Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 07.11.2026 18:18:00
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 ДИСЦИПЛИНЫ
Контроль качества сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров

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:

Лосевская С.А. _____ доцент канд. с.-х. 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. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Планируемый процесс обучения по дисциплине, направлен на формирование следующих компетенций:

Профессиональные компетенции (ПК):

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

Индикаторы достижения компетенций:

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

Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, направленность Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров представлены в таблице.

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
ПК-2	-Способен определять качество сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	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

2. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

Семестр	**Трудоем-кость З.Е. / час.**	**Контактная работа с преподавателем**			**Самостоятельная работа, час.**	**Форма промежуточной аттестации (экз./зачет с оценк./зачет)**
		Лекций, час.	**Практич. занятий, час.**	**Контактная работа на промежуточную аттестацию, час.**		
очно-заочная форма обучения 2022-2025 год набора						
3/5	4/144	18	36	1,3	88.7	Экзамен
очная форма обучения 2026 год набора						
3/5	4/144	18	54	1,3	70,7	Экзамен

2.1. Структура дисциплины состоит из разделов

Дисциплина «Контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»

Раздел 1.«Организация контроля качества и безопасности продовольственных товаров»	**Раздел2.**«Особенности контроля качества пищевых продуктов растительного происхождения»	**Раздел3.**«Особенности контроля качества пищевых продуктов животного происхождения»

Содержание занятий лекционного типа по дисциплины, структурированное по разделам суказанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Кол-во часов/форма обучения	
			очно-заочно	очно
			2022-2025	2026
1	**Раздел 1** «Организация контроля качества и безопасности продовольственных товаров»	Тема 1.Качество: понятия и определения, классификация. Качество продукции и ее безопасность. Роль качества товаров в реализации национальных интересов России. Научно-техническая политика в области здорового и безопасного питания. Тема 2. Актуальные проблемы качества и безопасности сырья и продуктов питания. Аспекты качества и безопасности сельскохозяйственной и пищевой отечественной продукции. Экологические аспекты производства безопасных пищевых продуктов. Тема 3. Основные понятия в области контроля. Испытания: понятие, классификация, применение. Определение харак- теристик согласно установлен- ной процедуре (ГОСТ Р ИСО9000-2001) Тема 4. Пищевые добавки: классификация, общие сведе- ния о пищевых добавках, проблема безопасности продуктов питания; меры токсичности веществ, процедура установле- ния безопасности пищевых добавок. Общие подходы к под- бору и применению пищевых добавок.	6	6
2	Раздел 2 «Особенности контроля качества пищевых продуктов растительного происхождения»	Тема 1. Контроль качества и безопасности зерномучных продуктов Тема 2. Контроль качества и безопасности продуктов бро- жения.		6

3	Раздел 3. «Особенности контроля качества пищевых продуктов животно-го происхождения»	Тема 1. Контроль качества и безопасности кондитерских изделий. Тема 2. Контроль качества и безопасности молочных продуктов. Тема 3. Контроль качества и безопасности мясных продуктов. Тема 4. Контроль качества и безопасности рыбных товаров.	6	6
Итого			18	18

Содержание практических занятий по дисциплине, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ. Элементы практической подготовки	Вид текущего контроля	Кол-во часов/форма обучения	
				очно-заочно	очно
				2022-2025	2026
1	**Раздел 1.** «Организация контроля качестваи безопасности продовольственных товаров»	Практическое занятие 1. Изучение федеральных законов и технических регламентов, относящихся к сфере качества и безопасности: ФЗ №№. N184-ФЗ, ТР ТС 021/2011, № 29-ФЗ, № 52-ФЗ, №2300-1, № 7-ФЗ, № 3-ФЗ. Элементы практической подготовки: работа с федеральными законами и техническим регламентом Практическое занятие 2. Качество: понятия и определения, классификация. Качество продукции и ее безопасность.(Презентация) Элементы практической подготовки: отработка опыта определения качества продукции Практическое занятие 3. Роль качества товаров в реализации национальных интересов России. Практическое занятие 4. Научно-техническая политика в области здорово- го и безопасного питания (Презентация) Практическое занятие 5. Актуальные проблемы качества и безопасности сырья и продуктов питания. Практическое занятие 6-7. Основные понятия в области контроля. Испытания: понятие, классификация, применение.	Контрольная работа Защита презентации Опрос Тестирование	12	18

		Определениехарактеристик согласно установленной процедуре (ГОСТ Р ИСО9000-2001).(Презентация) Практическое занятие 8-9. Пищевые добавки: классификация, общие сведения о пищевых добавках, проблема безопасности продуктов питания; Практическое занятие 10-11. Меры токсичности веществ, процедура уста- новления безопасности пищевых добавок. Общие подходы к подбору и применению пищевых добавок. Элементы практической подготовки: определение безопасности пищевых добавок			
2	**Раздел 2.** «Особенности контроля качества пищевых продуктов растительного происхождения»	Практическое занятие 1. Контроль качества и безопасности зерномучных товаров (Презентация) Элементы практической подготовки: определение качества зерномучных товаров Практическое занятие 2. Контроль качества и безопасности хлеба и хлебобулочных продуктов Элементы практической подготовки: определение качества хлеба и хлебобулочных продуктов Практическое занятие 3. Контроль качества и безопасности мучных кондитерских изделий (Презентация) Элементы практической подготовки: определение качества мучных кондитерских изделий Практическое занятие 4-5. Контроль качества и безопасности продуктов Брожения Элементы практической подготовки: определение качества продуктов брожения Практическое занятие 6-7. Контроль качества и безопасности кондитерских изделий (Презентация) Элементы практической подготовки: определение качества кондитерских изделий Практическое занятие 8-9. Контроль качества и безопасности жиров и масел. Элементы практической подготовки: определение качества жиров и масел Практическое занятие 10. Контроль качества и безопасности продуктов консервирования (Презента-ция)	Контрольная работа Защита пре-зентации Опрос Тестирова ние	12	18

