

Ответ: 1-7

3. Какое определение соответствует понятию «сертификация» (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»)?

1. Документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.
2. Установление тождественности характеристик продукции ее существенным признакам.
3. Форма осуществляемого органом по сертификации подтверждения соответствия объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.
4. Контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов.

Ответ: 3

4. Какое определение дается понятию «сертификат соответствия» (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»)?

1. Обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии объекта сертификации требованиям системы добровольной сертификации или национальному стандарту.
2. Документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.
3. Документ, в котором в целях добровольного использования устанавливаются характеристики продукции, правила осуществления и характеристики процессов ее производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, выполнения работ или оказания услуг.
4. Документ, который принят международным договором Российской Федерации и устанавливает обязательные для применения и исполнения требования к объектам технического регулирования.

Ответ: 2

5. Что в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» представляет собой система сертификации?

1. Совокупность правил выполнения работ по сертификации, ее участников и правил функционирования системы сертификации в целом.
2. Форма осуществляемого органом по сертификации подтверждения соответствия объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.
3. Документальное удостоверение соответствия объекта требованиям технических регламентов, положениям

стандартов или условиям договоров.
4. Определенный порядок документального удостоверения соответствия продукции или иных объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.
Ответ: 1

6. Что в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» представляет собой стандарт?

1. Документ, в котором в целях добровольного многократного использования устанавливаются характеристики продукции, правила осуществления и характеристики процессов производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, выполнения работ или оказания услуг.
2. Документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.
3. Документ, который принят международным договором Российской Федерации и устанавливает обязательные для применения и исполнения требования к объектам технического регулирования.
4. Документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям потребителей.
Ответ: 1

7. Что в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» представляет собой стандартизация?

1. Деятельность по установлению правил и характеристик в целях их добровольного многократного использования, направленная на достижение упорядоченности в сферах производства и обращения продукции и повышение конкурентоспособности продукции, работ или услуг.
2. Правовое регулирование отношений в области оценки соответствия и установления, применения и исполнения обязательных и добровольных требований к продукции, процессам производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации.
3. Определенный порядок документального удостоверения соответствия продукции или иных объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.
4. Форма осуществляемого органом по сертификации подтверждения соответствия объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.
Ответ: 1

8. Что в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» представляет собой техническое регулирование?

1. Деятельность по установлению правил и характеристик в целях их добровольного многократного использования, направленная на достижение упорядоченности в сферах производства и обращения продукции и повышение конкурентоспособности продукции, работ или услуг.
2. Правовое регулирование отношений в области установления, применения и исполнения обязательных требований к продукции, процессам производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, а также в области установления и применения на добровольной основе требований к продукции, процессам производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, выполнению работ или оказанию услуг и правовое регулирование отношений в области оценки соответствия.
3. Определенный порядок документального удостоверения соответствия продукции или иных объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.
4. Форма подтверждения соответствия продукции требованиям технических регламентов.
Ответ: 2

9. Что в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» представляет собой технический регламент?

1. Деятельность по установлению правил и характеристик в целях их добровольного многократного использования, направленная на достижение упорядоченности в сферах производства и обращения продукции и повышение конкурентоспособности продукции, работ или услуг.
2. Документ, который принят международным договором Российской Федерации, ратифицированным в порядке, установленном законодательством РФ, или федеральным законом, или указом Президента РФ, или постановлением Правительства РФ, и устанавливает обязательные для применения и исполнения требования к объектам технического регулирования.
3. Определенный порядок документального удостоверения соответствия продукции или иных объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.
4. Документ, в котором в целях добровольного многократного использования устанавливаются характеристики продукции, правила осуществления и характеристики процессов производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, выполнения работ или оказания услуг.
Ответ: 2

10. Какова сущность понятия «форма подтверждения соответствия» (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»)?

1. Совокупность правил выполнения работ по сертификации, ее участников и правил функционирования системы сертификации в целом.
2. Правовое регулирование отношений в области оценки соответствия и установления, применения и исполнения обязательных и добровольных требований к продукции, процессам производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации.
3. Прямое или косвенное определение соблюдения требований, предъявляемых к объекту.
4. Определенный порядок документального удостоверения соответствия продукции или иных объектов, процессов производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, выполнения работ или оказания услуг требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.

Ответ: 4

ПК-2 Способен определять качество сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

ПК-2.4 Владеть технологиями регулирования рынка продукции и услуг в области производства и обращения пищевой продукции

Задания открытого типа:

1.Товар в маркетинге – это:...…

Правильный ответ: предметы или услуги, способные удовлетворить потребности людей, и реализуемые через товарный рынок

2.Совокупность процедур, методов, персонала, оборудования, предназначенных для регулярного сбора, анализа, распределения достоверной информации для подготовки и принятия маркетинговых решений, называется…..

Правильный ответ: маркетинговая информационная система (МИС)

3. Вы купили машину. К какому виду товара она относится…

Правильный ответ: товар личного потребления

4.К какой классификационной группе можно отнести хлеб и молоко, реализуемые населению?

Правильный ответ: товары постоянного спроса

5.В маркетинговых исследованиях … — это когда исследованию подвергаются лишь наиболее существенные и важные элементы генеральной совокупности...

Правильный ответ: метод концентрации

6. Посттесты — это: ……..

Правильный ответ: исследовательские процедуры по замеру эффективности в конце маркетинговых мероприятий

7. С помощью тестов на узнавание:…

Правильный ответ: изучают степень узнавания оцениваемого рекламного средства

8. Проба рынка- это? ...

Правильный ответ: испытание эффективности методов сбыта товаров и услуг на ограниченной территории

9. Методы, относящиеся к методам обработки маркетинговой информации– это.....

Правильный ответ: определения средних величин, регрессионный, корреляционный анализ

10. Под гипотезой маркетингового исследования подразумевается ……..

Правильный ответ: вероятностное суждение о возможных путях решения поставленных проблем

11.Школа неформального подхода к проведению маркетингового исследования подразумевает ... …

Правильный ответ: использование качественных оценок, отказ от использования математического аппарата

12. Под таким принципом проведения маркетингового исследования, как достоверность подразумевается … ....

Правильный ответ: получение адекватных данных за счет обеспечения научных принципов их сбора и проведения

13. Вид маркетинговых исследований, к которому относятся исследования деятельности посредников, называется …...…

Правильный ответ: изучение каналов распределения

14.Вид маркетинговых исследований, к которому относятся мотивационные исследования, называется ……....