		Элементы практической подготовки: определение качества продуктов консервирования Практическое занятие 11-12. Контроль качества и безопасности алкогольной продукции Элементы практической подготовки: определение качества алкогольной продукции			
3	**Раздел 3.** « Особенности контроля качества пищевых продук- тов животного происхождения »	Практическое занятие 1. Контроль качества и безопасности кисломолочной продукции. (Презентация) Элементы практической подготовки: определение качества кисломолочной продукции Практическое занятие 2. Контроль качества и безопасности сливочного масла Элементы практической подготовки: определение качества сливочного масла Практическое занятие 3. Контроль качества и безопасности яичных и икорных продуктов. (Презентация) Элементы практической подготовки: определение качества яичных и икорных продуктов Практическое занятие 4-5. Контроль качества и безопасности колбасных изделий и мясных консервов Элементы практической подготовки: определение качества мясных консервов Практическое занятие 5-6. Контроль качества и безопасности копченой рыбы и рыбных консервов и Пресервов Элементы практической подготовки: определение качества копченой рыбы и рыбных консервов	Контрольная работа Защита пре-зентации Опрос Тестирова ние	12	18
Итого				36	54

Содержание самостоятельной работы обучающихся по дисциплины, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов самостоятельной работы:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов/форма обучения	
			очно-заочно	очно
			2022-2025	2026
1	Раздел 1 «Организация контроля качества и безопасности	Подготовка к практическим занятиям. Написание реферата/или эссе. Решение ситуационных задач. Подготовка презентаций. Подготовка к	30	17,5

	продовольственных товаров»	тестированию и экзамену.		
2	Раздел 2 «Особенности контроля качества пищевых продуктов растительного происхождения »	Подготовка к прак- тическим занятиям. Написание реферата и/или эссе. Решение ситуационных задач. Подготовка презентаций. Подготовка к тестированию и экзамену.	30	17,5
3	Раздел 3 « Особенности контроля качества пищевых продуктов животного происхождения »	Подготовка к прак- тическим занятиям. Написание реферата и/или эссе. Решение ситуационных задач. Подготовка презентаций. Подготовка к тестированию и экзамену.	28,7	17,5
Итого			88,7	52,7

3. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине обеспечивается:

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Раздел 1. «Организация контроля качества и безопасности продовольственных товаров»	Криштафович, В. И. Физико-химические методы исследования : учебник / В. И. Криштафович, Д. В. Криштафович, Н. В. Еремеева. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, 2018. — 208 с. — ISBN 978-5-394-02842-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/105554. — Режим доступа: для авториз. пользователей. Вытовтов, А. А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания : учебное пособие / А. А. Вытовтов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2010. — 232 с. — ISBN 978-5-98879-113-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4906 . — Режим доступа: для авториз. пользователей. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / И. А. Рогов, Н. И. Дунченко, В. М. Позняковский [и др.]. – Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2007. – 228 с. – (Питание). – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57574 . – ISBN 5-94087-058-9. – ISBN 978-5-94087-058-6. – Текст : электронный. –	https://e.lanbook.com/book/105554 https://e.lanbook.com/book/4906 https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57574

Раздел 2. «Особенности контроля качества пищевых продуктов растительного происхождения»	Вытовтов, А.А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания : учебное пособие / А.А. Вытовтов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2010. — 232 с. — ISBN 978-5-98879-113-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4906.	https://e.lanbook.com/book/4906
Раздел 3. «Особенности контроля качества пищевых продуктов животно- го происхождения»	Егорченкова, Л. А. Товароведение и экспертиза однородных групп товаров. Мясо и мясные продукты : учебное пособие / Л. А. Егорченкова. — Кемерово : КемГУ, 2006. — 124 с. — ISBN 5-89289-437-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4629. — Режим доступа: для авториз. пользователей	https://e.lanbook.com/book/4629
	Сычева, О. В. Оценка качества и безопасности молока : практическое пособие : [16+] / О. В. Сычева. – Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2014. – 81 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=273473 . – Библиогр.: с. 75. – ISBN 978-5-4475-2498-2. – DOI 10.23681/273473. – Текст : электронный.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=273473

2. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙАТТЕСТАЦИИ

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

Номер/ индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Врезультате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
		I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навыки (или)опыт деятельности

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	владение методами контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции

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

Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

Компетенциинаразличныхэтапахихформированияоцениваютсяшкалой:«отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «не удовлетворительно» в форме экзамена.

Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования

Результат обучения подисциплине	***Критерии и показатели оценивания результатов обучения***			
	«незачтено»	***«зачтено»***		
Iэтап **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,носодержащие отдельные пробелызнания** методы контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции	**Сформированныеисистематические знания** методы контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции
IIэтап **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 систематическоеумение-** контролировать качество сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции	**Вцеломуспешное,носодержащее отдельные пробелыумение-** контролировать качество сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции	**Успешноеисистематическое умение** контролировать качество сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции
IIIэтап **Владетьнавыками** владение методами контроля	**Фрагментарное применение Навыков** владение	**В целом успешное, но не систематическое приме-**	**Вцеломуспешное,нонесистематическое применениенавыков**	**Вцеломуспешное,нонесистематическое применение**

качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции **(ПК-2/2.3)**	методами контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции **Отсутствие навыков**	**нениенавыков** владение методами контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции	владение владение методами контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции	**навыков** владение методами контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции

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

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплины, и включает устный опрос, тестирование, письменные контрольные работы.