Правильный ответ: изучение потребителей

15. Стратегия маркетинга – это…

Правильный ответ: приведение внутренней и внешней среды предприятия в соответствие с рыночной ситуацией

Задания закрытого типа

Тест 1

1. Ремаркетинг связан с:
   1. -Снижающимся спросом
   2. -Возрастающим спросом
   3. -Чрезмерным спросом

Ответ: 1

2. Под таким принципом проведения маркетингового исследования, как объективность подразумевается …:
   1. - учет возможных погрешностей при измерении того или иного явления
   2. - получение адекватных данных за счет обеспечения научных принципов их сбора и проведения
   3. - изучение явлений и процессов в их взаимосвязи и развитии
   4. - объяснение изучаемых явлений на основе научных положений

Ответ: 1

3.Фирмы, специализирующиеся на продаже стандартизированной маркетинговой информации относятся к фирмам, …:
   1. - занимающимся полномасштабными маркетинговыми исследованиями по всем возможным направлениям
   2. - специализирующимся на проведении одного или нескольких типов маркетинговых исследований
   3. - специализирующимся на сборе синдикативной,подходящей сразу для нескольких заказчиков информации

Ответ: 3

4.Вид маркетинговых исследований, к которому относятся исследования отношения к марке товара, называется …
   1. - изучение рыночной конъюнктуры
   2. - изучение каналов распределения
   3. - изучение потребителей
   4. - тестирование новых товаров

Ответ: 3

5.Школа неформального подхода к проведению маркетингового исследования подразумевает …
   1. - использование количественных оценок, применение статистических и эконометрических методов
   2. - использование качественных оценок, отказ от использования математического аппарата
   3. - сочетание статистических, социометрических, квалиметрических процедур

Ответ:2

6.Под таким принципом проведения маркетингового исследования, как достоверность подразумевается …
   1. - соизмеримость полученных результатов с затратами на проведение исследования
   2. - получение адекватных данных за счет обеспечения научных принципов их сбора и проведения
   3. - изучение явлений и процессов в их взаимосвязи и развитии

Ответ: 2

7.Аналитический процесс, включающий определение проблемы, сбор, обработку и анализ информации, а также выработку рекомендаций по решению проблемы, называется …

1. - формирование исследовательской панели
2. - маркетинговые исследования
3. - формирование гипотезы
4. - выборочное исследование

Ответ: 2

8.Вид маркетинговых исследований, к которому относятся исследования деятельности посредников, называется …

1. - изучение рыночной конъюнктуры
2. - изучение каналов распределения
3. - изучение потребителей
4. - тестирование новых товаров

Ответ: 2

9.Вид маркетинговых исследований, к которому относятся мотивационные исследования, называется …

1. - изучение рыночной конъюнктуры
2. - изучение каналов распределения
3. - изучение потребителей
4. - тестирование новых товаров

Ответ: 3

10. Способность товара сохранять потребительские качества при соблюдении определенных условий в течении определенного промежутка времени, установленного нормативным документом:

1. - Усвояемость
2. - Сохраняемость
3.- Качество
4. Органолептическая ценность

Ответ: 2

ПК-3.1-Знать правила и способы отбора проб и выборки для товарных партий

Задания открытого типа

1._____ это единичная проба определенного размера, отбираемая из одного места товарной партии. Точечные пробы отбирают из разных мест товарной партии (сверху, снизу, из середины, сбоку), используя при этом различные приспособления (пробоотборники, щупы)
Правильный ответ: точечная проба

*2.*_____часть объединенной пробы, выделенная и подготовленная соответствующим образом для проведения лабораторных испытаний. Из нее для определения конкретных показателей качества выделяют навески, размер которых зависит от методики определения этих показателей
Правильный ответ: средняя проба

*3.*_____ минимально допустимая часть тов. партии, отобранная из нее по установленным правилам и предназначенная для оценки качества по установленным или оговоренным заранее правилам.
Правильный ответ: проба

Задания закрытого типа

1.Идентификация:
А. установление соответствия наименования товара, указанного на маркировке и(или) в сопроводительных документах, предъявленным к нему требованиям
Б. установление соответствия реального объекта его определителем во избежания подмены одного объекта другим -установление тождественности характеристик продукции ее существенным признакам
В. установление соответствия конкретной продукции образцу или ее описанию
Правильный ответ: А

2. Цель проведения идентификационной экспертизы товаров
А. с целью получения информации о товаре

Б. с целью выявления дефектов продукции
В. с целью установления принадлежности конкретного изделия к определенной товарной группе
Г. с целью определения безопасности товаров
Правильный ответ: В

3.Цель проведения экспертизы подлинности товара
А. с целью установления принадлежности изделия к определенному перечню на основании характерных признаков, изложенных в НТД
Б. с целью установления характерных показателей, отличающих натуральный продукт от его подделки
В. с целью установления отношения данного изделия к группе опасных или запрещенных товаров
Г. с целью получения идентификационной информации
Правильный ответ: Б

ПК-3.2-Уметь проводить товароведческую экспертизу и оформлять акт экспертизы

Задания закрытого типа

1. Качество пищевых продуктов определяется, в первую очередь, их безопасностью, а также содержанием необходимых человеку
А. пищевых и биологически активных веществ
Б. сенсибилизирующих веществ
В. тератогенных веществ
Правильный ответ: А

2. В каких продуктах чаще всего накапливаются афлатоксины?
А. орехи
Б. плоды
В. консервы
Правильный ответ: А

3. Подделка товаров с помощью пищевых и непищевых добавок для улучшения органолептических свойств при сохранении или утрате других потребительских свойств или замена товара высшей градации качества низшей
А. ассортиментной
Б. качественной
В. количественной
Правильный ответ: Б

4. Более дешевые продукты питания, отличающиеся пониженной пищевой ценностью и сходством с натуральным продуктом по одному или нескольким признакам
А. Витамины
Б. Пищевые заменители
В. Биологически активные добавки
Правильный ответ: Б

5. **Установите соответствие между определениями.**

1. Идентификация	А) Совокупность организационной структуры, ответственности, процедур, процессов и ресурсов, обеспечивающих осуществление общего руководства качеством
2. Система качества	Б) установление соответствия наименования товара, указанного на маркировке и в сопроводительных документах или иных средствах информации, предъявляемым к нему требованиям.
3. Качество пищевых продуктов	В) совокупность характеристик пищевых продуктов, способных удовлетворять потребности человека в пище при обычных условиях их использования

Правильный ответ: 2-а, 1-б, 3-в

Задания открытого типа

1. Пестициды – это чужеродные вещества, которые относят к _____ природе происхождения
Правильный ответ: химической

2. Укажите чужеродные вещества, биологической природы, поступающие в организм с пищевыми продуктами
Правильный ответ: гельминты и простейшие

3. Изготовление и реализация поддельных пищевых продуктов и продовольственного сырья, не соответствующих своему названию и этикетке называется_____
Правильный ответ: Фальсификация пищевых продуктов и продовольственного сырья

4. Какой контроль устанавливается за соблюдением стандартов, медико-биологических требований и санитарных норм на всех этапах производства: использование сырья, технологическая обработка, хранение и реализация готовой продукции
Правильный ответ: производственный

*5.*_____ Совокупность свойств и характеристик продукции, которая придает ей способность удовлетворять обусловленные или предполагаемые потребности
Правильный ответ: качество

*6.*_____ Совокупность организационной структуры, ответственности, процедур, процессов и ресурсов, обеспечивающих осуществление общего руководства качеством
Правильный ответ: система качества

7. Совокупность планируемых и систематически проводимых мероприятий, необходимых для создания уверенности в том, что продукция удовлетворяет определенным требованиям качества называется_____
Правильный ответ: обеспечением качества

8. В настоящее время для обеспечения качества и безопасности пищевой продукции в пищевой промышленности наиболее часто применяются системы управления на основе_____
Правильный ответ: стандартов

*9.*_____ – совокупность характеристик пищевых продуктов, способных удовлетворять потребности человека в пище при обычных условиях их использования
Правильный ответ: Качество пищевых продуктов

*10.*_____ – свойство продукта противостоять деформации и механическому разрушению
Правильный ответ: Прочность

11. Качество клейковины определяют по цвету и запаху, эластичности и_____.
Правильный ответ: растяжимости

12. В зависимости от формы макаронные изделия подразделяются на 4 типа: трубчатые, нитеобразные (вермишель),_____ (лапша) и фигурные.
Правильный ответ: лентообразные

13. Степень свежести мяса определяют по внешнему виду, цвету, запаху, консистенции, состоянию подкожного жира и костного мозга, сухожилий, качеству_____ после варки
Правильный ответ: бульона

ПК-3.3-Владеть навыками чтения маркировки товара и оценивать качество тары и упаковки

Задания открытого типа:

1. В качестве защитных оболочек используют:..…
Правильный ответ: воск и парафин
2.Вкладыши в контейнеры для хранения овощей изготавливают из плёнки толщиной…..

Правильный ответ: 60 мкм

3.Копчение — это метод:…

Правильный ответ: консервирования

4.Методы, основанные на разных способа размещения товара делятся на две группы?...

Правильный ответ: бестарный и тарный

5.На хранения томаты закладывают в ящиках-лотках, которые устанавливают штабелем в высоту по сколько рядов?...

Правильный ответ: по 8-10 рядов

6. Основной элемент упаковки, представляющий собой изделие для размещения товара является……..

Правильный ответ: тара

7. Классификация упаковки по назначению…

Правильный ответ: потребительская, транспортная, производственная, консервирующая

8. Классификация упаковки по применению? ...

Правильный ответ: первичная, вторичная, третичная

9. Классификация упаковки по составу.....

Правильный ответ: тара и вспомогательные упаковочные средства

10. Что нужно сделать с товаром у которого испорчена упаковка?

Правильный ответ: незамедлительно снять с продажи

11.Изделие, которое используется для размещения, защиты, транспортирования, загрузки и разгрузки, доставки и хранения сырья и готовой продукции называется... …

Правильный ответ: упаковка

12. Потребительская упаковка разрабатывается в расчете… ....

Правильный ответ: удобства потребителя, привлекательности, сохранности, удобства транспортирования, эффективное использование торговых площадей и защиты товаров от повреждений.

13.Ряд маркетологов считают упаковку элементом…..…

Правильный ответ: товарной политики предприятия

14.Наиболее древними из искусственно созданных материалов, использовавшихся для изготовления упаковки, являются……....

Правильный ответ: древесина, керамика и стекло

15. В СССР основная упаковка для отпуска продуктов в магазинах была…

Правильный ответ: серая бумага

Задания закрытого типа

Тест 1

1. Тара – это…

А) основной элемент упаковки, представляющей изделие для размещения и пространственного перемещения продукции

Б) средство для хранения товаров

В) средство для защиты от внешнего воздействия на товар различных факторов

Ответ: а

2. К таре предъявляются следующие требования:

А) обеспечение сохранности товара, невысокая стоимость, экологичность, возможность многократного использования

Б) удобность, комфортность, гигиеничность, не возможность экологичной утилизации

В) вместимость, сохраняемость, эргономичность, экономичность

Ответ: а

3. К основным функциям тары и упаковки относятся:

А) вмещение, хранение и защита товаров от нежелательного воздействия окружающей среды от влияния других факторов

Б) практичность использования, т.е. создание условий для механизации и автоматизации погрузочно-разгрузочных работ и более эффективного использования складских помещений

В) информативность, создание благоприятных условий для приемки товаров по качеству и количеству и их количественного учета

Г) все варианты верны

Ответ: г

4. Тара и упаковка характеризуется по следующим направлениям:

А) по функциональному назначению, по конструктивным особенностям, по принадлежности

Б) по степени жесткости конструкции, в зависимости от кратности использования

В) все варианты верны
Ответ: в
5. Унификация тары и упаковки представляет собой:
А) систему мер, направленную на приведение к единообразию технических характеристик упаковки, ее документации и средств обращения
Б) систему использования в рациональных условиях торгово-технологического процесса
В) разработанные требования, характеризующие техническую характеристику
Ответ: а
6. Стандартизация тары и упаковки предусматривает:
А) установление наиболее рациональных типов тары по материалам изготовления, конструктивным особенностям, размерам, форме и массе
Б) установление общих технических требований, правил приемки, маркировки, транспортирования и хранения
В) все варианты верны
Ответ: в
7. Торговые предприятия осуществляют с тарой следующие операции:
А) приемку по качеству и количеству; кратковременное хранение,
Б) вскрытие; высвобождение тары
В) вывоз; сдачу тароремонтным предприятиям или поставщикам; документальное оформление
Г) все варианты верны
Ответ: г
8. Приемку тары по количеству и качеству осуществляет:
А) директор магазина
Б) материально - ответственное лицо
В) продавец
Ответ: б
9. Сдача тары поставщику оформляется:
А) «Накладной», в которой указывается наименование тары по прейскуранту, ее состояние и цену в зависимости от качества
Б) «Счет-фактурой», в которой, указывается наименование товара, его количество, общая сумма к оплате покупателю товара
В) «Доверенностью», в которой указывается ф.и.о материально - ответственного лица, которому поручается приобретение материальных ценностей
Ответ: а
10. Движение тары, в нутрии предприятия фиксируется в:
А) «Товарно-транспортной накладной»
Б) «Отчёте по таре»
Ответ: б

Формы контроля позволяющие оценить сформированность компетенций по дисциплине «Преддипломная практика»

№	Контролируемые разделы дисциплины	Компетенции/ индикатор достижения компетенции	Наименование оценочного средства
1.	Основной этап практики	ПК-1.1;1.2;1.3; 2.2; 2.3; 2.4	Контрольный опрос
2.	Заключительный этап	ПК-1.1;1.2;1.3; 2.2; 2.3; 2.4	

Для руководства Преддипломной практики назначается руководитель практики от Университета из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу Университета.

Руководитель практики разрабатывает общие и индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики; осуществляет контроль за соблюдением сроков проведенияпрактики и соответствием ее содержания требованиям, установленным основнойпрофессиональной образовательной программы; оказывает методическую помощь обучающимся по программам бакалавриата

при сборе материалов для выполнения ими индивидуальных заданий; оценивает результаты прохождения практики обучающимися.

Руководитель практики выдает обучающимся индивидуальное задание во время прохождения практики.

По окончании практики обучающиеся должны предоставить руководителю практики от университета письменный отчет о ее прохождении и готовую ВКР. Отчет составляется каждым обучающимся индивидуально в соответствии с программой практики. Переченьвопросов к рассмотрению в отчете представлен ниже.