ТЕСТЫ ПО РАЗДЕЛАМ

Раздел 1. «Организация контроля качества и безопасности продовольственных товаров»

1. Продукция по уровню качества делиться:
а) высший, средний, пониженный, дефектный;
б) высший, конкурентоспособный, неконкурентоспособный;
в) высший, конкурентоспособный, пониженный, низший;
г) высший, конкурентоспособный, качественный, низший.

2. Конкурентоспособность продукции характеризуется:
а) новизной и совершенствованием конструкции изделия;
б) способностью конкурировать на конкретном рынке;
в) соответствием уровня мировых стандартов;
г) способностью противостоять на рынке другому товару аналогичного назначения.

3. Качество продукции должно ориентироваться на:
а) производителя;
б) потребителя;
в) производителя и потребителя;
г) требования рынка.

4. Продукция по техническому уровню делиться:
а) годную, дефектную;
б) годную, качественную;
в) качественную, бракованную;
г) годную, бракованную.

Какой уровень качества продукции из приведенных коэффициентов оценивается выше базового (эталона качества):
а) K=0
б) K=1
в) K>1
г) K<1

6. Конкурентоспособность зависит от:
а) уровня качества и затрат на улучшение качества;
б) уровня качества и цены;
в) уровня качества и мировых стандартов;
г) уровня качества и требований потребителя.

7. Брак делиться на:
а) дефектный, окончательный;
б) дефектный, исправимый;
в) исправимый, нестандартный;
г) исправимый, неисправимый.
8. К годной продукции относиться:
а) продукция, отвечающая требованиям технологического процесса;
б) продукция, параметры которой соответствуют всем требованиям действующей нормативно-технической документации;
в) продукция, отвечающая требованиям заказчика;
г) продукция, прошедшая все стадии контроля.
Какие существуют типы конкуренции?
а) дифференциальный, комплексный;
б) дифференциальный, фокусированный;

в) дифференциальный, низкие цены, фокусированный;
г) дифференциальный, комплексный, смешанный.

10. Уровень качества устанавливается на стадии :

а) производства;
б) производства, реализации;
в) производства, хранении, транспортировки;
г) проектирования, исследования, производства, реализации.

11. Высокое качество для потребителя означает:

а) низкая цена;
б) низкая цена, бездефектность, увеличение срока гарантии;
в) удовлетворение от приобретенного товара, низкие расходы на эксплуатацию;
г) безотказность в работе и низкие расходы на эксплуатацию;

12. Требования потребителя к качеству выявляются:

а) при проведении маркетинговых исследований;
б) на внешних и внутренних рынках сбыта;
в) в заказе, хозяйственном договоре, контракте;
г) при сдаче продукции заказчику.

Современный потребитель отдает приоритет при приобретении товара:

а) цене;
б) качеству;
в) цене и качеству;
г) затратам на эксплуатацию.

14. Конкурентоспособная продукция соответствует:

а) высокому уровню качества;
б) высоким мировым стандартам;
в) новейшей технологии;
г) совершенно новой продукции.

Требования потребителя на изготовление продукции формируются в виде:

а) конкретных показателей, параметров, методов контроля и испытаний;
б) конкретных показателей, параметров, характеристик;
в) эксплуатационных характеристик;
г) технических характеристик.

16. Высокое качество обеспечивает производителю:

а) снижение уровня дефектности, брака;
б) высокий престиж (имидж);
в) дополнительные рынки сбыта;
г) увеличение прибыли.

17. Контроль качества работы нацелен на:

а) разработку методов проверки;
б) выявление дефектов, брака и готовой продукции;
в) обнаружение отклонений в производственном процессе;
г) получение информации о состоянии и имеющихся отклонениях от утвержденной документации.

18. Контроль качества продукции на предприятии направлен на:

а) проверку соответствия количественных и качественных характеристик и параметров;
б) координацию полученной информации;
в) выявление отклонений от ГОСТов, ТУ, ТЗ и т.д.

г) разработку мероприятий по улучшению качества продукции.

Какому органу переданы полномочия проведения инспекционного Контроля?

а) Госстандарту;
б) аккредитованный орган;
в) органу по сертификации, выдавшему сертификат качества;
г) отделу управления качеством, метрологической службе.

Какие службы на предприятии выполняют функции по Управлению качеством продукции и работ?

а) ОТК, центральная служба контроля качеством;
б) ОТК, отдел управления качеством;
в) служба по стандартизации и сертификации;
г) метрологическая служба и центральная лаборатория по качеству.

32. Стандартизация направлена на:

а) применение нормативных требований к качеству продукции и работ;
б) согласование порядка и последовательности методов, обеспечивающих качество продукции и работ;
в) установление норм, правил и требований обеспечивающих качество продукции и работ;
г) разработку механизма воздействия на систему качества.

Какая организация уполномочена осуществлять надзор за Соблюдением стандартов?

а) Госинспекция;
б) Госстандарт;
в) Госкомитет по стандартизации, метрологии и сертификации;
г) аккредитованный орган.

38. Стандарт на продукцию предприятию подтверждается:

а) при заключении договора с заказчиком;
б) при реализации продукции на оптовых рынках;
в) при заключении договора о реализации продукции на внешний рынок;
г) при получении госзаказа льготного кредитования.

Какие различают дефекты?

а) исправимые, неисправимые;
б) исправимые, явные;
в) явные, скрытые;
г) исправимые, скрытые.