Перечень типовых заданий для закрепления умений и навыков

- проведение документальной идентификации и установление ассортиментной принадлежности товаров, выявление фальсифицированной и контрафактной продукции;
- оценка соответствия безопасности и качества товаров требованиям технических регламентов, положениям стандартов или технических условий, условиям договоров, информации, приведенной в товарно-сопроводительных документах;
- проведение диагностики дефектов потребительских товаров и выявление причин их возникновения;
- товароведческая оценка рыночной стоимости товаров на основе анализа потребительских свойств;
- определение характера, размера и порядка списания товарных потерь;
- недопущение попадания в продажу (или изъятие из продажи) товаров ненадлежащегокачества, с истекшим сроком годности и имеющих критические дефекты;
- изучение спроса и анализ показателей ассортимента с целью оптимизации ассортимента торгового предприятия;
- анализ конъюнктуры товарного рынка, закономерностей и тенденций формирования потребностей и спроса населения

Типовые вопросы, рекомендуемые к рассмотрению

1. Дайте определение классификации товаров.
2. Назовите основные признаки и правила классификации.
3. В чем отличие иерархического и фасетного методов классификации.
4. Кодирование товаров и его значение, методы кодирования.
5. Дайте определение ассортимента товара. Назовите виды ассортимента.
6. Дайте определение структуры ассортимента? В чем отличие фактической и предпочтительной структуры ассортимента?
7. Как рассчитывается коэффициент рациональности, коэффициент широты ассортимента?
8. С какой целью определяется коэффициент полноты ассортимента?
9. Как рассчитывается устойчивость ассортимента? Что такое обновление ассортимента?Как определяется степень обновления?
10. Охарактеризуйте три группы факторов, формирующих ассортимент товара.
11. Назовите классификацию свойств товаров.
12. Охарактеризуйте химические, физические, биологические и смешанные свойстватоваров.
13. Назовите неорганические и органические вещества, входящие в состав пищевыхпродуктов, дайте их характеристику.
14. Характеристика и значение в питании углеводов, жиров, белков, витаминов иминеральных веществ.
15. Дайте понятие пищевой ценности продовольственных товаров. Охарактеризуйте биологическую, физиологическую, энергетическую ценность продовольственных товаров. Как рассчитать энергетическую ценность продукта.
16. Дайте определение понятий «качество», «качество товаров», «требования к качеству»,

«свойства» и «показатель качества».
17. Дайте классификацию свойств, показателей качества и их характеристику.
18. Назовите групповые показатели эстетических, эргономических, гигиенических и свойств надежности в потреблении. Назовите виды безопасности.
19. В чем отличие срока годности и срока реализации, гарантийного срока и срока службы.
20. В каких нормативных документах отражены показатели качества товаров. Какие НД должен знать товаровед при определении показателей качества товаров.
21. Классификация требований к качеству. В чем отличие обязательных требований и требований добровольного характера.
22. Назовите основные факторы качества товаров. Охарактеризуйте влияние сырья и материалов, конструкции и технологии производства на качество товаров.
23. Назовите факторы, сохраняющие качество товаров. Функции упаковки. Классификация упаковки. Требования к упаковке и их отражение в НД.
24. Процессы, протекающие при хранении. Классификация и характеристика методовхранения товаров.
25. Охарактеризуйте принцип товарного соседства.
26. Назовите методы консервирования.
27. Перечислите виды и разновидности потерь и причины их возникновения.
28. Процессы вызывающие естественную убыль и качественные потери товаров. Охарактеризуйте мероприятия по снижению потерь. Что относят к нормируемым товарным потерям. Что такое «актируемые товарные потери».
29. Товарная информация, её виды, формы и значение. Средства товарной информации и их практическое применение
30. Роль маркировки в товароведной работе. Основные элементы маркировки и их значение в товароведной работе. Функции маркировки. Требования к маркировке. Назовите носители маркировки.
31. Информационные знаки и их значение в товароведной работе. Товарные знаки: характеристика, назначение. Дайте характеристику манипуляционных, предупредительных и эксплуатационных знаков. Дайте характеристику экологических знаков.
32. Рекламно-справочная информация и её значение в товароведной работе. Правовое регулирование содержания информации для потребителей.
33. Дайте определение «оценка качества», «оценка уровня качества», «градация качества».
34. Охарактеризуйте основные этапы оценки качества.
35. Охарактеризуйте градации качества для продовольственных и непродовольственных товаров. Общность и различие между природными и товарными сортами. Что такое сорт и пересортица. Укажите принципы деления на товарные сорта.
36. Дайте определение понятий «дефект» и «несоответствие товара». Дайте классификацию дефектов. Назовите количественные градации товаров.
37. Дайте определение контроля качества. Дайте классификацию видов контроля.
38. Охарактеризуйте виды проб и выборок. Охарактеризуйте методы отбора проб. Что такое приемочное и браковочное числа и уровень дефектности. Какие нормативные документы применяет товаровед при проведении контроля качества товаров.
39. Классификация методов определения показателей качества.
40. Характеристика и особенности применения разных методов при оценке качества товаров. Достоинства и недостатки каждого метода. В чем отличие метода Дельфи и метода Паттерн, используемых для группового опроса экспертов.
41. Методы оценки уровня качества товаров.
42. Алгоритм оценки уровня качества товаров комплексным методом. Что такое «коэффициент весомости показателя качества».
43. Раскройте понятие «идентификация товаров». Охарактеризуйте функции идентификации товаров. В чем отличие «идентификации» и «установления соответствия» товаров.
44. Охарактеризуйте виды идентификации товаров. Охарактеризуйте методы идентификации. Какие методы идентификации наиболее часто применяются в условиях торговли.

45. В чем сложность установления партионной идентификации. Что нужно знать товароведу при проведении качественной идентификации.
46. Что такое «фальсификация» товаров. Какие виды фальсификации Вы знаете. Какие виды фальсификации наиболее часто встречаются в торговле. Что нужно знать товароведу для выявления качественной фальсификации.
47. Какие методы используются при определении фальсифицированной продукции.
48. Какие меры предупреждения фальсификации Вы знаете.

Примерный перечень вопросов индивидуальных заданий

1. Предмет, цели и задачи товароведения. Межпредметные связи.
2. Принципы товароведения.
3. Состояние и перспективы развития потребительского рынка России.
4. Товар – как объект товароведения, его основополагающие характеристики.
5. Субъекты товароведной деятельности: требования к ним и нормативные документы,их регламентирующие.
6. Методы научного познания, их классификация и определения.
7. Методы практической товароведной деятельности.
8. Классификация товаров: разновидности метода классификации, их сущность, структура. Преимущества и недостатки разных методов.
9. Система и правила классификации.
10. Кодирование товаров: основные понятия, цели и правила кодирования. Преимуществаи недостатки методов кодирования.
11. Общегосударственные классификаторы: виды, назначение, структура, позиция, емкость. Виды классификаторов.
12. Товароведная классификация товаров. Основные классификационные группировки.
13. Ассортимент товаров. Основные понятия. Классификация ассортимента.
14. Свойства и показатели ассортимента: определение, характеристика.
15. Управление ассортиментом: формирование ассортимента, факторы, влияющие нафор-мирование ассортимента.
16. Ассортиментная политика: цели, задачи и основные направления.
17. Качество товаров. Основные понятия. Классификация потребительских свойств и показателей. Наименование и значение показателей.
18. Номенклатура потребительских свойств и показателей.
19. Оценка качества товаров. Градации качества товаров: стандартная, нестандартная,отход, брак.
20. Сортамент. Группы сортов. Принципы деления на товарные сорта.
21. Дефекты товаров. Классификация. Диагностика дефектов.
22. Количественная характеристика товаров. Общие характеристики единичных экземпляров товаров.
23. Общие и специфичные характеристики единичных экземпляров, комплексных упаковочных единиц товаров и товарных партий.
24. Технологический цикл товародвижения: стадии и этапы цикла, их назначение.
25. Выборочный контроль качества товарных партий. Правила отбора проб.
26. Выборки и пробы: определение, виды, требования к ним.
27. Идентификация и прослеживаемость товарных партий.
28. Приемочные и браковочные числа. Приемочный уровень дефектности.
29. Формирование качества. Факторы, формирующие качество и количество.
30. Корректирующие мероприятия. Взаимодействие торговых и промышленных предприятий на обеспечение качества.
31. Сохранение качества и количества товаров. Классификация факторов, влияющих насо-храняемость, степень их значимости.
32. Упаковка товаров: назначение, виды, требования к упаковке, эффективность разныхви-дов.