40. Контроль по месту проведения может быть:

а) оценочный и предупредительный;
б) стационарный и летучий;
в) основной и второстепенный;
г) сплошной и непрерывный.

41. Сертификация это:

а) закон о защите прав потребителей;
б) процедура, удостоверяющая качество;
в) требования подтверждающие соответствия продукции и работ конкретным стандартам;
г) гарантия продукции, обеспечивающей безопасность жизни, здоровья людей и охране окружающей среды.

42. Основная цель сертификации:

а) обеспечение потребителя объективной информацией о качестве;

б) защита потребителя от недоброкачественной продукции;
в) защита интересов потребителя от ложной информации и рекламы;
г) выполнение требований заказчика.

43. Срок действия сертификата устанавливается органами :

а) по сертификации;
б) Госстандартом;
в) метрологической службой;
г) комитетом по защите прав потребителя.

Тест по теме «Контроль качества»

1. Продукция по уровню качества делиться:

а) высший, средний, пониженный, дефектный;
б) высший, конкурентоспособный, неконкурентоспособный;
в) высший, конкурентоспособный, пониженный, низший;
г) высший, конкурентоспособный, качественный, низший.

2. Конкурентоспособность продукции характеризуется:

а) новизной и совершенствованием конструкции изделия;
б) способностью конкурировать на конкретном рынке;
в) соответствием уровня мировых стандартов;
г) способностью противостоять на рынке другому товару
аналогичного назначения.

3. Качество продукции должно ориентироваться на:

а) производителя;
б) потребителя;
в) производителя и потребителя;
г) требования рынка.

4. Продукция по техническому уровню делиться:

а) годную, дефектную;
б) годную, качественную;
в) качественную, бракованную;
г) годную, бракованную.

Раздел 2. «Особенности контроля качества пищевых продуктов растительного происхождения »

Зерно хлебных злаков состоит из:

1. Цветковых пленок
2. Слизких пленок
3. Алейронового слоя
4. Зародыша

Из гречихи на предприятиях общественного питания вырабатывают:

1. Ядрицу
2. Продел
3. Геркулес
4. Хлопья

Крупу саго на предприятиях общественного питания вырабатывают из:

1. Крахмала
2. Саговой пальмы
3. Манной крупы
4. Зерна

Муку ржаную хлебопекарную выпускают на мелькомбинатах:

1. Обойной
2. Дробленной
3. Обдирной

4. Сеянной

К подгруппе «тыквенные овощи» относят:

1. Огурцы
2. Баклажаны
3. Кабачки
4. Томаты

К подгруппе клубнеплоды относят:

1. Репу
2. Редьку
3. Картофель
4. Топинамбур

Раздел 3. «Особенности контроля качества пищевых продуктов животного происхождения »

1. Количественное содержание белков в мясе убойных животных:
А) 10-14%
Б) 15-20%
В) 25-30%
2. Какую температуру в толще мышц имеет охлажденное мясо ?
А) не выше 12
Б) - 1 до -4
В) от 0 до 5
3. Какие признаки положены в основу деления говяжьих туш (полутуш) на категории по упитанности?
А) величина жирового покрова
Б) степень развития мышечной ткани, степень выступания костей, величина жирового покрова
В) степень развития мышечной ткани, величина жирового покрова
4. На отрубы, каких сортов разрубается говяжья полутуша, каков их выход по сортам?
А) 1,2,3 сорта, с выходом соответственно 88%, 5%, 7%
Б) 1, 2 сорта, с выходом соответственно 95%, 5%
В) 1, 2, 3 сорта, с выходом соответственно 88%, 7%, 5%
5. Какую температуру имеет в толще мышц мороженое мясо?
А) 0
Б) -4
В) не выше -6
6. В каком термическом состоянии поступает тушки домашней птицы в продажу?
А) остывшее, охлажденное, мороженое
Б) охлажденное и мороженое
В) парное, охлажденное, мороженое
7. Укажите маркировку мороженых кур полупотрошенных 2 категории упитанности.
А) ЦБ Е 2
Б) КР 2
В) КЕ 2
8. Как классифицируются копченые колбасные изделия по способу тепловой обработки?
А) варено-копченые
Б) полукопченые
В) сырокопченые
9. Мясо представляет собой совокупность различных тканей: мышечной, ,
, и др.
10.Какой вид мяса входит в состав фарша большинства колбас, улучшает вкусовые и питательные свойства изделий?

А) баранина
Б) свинина
В) говядина
11.Продукты, приготовленные из мяса, прошедшие механическую кулинарную обработку и подготовленные к тепловой обработке называются:
А) колбасы
Б) полуфабрикаты
В) консервы
12. Каких видов может быть мясо по термическому состоянию: остывшее, ,
Тестовые задания
по теме: «Рыба и рыбные товары»
1. Какая температура у охлажденной рыбы? а) от-1 до+5
б) от 0 до -1- 4
в) от 6 и ниже
2. Какие существуют способы охлаждения рыбы?
а) естественное и искусственное
б) циркулирующей морской водой, орошением
в) быстрое и медленное
3. Как определить стандартную длину рыбы?
а) от вершины головы до начала хвостового плавника
б) от вершины головы до конца хвостового плавника
в) от вершины головы до начала средних лучей хвостовою плавника
4. В чем значение глазирования рыбы?
а) улучшить качество, товарный вид
б) придать товарный вид
в) предупредить окисление жира, усушку
5. Укажите, из зерна, каких рыб готовят красную икру.
а) белуга, калуга, осетр, шип, севрюга
б) кефаль, минтай, треска, судак
в) кета, горбуша, кижуч, сима, чавыча, нерка
6. На какие сорта делится зернистая икра осетровых рыб ?
а) высший. 1-й. 2-й
б) не делится
в) высший и 1-й
7. К какому семейству относится навага и путассу?
а) тресковые
б) карповые
в) лососевые
8. Назовите представителей семейства карповых.
а) сазан, лещ, вобла, толстолобик
б) карп, лещ, судак
в) судак, лещ, вобла, тарань
9. Назовите общие отличительные признаки рыб семейства окуневых.
а) два спинных плавника, первый колючий
б) один клиновидный спинной плавник
в) два спинных плавника, второй колючий, на жабрах шины
10. Назовите рыб семейства тресковых.
а) треска, налим, вобла
б) треска, пикша, стерлядь
в) пикша, треска, налим, сайда
11. К какому семейству относится толстолобик?
а) лососевые