33. Хранение: условия и сроки. Понятие. Составные элементы.
34. Режим хранения: виды. Показатели климатического режима, их влияние на сохраняемость.
35. Классификация товаров по температурному и влажностному режимам.
36. Санитарно-гигиенический режим хранения: показатели, их значимость. Мероприятияпо созданию и поддержанию.
37. Размещение товаров. Принципы и правила размещения, их взаимосвязь.
38. Методы хранения. Классификация. Эффективность разных методов.
39. Сроки годности, хранения и эксплуатации. Классификация товаров по срокамгодности и эксплуатации.
40. Транспортирование товаров: виды транспортных средств. Условия и сроки транспортирования.
41. Товарная обработка и реализация. Назначение. Виды. Основные операции, их влияниена сохраняемость количества и качества.
42. Товарные потери. Группы, виды и разновидности. Народнохозяйственное значениемероприятий по сокращению потерь.
43. Количественные потери: виды, причины возникновения, порядок описания.
44. Качественные потери: причины возникновения, порядок описания.
45. Меры по предупреждению и снижению потерь. Факторы влияющие на потери.
46. Виды и формы товарной информации, их назначение, требования к товарнойинформации.
47. Средства товарной информации, классификация, назначение.
48. Маркировка товаров, классификация, ее функции. Требования к маркировке.
49. Производственная маркировка и ее носители.
50. Торговая маркировка, ее носители.
51. Информационные знаки, их классификация.
52. Количественные товарно-сопроводительные документы.
53. Качественные товарно-сопроводительные документы.
54. Расчетные и комплексные товарно-сопроводительные документы.
55. Идентификация товаров и оценка соответствия товаров.
56. Структура идентификации.
57. Фальсификация товаров. Виды, способы фальсификации и методы ее обнаружения.
58. Товарная экспертиза. Цели, задачи и структура экспертизы.
59. Классификация товарной экспертизы. Отличительные особенности отдельных видов.
60. Объекты и субъекты товарной экспертизы. Требования к экспертам. Их права иобязанности. Основания для проведения товарной экспертизы.
61. Вкусовой метод. Физиологические основы вкусового метода. Вкусовые вещества, ихклассификация.
62. Классификация сенсорных рецепторов человека и их взаимосвязь с сенсорнымиметодами.
63. Обонятельный метод. Классификация запахов.
64. Визуальный метод. Классификация хроматических цветов, их физические свойства.
65. Осязательный метод. Классификация консистенции и еефизические свойства.
66. Аудиометод.
67. Причинно-следственная схема КаориИсикавы.
68. Диаграмма Парето.
69. Рассчитать теоретическую и фактическую калорийность 1 стакана молока (жир -3,2 %, белок – 3,3 %, углеводы – 4,7 %) Усвояемость молока – 98 %.
70. Рассчитать теоретическую и фактическую калорийность 300 г колбасы сервелат(белок – 16,1 %, жир – 40,1 %, усвояемость жира 92 %, усвояемость белка – 80,0 %).
71. Составить иерархическую схему определения качества молока.
72. Составить иерархическую схему определения качества свежего мяса.
73. Условия проведения дегустации.
74. Требования к помещению для проведения дегустации.

75. Методы определения сенсорных способностей экспертов.
76. Характеристика методов органолептических исследований пищевых продуктов.
77. Основные методы статистической оценки дефектов: гистограммы, диаграмма Парето, схема Исикавы.
78. Методы определения относительной влажности воздуха.
79. Принцип работы конденсационного влагомера, его устройство.
80. Устройство и принцип работы психрометра аспирационного механического.
81. Устройство и принцип работы гигрометра волосяного.
82. Оптимальные влажностные режимы различных групп товаров.
83. Сосуд Дьюара, его использование при определении относительной влажностивоздуха.
84. Принципиальное отличие гигрометра от гигрографа.
85. Структура штрих-кода EAN – 13.
86. Структура штрих-кода EAN – 8.
87. Структура штрих-кода EAN – 14.
88. Знаки соответствия стандартам.
89. Правило «Трех Д»
90. Предмет, цели, задачи и структура товарной экспертизы
91. Принципы товарной экспертизы
92. Классификация товарной экспертизы
93. Объекты товарной экспертизы
94. Субъекты товарной экспертизы
95. Классификация средств товарной экспертизы
96. Средства информации о товарах
97. Материально-технические средства
98. Классификация методов товарной экспертизы
99. Измерительные методы
100. Регистрационный метод
101. Органолептический метод
102. Экспертные методы
103. Методы группового опроса
104. Математико-статистические методы обработки экспертных оценок
105. Методы экспертной оценки показателей качества
106. Организация проведения товароведной экспертизы. Основные этапы.

Собеседование

Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимсяпо разделам/темам практики, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося.

Задания для подготовки к зачету

ПК-1.1 - Знать требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции

Знать:

требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции

Вопросы для оценивания результатов обучения в виде знаний

1. Пути совершенствования правовой и нормативной базы идентификации продовольственных товаров
2. Место идентификации в системе менеджмента качества продукции.

3. Идентификация продовольственных товаров - один из этапов сертификации.
4. Современные физико-химические методы исследования: возможность использованиядля идентификации продовольственных товаров.
5. История фальсификации продовольственных товаров.
6. Фальсификация продовольственных товаров в России в наше время.
7. Фальсификация продовольственных товаров за рубежом.
8. Органолептический метод идентификации продовольственных товаров.
9. Маркировка продовольственных товаров – идентифицирующая функция.
10. Методы идентификации продовольственных товаров, используемые в зарубежнойпрактике.
11. Идентификация мяса и мясных товаров при товароведной оценке качества, экспертизе и сертификации.
12. Идентификация молока и молочных товаров при товароведной оценке качества,экспертизе и сертификации.
13. Идентификация рыбы и рыбных товаров при товароведной оценке качества,экспертизе и сертификации.
14. Идентификация зерномучных товаров при товароведной оценке каче-ства, экспертизеи сертификации.
15. Идентификация плодовоовощных товаров при товароведной оценке качества, экспертизе и сертификации.
16. Фальсификация мяса и мясных товаров: способы, средства и методы обнаружения.
17. Фальсификация молока и молочных товаров: способы, средства и методы обнаружения.
18. Фальсификация рыбы и рыбных товаров: способы, средства и методы обнаружения.20.
19. Фальсификация зерномучных товаров: способы, средства и методы обнаружения.
20. Фальсификация плодовоовощных товаров: способы, средства и методы обнаружения.

Уметь:

выполнять требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции

Задания для оценивания результатов обучения в виде умений

1. **У**становление соответствия требованиям качества, предусмотренным нормативной документацией для того или иного сорта товара, после проведения ассортиментной идентификации.
Специальная идентификация Качественная идентификацияСортовая идентификация

2. Совокупность операций по выбору номенклатуры показателей качества, определению их фактического значения и сопоставлению с нормативными требованиями.Оценка качества
Контроль качества Экспертиза качества

3. Установление соответствия наименования товара по ассортиментной принадлежности,обуславливающей предъявляемые к нему требования.
Ассортиментная (видовая) идентификацияВидовая идентификация
Сортовая идентификация

4. Объектами идентификации являются
деньги, услуги, предприятия, рабочая сила, товары товары, услуги, ценные бумаги, информация, рабочая сила
товары, услуги, ценные бумаги, предприятия, рабочая сила

5. Установление отношения данного изделия к перечню запрещенных к реализации товаров, либо к товарам, имеющим те или иные ограничения.
Качественная идентификацияСпециальная идентификация Сортовая идентификация

6. Способы идентификации.
Микробиологические, экспертные, органолептические Микробиологические, органолептические, лабораторные. Микробиологические, физико-химические, органолептические.

7. Виды фальсификации:

Ассортиментная, сортовая, количественная, стоимостная, информационная, комплексная. Ассортиментная, качественная, количественная, стоимостная, информационная, комплексная.
Ассортиментная, видовая, качественная, количественная, стоимостная, информационная.
8. Методы идентификации. органолептические, измерительные, тестовыеорганолептические, лабораторные, тестовые
органолептические, измерительные, экспертные
9. Набор характерных, специфических показателей, отличающие данной изделие от других.Соответствие товара
Совместимость товараПодлинность товара

Навык:
соблюдения требований безопасности, предъявляемых к пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранению, перевозке (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции

Задания для оценивания результатов обучения в виде навыка / опыта деятельности

Задание 1. Рассчитать теоретическую и фактическую калорийность 1 стакана молока (жир -3,2 %, белок – 3,3 %, углеводы – 4,7 %) Усвояемость молока – 98 %.
Задание 2. Составить иерархическую схему определения качества молока. Задание 3. Составить иерархическую схему определения качества свежего мяса.
Задание 4. Расскажите основные принципы проведения качественной реакции для обнаружения свекловичной патоки (раствора сахарозы) в составе меда (способ фальсификации – подмешивание в мед раствора сахарозы или свекловичной патоки с целью удешевления и увеличения объем-.
Задание 3. Расскажите основные принципы проведения экспертизы по различению икры лососевых рыб от аналогов икры лососевых рыб.
Задание 4. Расскажите основные принципы проведения эксперимента по обнаружению фальсификации напитков, изготовленных из плодово-ягодного сырья, введением синтетических красителей.
Задание 5. Расскажите основные принципы проведения качественной реакции для обнаружения в молоке соды (способ фальсификации – использование соды в качестве раскислителя для продления срока годности молока.

ПК-1.2- Знать товароведную характеристику пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий

Знать:
Знать товароведную характеристику пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий

Вопросы для оценивания результатов обучения в виде знаний
1. Дайте определение развернутого ассортимента товаров.
2. В чем выражается гармоничность ассортимента товаров?
3. Что понимают под ассортиментным перечнем товаров?
4. Чем характеризуется новизна обновления ассортимента?
5. Что такое ассортимент товаров и какими свойствами он характеризуется?
6. Как классифицируют ассортимент по местонахождению товаров?
7. Как рассчитывают коэффициент устойчивости ассортимента?
8. Что понимают под промышленным ассортиментом?
9. Как подразделяют ассортимент по широте охвата товаров?
10. Чем характеризуется сложный ассортимент товаров?
11. Свойства и показатели качества, критерии их выбора при оценке качества
12. Дайте определение сопутствующего ассортимента товаров.
13. Как подразделяют ассортимент товаров по степени удовлетворения потребностей?

14. Что понимают под базовым показателем полноты ассортимента?
15. Как рассчитывают коэффициент полноты ассортимента?
16. Дайте определение показателя устойчивости ассортимента.
17. Что учитывают при определении коэффициента рациональности ассортимента?
18. Формирование ассортимента: понятие, этапы и влияющие факторы.
19. Роль и значение качества в условиях рыночной экономики.
20. Номенклатура потребительских свойств и показателей.
21. Дефекты товаров: понятие, классификация.
22. Градации качества.
23. Методы контроля качества товаров и правила отбора проб из партий.

Задания для оценивания результатов обучения в виде навыка / опыта деятельности

Здание 1. На плодоовощную базу в сентябре поступила партия картофеля на автомашинах массой нетто 15т. Картофель упакован в мешки по 50 кг. При анализе объединенной пробы картофеля установлено: по размеру клубни соответствуют требованиям ГОСТа, из них клубней с механическими повреждениями глубиной более 3 мм и длинной более 10 мм было 3 кг; клубней, поврежденных паршой свыше ¼ поверхности, - 3кг; клубней, пораженных фитофторой, - 0,5 кг; земли 0,6 кг. Остальные клубни по качеству соответствовали требованиям ГОСТа. Определите величину выборки и массу объединенной пробы.
Здание 2. В торговое предприятие поступила партия карамели «Апельсиновая», «Барбарис» вколичестве 200 и 300 кг соответственно. Анализ средней пробы показал, что в карамели «Апельсиновая» содержится влаги 4,1% , «Барбарис» - 3,4%. Рассчитайте размер средней пробы и определите соответствие карамели требованиям стандарта.
Здание 3. В магазин с завода – изготовителя поступило масло сливочное «Любительское» в пачках по 250 г. Оценка качества показала, что: вкус и аромат – недостаточно выражены, присутствует слабо кормовой привкус, консистенция – крошливая, цвет - неоднородный, на поверхности – тонкий пожелтевший слой, упаковка с жировыми пятнами. Проведите балльную оценку качества масла.
Задание 4. В адрес магазина поступила партия колбасы «Докторская». Батоны целые, чистые,цвет светло-розовый, консистенция нежная, вкус и запах характерны для данного вида колбасы, содержание влаги – 55,6%. Определите соответствие колбасы требованиям стандарта.
Задание 5. На базе в не отапливаемом складе хранится в течение 12 месяцев со дня изготовления байховый зелёный грузинский чай 1 сорта. Чай поступил на базу в количестве 100 ящиков (по 25 кг нетто в каждом ящике). За весь период хранения было отпущено с базы60 ящиков чая. Были отобраны образцы для определения качества чая. При анализе качества чая установлено: массовая доля влаги – 8,1%,органолептические показатели соответствовали нормам ГОСТа. Дайте заключение о качестве чая. Какие условия повлияли на измененичая?