б) окуневые
в) карповые
12. К какому семейству относятся салака и килька ?
а) карповые
б) сельдевые
в) лососевые

Темы докладов

1. Номенклатура и потребительские свойства товаров
2. Оценочная деятельность в товароведении
3. Обеспечение качества и количества товаров
4.Формирование и развитие научных школ управления качеством.
5.Тенденции, характеризующие основные подходы к управлению качеством в отечественной и зарубежной практике.
6. Организационные вопросы управления качеством:Закон РФ «О защите прав потребителей».
7.Стандартизация в управлении качеством
8. Выявление дефектов качества с помощью схемы Иссикавы
9.Семь инструментов качества.
10. Менеджмент как система управления качеством
11. Экономические проблемы качества
12. Конкурентоспособность и качество

Типовой экзаменационный билет № 0

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 0

По дисциплине Контроль качества сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров

1.Классификация, химический состав продовольственных товаров
2.Вещества для отбеливания муки.
3.Мясные консервы, производство, классификация, маркировка, требование к качеству, упаковка, хранение

Утверждены на заседании кафедры _____ Протокол № _____ от _____202__г.
Экзаменатор_____

Заведующий кафедрой _____

Задания для подготовки к экзамену

(ПК-2)

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

.(ПК-2.3).

Знать **методы контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции**

Вопросы для оценивания результатов обучения в виде знаний

1. Рыбные консервы и пресервы, ассортимент, требования к качеству, маркировка, хранение
2. Яйцо и яичные товары, классификация, дефекты, продукты переработки яиц, хранение
3. Классификация, химический состав продовольственных товаров

4. Вещества для отбеливания муки.
5. Мясные консервы, производство, классификация, маркировка, требование к качеству, упаковка, хранение
6. Улучшители качества хлеба
7. Ускорители технологических процессов
8. Классификация и токсиколого-гигиеническая оценка пищевых добавок
9. Микробиологические показатели безопасности пищевой продукции.
10. Санитарно-показательные микроорганизмы.
11. Пестициды как химические загрязнители пищевых продуктов
12. Пестициды как химические загрязнители пищевых продуктов

Уметь Уметь пользоваться методами контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции

Задание1.В кладовой хранятся сахар-песок, крупа гречневая, макаронные изделия, мука пшеничная, рис, хлопья овсяные, крупа «Артек». Температура в помещении 18ºС, относительная влажность воздуха 72%. Установите с помощью действующих стандартов возможность хранения этих продуктов в указанных режимах

Задание2. Мужчина весом 80 кг желает съесть на обед: Мясной продукции 0,5 кг, хлеба 0,3 кг, молока 0,2 кг. Установлено, что в съеденной мясной продукции свинца …(последняя цифра зачетной книжки) мг/кг, меди …(предпоследняя цифра зачетной книжки) мг/кг. В съеденном хлебе свинца …(последняя цифра зачетной книжки) мг/кг, меди …(предпоследняя цифра зачетной книжки) мг/кг. В выпитом молоке свинца …(последняя цифра зачетной книжки) мг/кг, меди …(предпоследняя цифра зачетной книжки) мг/кг. Каковы последствия обеда мужчины.

Задание 3.В магазине сыр хранится при температуре +25 гр. и влажность 65% (низкая);

- На складе сыр хранится при температуре – 10 гр. влажность воздуха 90%.
- Где нарушена технология хранения сыров?
- Какие процессы происходят при хранении в таких условиях?

Задание 4. Дайте заключение о качестве хлеба Дарницкий подовой, имеющего круглую форму, мучнистую нижнюю корку, развитой пористостью, подрывы по всей окружности шириной 2,1 мм, пористость 63%, влажность 46%.

Навык -владение методами контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции

Задания для оценивания результатов обучения в виде навыка / опыта деятельности

Задание 1.При проверке торгового предприятия Госинспектор отобрал и отправил в лабораторию образец майонеза Провансаль.

При анализе обнаружено:

- - неоднородная консистенция;
- - на поверхности имеется слой отделившегося масла.

Определить качество майонеза. Правильны ли действия Госинспектора запретившего реализацию? Укажите возможные причины выявления дефектов.

Задание 2. При проверке качества картофельного крахмала спустя 1,5 года хранения товаровед обнаружил, что крахмал приобрел затхлый запах и признак сырости. Укажите признаки возникновения этих дефектов и дайте заключение о качестве.

Оценочные средства закрытого и открытого типа для целей текущего контроля и промежуточной аттестации

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

Задания закрытого типа

1. 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
А. Ведомственный
Б. Производственный
В. Общественный контроль
Правильный ответ: Б

2. Одним из основных принципов формирования качества продовольственных товаров является их
А. безопасность
Б. питательность
В. емкость
Правильный ответ: А

3. Совокупность организационной структуры, ответственности, процедур, процессов и ресурсов, обеспечивающих осуществление общего руководства качеством
А.Система здравоохранения
Б. Система качества
В. Система безопасности
Правильный ответ: Б

4. Основные направления, цели и задачи предприятия (фирмы) в области качества, сформулированные его высшим руководством
А. Политика в области безопасности
Б. Политика в области количества
В. Политика в области качества
Правильный ответ: В

5. **Установите соответствие между сортами муки.**

1. Мука сорта экстра	А) имеет цвет белый или белый с кремовым оттенком, на ощупь мягкая, массовая доля золы 0,55 %, клейковины не менее 28 %. Мука обладает прекрасными хлебопекарными свойствами, широко используется в кондитерском производстве предприятий общественного питания и является основным сортом мук
2. Мука высшего сорта	Б) имеет цвет белый или белый с кремовым оттенком, массовая доля золы (на сухое вещество) 0,45 %, сырой клейковины не менее 30 %. Используется для изготовления сдобных мучных изделий
3. Крупчатка	В) мука в виде однородной крупки чистого эндосперма, поэтому богата крахмалом и белками. Цвет муки белый или кремовый с желтоватым оттенком.

Правильный ответ: 1-б, 2-а, 3-в

Задания открытого типа:

1. Для создания наиболее эффективной системы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов необходимо сочетать и объединять подходы, изложенные в нескольких_____
Правильный ответ: международных стандартах

*2.*_____– несоответствия, которые не оказывают существенного влияния на потребительские свойства продукции, в первую очередь на назначение, надежность и безопасность.
Правильный ответ: Малозначительные дефекты

*3.*_____ контроль проводят в неопределенное время.

Правильный ответ: Летучий

4. Мясо со слегка кислым или затхлым запахом –_____свежести
Правильный ответ: сомнительной

5. У несвежего охлажденного мяса консистенция _____
Правильный ответ: дряблая

6. Колбасные изделия сомнительной свежести направляются на_____ анализ
Правильный ответ: бактериологический

7. По качеству мясо различных видов убойных животных может быть свежим, сомнительной свежести и_____.
Правильный ответ: несвежим

8. Кислотность творожных изделий от_____.
Правильный ответ: 155 до 220 °Т

9. По способу обработки чай подразделяют на байховый (черный и зеленый), прессованный — плиточный (черный и зеленый) и _____
Правильный ответ: кирпичный

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 дисциплине проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.
Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений, навыков и (или) опыта деятельности, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а так же для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.
К текущему контролю относятся проверка знаний, умений, навыков обучающихся:
- на занятиях (опрос, решение задач, деловая игра, круглый стол, тестирование (письменное или компьютерное), ответы (письменные или устные) на теоретические вопросы, решение практических задач и выполнение заданий на практическом занятии, выполнение контрольных работ;
- по результатам выполнения индивидуальных заданий;
- по результатам проверки качества конспектов лекций, рабочих тетрадей и иных материалов;
- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самостоятельной работы, по имеющимся задолженностям.
На первых занятиях преподаватель выдает студентам график контрольных мероприятий текущего контроля.

ГРАФИК контрольных мероприятий текущего контроляпо дисциплине

№ и наименование темы контрольного мероприятия	Формируемая компетенция	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия (тест, контрольная работа, устный опрос, коллоквиум, деловая игра и т.п.)	Срок проведения контрольного мероприятия

Раздел 1 «Организация контроля качества и безопасности продовольственных товаров»	ПК-2.3	**I этап**	Оценка правильности выполнения тестовых заданий, упражнений	2-е занятие
Раздел 2«Особенности контроля качества пищевых продуктов растительного происхождения»	ПК-2.3	**I этап** **II этап**	Оценка правильности выполнения тестовых заданий, упражнений	3-е занятия
Раздел 3 «Особенности контроля качества пищевых продуктов животного происхождения»	ПК-2.3	**I этап** **I Iэтап** **I IIэтап**	Оценка правильности выполнения тестовых заданий, упражнений	4-е задание

Устный опрос **–** наиболее распространенный метод контроля знаний студентов, предусматривающий уровень овладения компетенциями, в т. ч. полноту знаний теоретического контролируемого материала.

При устном опросе устанавливается непосредственный контакт между преподавателем и студентом, в процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изучения индивидуальных особенностей усвоения студентами учебного материала.

Устный опрос по дисциплине проводится на основании самостоятельной работы студента по каждому разделу. Вопросы представлены в планах лекций по дисциплине.

Различают фронтальный, индивидуальный и комбинированный опрос. *Фронтальный* опрос проводится в форме беседы преподавателя с группой. Он органически сочетается с повторением пройденного, являясь средством для закрепления знаний и умений. Его достоинство в том, что в активную умственную работу можно вовлечь всех студентов группы. Для этого вопросы должны допускать краткую форму ответа, быть лаконичными, логически увязанными друг с другом, даны в такой последовательности, чтобы ответы студентов в совокупности могли раскрыть содержание раздела, темы. С помощью фронтального опроса преподаватель имеет возможность проверить выполнение студентами домашнего задания, выяснить готовность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных понятий, усвоение нового учебного материала, который только что был разобран на занятии. Целесообразно использовать фронтальный опрос также перед проведением практических работ, так как он позволяет проверить подготовленность студентов к их выполнению.

Вопросы должны иметь преимущественно поисковый характер, чтобы побуждать студентов к самостоятельной мыслительной деятельности.

Индивидуальный опрос предполагает объяснение, связные ответы студентов на вопрос, относящийся к изучаемому учебному материалу, поэтому он служит важным средством развития речи, памяти, мышления студентов. Чтобы сделать такую проверку более глубокой, необходимо ставить перед студентами вопросы, требующие развернутого ответа.