ПК-1.3 - Владеть приемами прослеживаемости и подтверждения соответствия пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

Знать:
приемы прослеживаемости и подтверждения соответствия пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

Вопросы для оценивания результатов обучения в виде знаний

1. Качество товаров. Основные понятия. Классификация потребительских свойств и показателей. Наименование и значение показателей.
2. Номенклатура потребительских свойств и показателей.
3. Оценка качества товаров. Градации качества товаров: стандартная, нестандартная,отход, брак.
4. Сортамент. Группы сортов. Принципы деления на товарные сорта.

5. Дефекты товаров. Классификация. Диагностика дефектов.
6. Количественная характеристика товаров. Общие характеристики единичных экземпляров товаров.
7. Общие и специфичные характеристики единичных экземпляров, комплексных упаковочных единиц товаров и товарных партий.
8. Технологический цикл товародвижения: стадии и этапы цикла, их назначение.
9. Выборочный контроль качества товарных партий. Правила отбора проб.
10. Выборки и пробы: определение, виды, требования к ним.
11. Идентификация и прослеживаемость товарных партий.
12. Приемочные и браковочные числа. Приемочный уровень дефектности.
13. Формирование качества. Факторы, формирующие качество и количество.
14. Корректирующие мероприятия. Взаимодействие торговых и промышленных предприятий на обеспечение качества.
15. Сохранение качества и количества товаров. Классификация факторов, влияющих насохраняемость, степень их значимости.
16. Упаковка товаров: назначение, виды, требования к упаковке, эффективность разныхвидов.
17. Хранение: условия и сроки. Понятие. Составные элементы.
18. Режим хранения: виды. Показатели климатического режима, их влияние на сохраняемость.
19. Классификация товаров по температурному и влажностному режимам.
20. Санитарно-гигиенический режим хранения: показатели, их значимость. Мероприятияпо созданию и поддержанию.
21. Методы хранения. Классификация. Эффективность разных методов.
22. Сроки годности, хранения и эксплуатации. Классификация товаров по срокамгодности и эксплуатации.
23. Транспортирование товаров: виды транспортных средств. Условия и сроки транспортирования.
24. Товарная обработка и реализация. Назначение. Виды. Основные операции, их влияниена сохраняемость количества и качества.

Уметь:
владеть приемами прослеживаемости и подтверждения соответствия пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке;

Задания для оценивания результатов обучения в виде навыка / опыта деятельностиПримеры типовых заданий:

1. В ассортименте магазина имеются сыры – Швейцарский, Российский, Эдемский, Рокфор, Чеддер, Виола. Первые 4 наименования относятся к группе твердых сычужных сыров. В российских стандартах предусмотрено 20 наименований таких сыров, еще 5 наименований поступает по импорту. Рассчитать коэффициент полноты ассортимента твердых сычужных сыров.
2. Из 55 наименований продуктов в магазин поступил 10 новых видов. Рассчитать степень обновления, коэффициенты широты и устойчивости ассортимента, если максимально возможное количество наименований товаров у данного виды магазина принято за 120, а постоянным спросом пользуется 27 наименований продуктов
3. В кондитерском магазине в ассортименте товаров имеется 20 наименований шоколадных конфет по средней цене 59 рублей, 35 наименований карамели по средней цене 39,5 рубля; 3 вида мармелада по цене 41 рубль и 5 видов драже по средней цене 30 рублей. Определить структуру ассортимента конфет в натуральном и денежном выражении.
4. В ассортименте хлебобулочного магазина в наличии имеется 35 наименований товаров, в т.ч. 6 видов хлеба однородной группы. 14 видов обладают способностью постоянно удовлетворять устойчивый спрос покупателей. В течение месяца в ассортименте магазина появилось 7 видов новых продуктов. Рассчитать коэффициент рациональности и степень обновления ассортимента, если

Шб=100, Пб=20, Квш =0,2 , Квн=0,3.

В новом универсальном магазине необходимо сформировать рациональный ассортимент продовольственных товаров с Кр=16%. Базовая широта по каталогу составляет 1000, фактически на момент открытия было завезено 700 наименований продуктов. Ку=60%, Кн=15% (определен по нормативным документам). Рассчитать коэффициент полноты и показатель устойчивости ассортимента (Квш=0,4; Квп=0,2; Кву=0,3; Квн=0,1).

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Оценка знаний, умений, навыка и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по «Преддипломная практика» проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение всего срока прохождения практики с цельюопределения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков,своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся ипринятия необходимых мер по ее корректировке, а так же для совершенствования методикиобучения, организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи. Для достижения комплексной оценки качества учебной работы обучающихся ниже приведенграфик контрольных мероприятий системы оценки учебных достижений обучающихся.

Промежуточная аттестация осуществляется по окончанию практики в виде выставления *зачета* по результатам проверки защиты письменного отчета.

По окончании практики обучающиеся должны предоставить руководителю практики от университета письменный отчет о ее прохождении. Отчет составляется каждым обучающийсяом индивидуально в соответствии с программой практики.

К защите допускаются обучающиеся, получившие положительные рецензии по представленному отчету. Согласно учебному плану и расписанию занятий назначается дата проведения защиты отчета по практике. Каждому обучающийсяу предлагается присутствующей аудитории устное информационное сообщение о проделанной работе впериод практики.

Порядок сообщения обучающийся определяет самостоятельно, подчеркнув, что, по его мнению, является наиболее важным и значимым, и где проявлена его самостоятельность при написании отчета. Допускается обращение к тезисам, составленным заранее. К докладу в качестве наглядных пособий, могут представляться в форме плакатов графика; диаграммы; рисунки, фотографии, структурные схемы, расчетные материалы и т.п., при необходимости может использоваться для объяснений аудиторная доска.

Затем обучающийся отвечает на вопросы. Зачитывается характеристика-отзыв о практиканте. Ответ обучающийсяа оценивается по пятибалльной системе и фиксируется в ведомости и зачетной книжке обучающийся.

8. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Основная литература	**Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС**
Подтверждение соответствия и управление качеством продукции и услуг : учебное пособие / В.И. Федюков, О.Г. Тарасова, Е.Ю. Салдаева [и др.] ; под общ. ред. В.И.Федюкова ; Поволжский государственный технологическийуниверситет. – Йошкар-Ола : ПГТУ, 2015. – 104 с. : ил. –Режим доступа: по подписке.–URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=477262 . – Библиогр.: с. 89-91. – ISBN 978-5-8158-1498-1. – Текст : электронный.	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=477262
Елисеева, Л. Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова. — 4-е изд. — Москва : Дашков и К, 2022. — 930 с. — ISBN 978-5-394-03848-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277601. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/277601
Дополнительная литература	**Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС**
Вилкова, С. А. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров: Словарь-справочник : словарь / С. А. Вилкова. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, 2022. — 264 с. — ISBN 978-5-394-03475-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277595. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/277595
Перечень ресурсов сети «Интернет», необходимых при проведении практики	**Режим доступа**
Официальный портал Правительства Ростовской области.	http://www.donland.ru
Департамент инвестиций и предпринимательства Ростовской области	http://www.donland.ru
Общероссийская сеть распространения правовой информации «Консультант Плюс»	http://www.consultant.ru
Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики	http://www.gks.ru
Официальный сайт Министерства сельского хозяйства Российской Федерации	http://www.mcx.ru
Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Ростовской области	http://www.don-agro.ru
Официальный портал Правительства Ростовской области.	http://www.donland.ru

9. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

Перечень лицензионного программного обеспечения:
MSWindows 7 OEMSNGLOLPNLLegalizationGetGenuinewCOA
Office Standard 2016
OpenOffice Свободно распространяемое ПО Google Chrome Свободно распространяемоеПО Yandex Browser Свободно распространяемое ПО Unreal Commander Свободно распространяемое ПО Adobe acrobat reader Свободно распространяемое про-приетарное ПО 7-zip Свободно распространяемое ПО
Dr.Web
Лаборатория ММИС«Планы»

Перечень профессиональных баз данных
1. БД «AGROS» режим доступа: http://www.cnshb.ru/artefact3/ia/ia1.asp?lv=11&un=anonymous&p1=&em=c2R 2.БД «AGRO» режим доступа: https://agro.ru/
3. ЭБС «Лань» режим доступа: e.lanbook.com
4. КонсультантПлюс режим доступа: www.consultant.ru
5. eLIBRARY.RU режим доступа: www.elibrary.ru

Перечень информационных справочных систем

Наименование ресурса	**Режим доступа**
Консультант плюс	http://www.consultant.ru/
Гарант	http://www.garant.ru/
Консультант плюс	http://www.consultant.ru/
Гарант	http://www.garant.ru/
Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики	http://www.gks.ru
Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Ростовской области	http://www.don-agro.ru
Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии	https://www.rst.gov.ru/portal/gost
Официальный портал правительства Ростовской области	http://www.donland.ru
Научная электронная библиотека	http://elibrary.ru
Библиотека диссертаций и авторефератов России	http://www.dslib.net/

ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.
Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации -укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.
Помещение для самостоятельной работы – укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации

Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования – укомплектовано специализированной мебелью для хранения оборудования и техническимисредствами для его обслуживания.

Оснащенность и адрес помещений

Наименование помещений	Адрес (местоположение) помещений
Аудитория № 10э Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, парта аудиторная – 12 шт, стулья, доска аудиторная). Технические средства обучения: специализированное учебное оборудование -(шкаф сушильный ШЭС-3М, шкаф сушильный ШС-0,25-2,0; печь электрическая, термостат воздушный, весы электронные, калориметр фотоэлектрический КФ-3, калориметр фотоэлектрический КФ-2, центрифуга LC-425, нитрат-тестер СОЭКС (переносной), ЭКОТЕСТ (переносной), термометр жидкостный (переносной), дозиметр (переносной), индикатор радиоактивности RADEX PD 1503, прибор для определения влажности пищевых продуктов «Кварц-21М-33»; центрифуга; прибор для определения группы чистоты молока, гигрометр психрометрический; прибор для определения влажности пищевых продуктов «ЭВЛАС-2М»; люминоскоп «Филин»	346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Мичурина дом 13а
Лаборатория № 16э Технические средства: центрифуга «Ока»; вытяжной шкаф; сыроварня Bergman 12л; гастроемкость; водонагреватель; шкаф напольный «Тортора» (мойка); шкаф лабораторный – 3 шт.; реактивы; лабораторная посуда; стол.	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 13а
Лаборатория № 19э Технические средства: микроскоп «Биомед-2»; люминоскоп настольный ЛН-3У «Сова»; термостат ТС; кастрюля нержавеющая 20 л; холодильник «Атлант»; электрическая печь; стол – 3 шт.; шкаф книжный – 1 шт.; тумба – 1 шт.	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 13а
Аудитория № 21 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации; укомплектованная специализированной мебелью (рабочие места членов комиссии/преподавателя, столы, стулья, трибуна). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования -проекционный экран (1), мультимедийный проектор (1), ноутбук (переносной), принтер (1); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин (переносное). Windows 8.1 Лицензия № 64496831 от 12.12.2014 OPEN 94501246ZZE1612 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Office Standard 2016 Лиц. № 66241743 OPEN 96247974ZZE1712 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Office; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google ChromeСвободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №2789-24 от 16 мая 2024 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Кривошлыкова, дом № 27
Аудитория № 21э Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплек- тованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, сту- лья, доска аудиторная). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - про- ектор Beng Mx560; ноутбук (переносной); экран; , веб-камера Logitech;трибуна; стул на раме- 28 шт.; парта аудиторная – 14 шт.; выставочный стол с тумбой – 3 шт.; стол преподавателя – 1 шт.; учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин ; шкаф с муляжами продовольственных товаров. Специализированное учебное оборудование – термометр ТР101; ложка-весы электронная до 500 гр.; маслобойка Melasty 10л; сепаратор электрический Сибирь-120 с	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 13а

регулятором; мороженица автоматическая Nemox I-GREEN Gelatissimo Exclusive Black 1,7 л; йогуртница ROMMELSBA CHER JG 40; пресс для прессования сырного зерна малый пневматический; нож- лопатка для мягких сыров «Сырный ломтик»; форма для сыра с крышкой-поршнем на 500 гр.; набор для приготовления творога и сыра BRADEX TK 00192; водяная баня SHHW21600All двухуровневая (+100С); анализатор молока Ekomilk TOTAL КАМ-98-2А; прибор для определения влажности пищевых продуктов «Элекс-7МТ»; термостат ТС 1/80; шкаф суховоздушный ШС-80; зонд pH Testo 206 ГТД; рефрактометр ручной; люминометр 3М Clean-Trace LM1 с поверкой ГТД; центрифуга ЦЛМ 1-12. MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; Office Standard 2016 Лицензия № 66160039 от 11.12.2015 OPEN 96166559ZZE1712 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	
Аудитория № 22э Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска аудиторная). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - (проектор, ноутбук (переносные), экран, телевизор Toshiba); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин - шкаф с муляжами непродовольственных товаров. MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; Office Standard 2016 Лицензия № 66160039 от 11.12.2015 OPEN 96166559ZZE1712 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 13а
Аудитория № 29э Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска аудиторная). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования (проектор (переносной), ноутбук (переносной), экран); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин. MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; Office Standard 2016 Лицензия № 66160039 от 11.12.2015 OPEN 96166559ZZE1712 Microsoft Volume Licensing Service Center;OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 13а

Аудитория № 2э Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска аудиторная). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования (экран (переносной), проектор (переносной), ноутбук (переносной); специализированное учебное оборудование - (комплект мебели магазина (кассовый аппарат, муляжи продуктов питания, витрина, стеллажи), витрина-холодильник); учебно-наглядные пособия обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; Office Standard 2016 Лицензия № 66160039 от 11.12.2015 OPEN 96166559ZZE1712 Microsoft Volume Licensing Service Center;Google Chrome Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Unreal Com-mander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 13а Помещение 17 (1 этаж)
Кабинет № 45 Помещение для самостоятельной работы (электронный читальный зал), укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации. Windows 8.1 Лицензия №65429551 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Office Standard 2013 Лицензия № 65429549 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПОYandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «АС «Нагрузка» Договор 8630 от 04.10.2021 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС Деканат Договор №3830-254 от 14 апреля 2024 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС»Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. г между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Система контент –фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент) Договор № 2789-24 от 16 мая 2024 г. г. ООО «СкайДНС»; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License	346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул.Кривошлыкова, дом № 27