Вопросы для индивидуального опроса должны быть четкими, ясными, конкретными, емкими, иметь прикладной характер, охватывать основной, ранее пройденный материал программы. Их содержание должно стимулировать студентов логически мыслить, сравнивать, анализировать сущность явлений, доказывать, подбирать убедительные примеры, устанавливать причинно-следственные связи, делать обоснованные выводы и этим способствовать объективному выявлению знаний студентов. Вопросы обычно задают всей группе и после небольшой паузы, необходимой для того, чтобы все студенты поняли его и приготовились к ответу, вызывают для ответа конкретного студента.

Для того чтобы вызвать при проверке познавательную активность студентов всей группы, целесообразно сочетать индивидуальный и фронтальный опрос.

Длительность устного опроса зависит от учебного предмета, вида занятий, индивидуальных

особенностей студентов.
В процессе устного опроса преподавателю необходимо побуждать студентов использовать при ответе схемы, графики, диаграммы.
Заключительная часть устного опроса – подробный анализ ответов студентов. Преподаватель отмечает положительные стороны, указывает на недостатки ответов, делает вывод о том, как изучен учебный материал. При оценке ответа учитывает его правильность и полноту, сознательность, логичность изложения материала, культуру речи, умение увязывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью.

Критерии и шкалы оценивания устного опроса

Критерии оценки при текущем контроле	Оценка
Студент отсутствовал на занятии или не принимал участия. Неверные и ошибочные ответы по вопросам, разбираемым на семинаре	«неудовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт расплывчатые ответы на вопросы. Описывая тему, путается и теряет суть вопроса. Верность суждений, полнота и правильность ответов – 40-59 %	«удовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт ответы на некоторые вопросы, то есть не проявляет достаточно высокой активности. Верность суждений студента, полнота и правильность ответов 60-79%	«хорошо»
Студент демонстрирует знание материала по разделу, основанные на знакомстве с обязательной литературой и современными публикациями; дает логичные, аргументированные ответы на поставленные опросы. Высокая активность студента при ответах на вопросы преподавателя, активное участие в проводимых дискуссиях. Правильность ответов и полнота их раскрытия должны составлять более 80%	«отлично»

Тестирование. Основное достоинство ***тестовой формы контроля*** – простота и скорость, с которой осуществляется первая оценка уровня обученности по конкретной теме, позволяющая, к тому же, реально оценить готовность к итоговому контролю в иных формах и, в случае необходимости, откорректировать те или иные элементы темы. Тест формирует полноту знаний теоретического контролируемого материала.

Критерии и шкалы оценивания тестов

Критерии оценки при текущем контроле
процент правильных ответов менее 40 (по 5 бальной системе контроля – оценка «неудовлетворительно»);
процент правильных ответов 40 – 59 (по 5 бальной системе контроля – оценка «удовлетворительно»)
процент правильных ответов 60 – 79 (по 5 бальной системе контроля – оценка «хорошо»)
процент правильных ответов 80-100 (по 5 бальной системе контроля – оценка отлично»)

Критерии и шкалы оценивания рефератов (докладов)

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность

5	Работа выполнена на высоком профессиональном уровне. Полностью соответствует поставленным в задании целям и задачам. Представленный материал в основном верен, допускаются мелкие неточности. Студент свободно отвечает на вопросы, связанные с докладом. Выражена способность к профессиональной адаптации, интерпретации знаний из междисциплинарных областей	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок. Полностью оформлен в соответствии с требованиями.
4	Работа выполнена на достаточно высоком профессиональном уровне, допущены несколько существенных ошибок, не влияющих на результат. Студент отвечает на вопросы, связанные с докладом, но недостаточно полно.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок, но с некоторыми недоработками.
3	Уровень недостаточно высок. Допущены существенные ошибки, не существенно влияющие на конечное восприятие материала. Студент может ответить лишь на некоторые из заданных вопросов, связанных с докладом.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются отдельные недочеты в оформлении.
2 и ниже	Работа выполнена на низком уровне. Допущены грубые ошибки. Ответы на связанные с докладом вопросы обнаруживают непонимание предмета и отсутствие ориентации в материале доклада.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются существенные недочеты в оформлении.

Процедура оценивания компетенций обучающихся основана на следующих стандартах:
1. Периодичность проведения оценки (по каждому разделу дисциплины).
2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и студентами группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекс мер по устранению недостатков.
3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.
4. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие компетенций идет по возрастанию их уровней сложности, а оценочные средства на каждом этапе учитывают это возрастание. Так по каждому разделу дисциплины идет накопление знаний, на проверку которых направлены такие оценочные средства как устный опрос и подготовка докладов. Далее проводится задачное обучение, позволяющее оценить не только знания, но умения, навык и опыт применения студентов по их применению. На заключительном этапе проводится тестирование, устный опрос или письменная контрольная работа по разделу.

Промежуточная аттестация осуществляется, в конце каждого семестра и представляет собой итоговую оценку знаний по дисциплине в виде проведения экзаменационной процедуры (экзамена).

Процедура промежуточной аттестации проходит в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся. Промежуточная аттестация в форме экзамена - в устной форме.

Аттестационные испытания в форме устного экзамена проводятся преподавателем, ведущим лекционные занятия по данной дисциплине. Присутствие посторонних лиц в ходе проведения аттестационных испытаний без разрешения ректора или проректора не допускается (за исключением работников университета, выполняющих контролирующие функции в соответствии со своими должностными обязанностями). В случае отсутствия ведущего преподавателя аттестационные испытания проводятся преподавателем, назначенным письменным рас-

поряжением по кафедре.
Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, могут допускаться на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.
Во время аттестационных испытаний обучающиеся могут пользоваться рабочей программой дисциплины, а также с разрешения преподавателя справочной и нормативной литературой, калькуляторами.
Время подготовки ответа при сдаче экзамена в устной форме должно составлять не менее 40 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа – не более 15 минут.
При проведении устного экзамена экзаменационный билет выбирает сам экзаменуемый в случайном порядке. При подготовке к устному экзамену экзаменуемый, как правило, ведет записи в листе устного ответа, который затем (по окончании экзамена) сдается экзаменатору. Экзаменатору предоставляется право задавать обучающимся дополнительные вопросы в рамках программы дисциплины, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи, которые изучались на практических занятиях.
Оценка результатов компьютерного тестирования и устного аттестационного испытания объявляется обучающимся в день его проведения.

Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме экзамена

Действие	Сроки заочная форма	Методика	Ответственный
Выдача вопросов к экзамену	1 занятие	На лекциях, по интернет	Ведущий преподаватель
Консультации	в сессию	На групповой консультации	Ведущий преподаватель
Экзамен	в сессию	Устно по ФОС	Ведущий преподаватель
Формирование оценки	на экзамене	В соответствии с критериями	Ведущий преподаватель

7. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Криштафович, В. И. Физико-химические методы исследования : учебник / В. И. Криштафович, Д. В. Криштафович, Н. В. Еремеева. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, 2018. — 208 с. — ISBN 978-5-394-02842-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/105554. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/105554
Вытовтов, А. А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания : учебное пособие / А. А. Вытовтов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2010. — 232 с. — ISBN 978-5-98879-113-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4906 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/4906
Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / И. А. Рогов, Н. И. Дунченко, В. М. Позняковский [и др.]. – Новосибирск : Сибирское	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57574

университетское издательство, 2007. – 228 с. – (Питание). – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57574 . – ISBN 5-94087-058-9. – ISBN 978-5-94087-058-6. – Текст : электронный. –	
Егорченкова, Л. А. Товароведение и экспертиза однородных групп товаров. Мясо и мясные продукты : учебное пособие / Л. А. Егорченкова. — Кемерово : КемГУ, 2006. — 124 с. — ISBN 5-89289-437-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4629. — Режим доступа: для авториз. пользователей	https://e.lanbook.com/book/4629
Дополнительная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Сычева, О. В. Оценка качества и безопасности молока : практическое пособие : [16+] / О. В. Сычева. – Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2014. – 81 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=273473 . – Библиогр.: с. 75. – ISBN 978-5-4475-2498-2. – DOI 10.23681/273473. – Текст : электронный.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=273473

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические рекомендации по работе над конспектом лекций во время и после проведения лекции.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых о неаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Методические рекомендации к практическим занятиям с практикоориентированными заданиями.

При подготовке к практическим занятиям обучающимся необходимо изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. В ходе подготовки к практическим занятиям необходимо освоить основные понятия и методики расчета показателей, ответить на контрольные опросы. В течение практического занятия студенту необходимо выполнить задания, выданные преподавателем, что зачитывается как текущая работа студента и оценивается по критериям, представленным в пунктах 6.4 РПД.

Методические рекомендации по подготовке доклада.

При подготовке доклада рекомендуется сделать следующее. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с

практикой. Подготовить сопроводительную слайд-презентацию и/или демонстрационный раздаточный материал по выбранной теме. Рекомендуется провести дома репетицию выступления с целью отработки речевого аппарата и продолжительности выступления(регламент– 7-10 мин.).

Выполнение индивидуальных типовых задач.

В случае пропусков занятий, наличия индивидуального графика обучения и для закрепле- ния практических навыков студентам могут быть выданы типовые индивидуальные задания которые должны быть сданы в установленный преподавателем срок.

Рекомендации по работе с научной и учебной литературой

Работа с учебной и научной литературой является главной формой самостоятельной работы и необходима при подготовке к устному опросу на практических занятиях, к контрольным работам, тестированию. Конспекты научной литературы при самостоятельной подготовке к занятиям должны быть выполнены также аккуратно, содержать ответы на каждый поставленный в теме вопрос, иметь ссылку на источник информации с обязательным указанием автора, названия и года издания используемой научной литературы. Конспект может быть опорным (содержать лишь основные ключевые позиции), но при этом позволяющим дать полный ответ по вопросу, может быть подробным. Объем конспекта определяется самим обучающимся.

В процессе работы с учебной и научной литературой обучающийся может:

- делать записи по ходу чтения в виде простого или развернутого плана (создавать перечень основных вопросов, рассмотренных в источнике);
- составлять тезисы (цитирование наиболее важных мест статьи или монографии, короткое изложение основных мыслей автора);
- готовить аннотации (краткое обобщение основных вопросов работы);
- создавать конспекты (развернутые тезисы).

9. ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

Перечень лицензионного программного обеспечения:

Windows 8.1
Office Standard 2013
MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA
OfficeStandard 2016

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/
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/

10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

Учебная аудитории для проведения занятий лекционного типа – укомплектована специализированной (учебной) мебелью, набором демонстрационного оборудования и учебно-наглядными пособиями, обеспечивающими тематические иллюстрации.

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 техническими средствами 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	346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Мичурина дом 13а

(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»	
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 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 KAM-98-2A; 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»	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 13а
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,	346493, Ростовская

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»	область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 13а Помещение 4 (1 этаж)
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	346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул.Кривошлыкова, дом № 27 Помещение 18 (2 этаж)

–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	