Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 07.10.2026 18:18:01
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

Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения

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 к.э.н 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:

Универсальные компетенции (УК):

- УК-1 - Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач;

Индикаторы достижения компетенций:

УК-1.4-Выявляет системные связи и отношения между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы;

Профессиональные компетенции (ПК):

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

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

Индикаторы достижения компетенций:

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

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

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
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.4-Выявляет системные связи и отношения между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы	*Знание:* системных связей и отношений между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы *Умение:* Находить связи между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы *Навык и (или) опыт*

			деятельности: Выявлять системные связи и отношения между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы
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.	*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
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

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Семестр	**Трудоемкость З.Е. / час.**	**Контактная работа с преподавателем**			**Самостоятельная работа, час.**	**Форма промежуточной аттестации (экз./зачет с оценк./зачет)**
		Лекций, час.	**Практич. Занятий/ лабораторных час.**	**Контактная работа на промежуточную аттестацию, час.**		
очно-заочная форма обучения 2022-2025 год набора						
4/7,8	4/144 9/180	34	50/18	1,5	220	Зачет, экзамен, курсовая работа
очная форма обучения 2026 год набора						
3/6 4/7	4/144 5/180	68	54/48	1,5	124,7	Зачет, экзамен, курсовая работа

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

4.1. Структура дисциплины состоит из разделов

Дисциплина «Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения»	
Раздел 1	Зерномучные товары

Раздел 2	Плодоовощные товары
Раздел 3	Крахмал и крахмалопродукты
Раздел 4	Сахар и его заменители
Раздел 5	Кондитерские товары

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

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Количество часов/форма обучения	
			Очно- заочная	очно
			2022-2025	2026
1	Раздел1 **«Зерно-мучные товары»**	Вопрос 1.Зерно	1	2
		Тема 2. Продукты переработкизерна: крупа и мука. Презентация.	2	4
		Тема 3Изделия из круп	2	2
		Тема 4. Макаронные изделия	1	4
		Тема 5. Хлебобулочные изделия	2	2
		Тема 6. Сухарные изделия Презентация.	1	4
		Тема 7. Бараночные изделия	1	2
2	Раздел 2 **«Плодоовощные товары»**	Тема 1. Свежие плоды, овощи и грибы	1	4
		Тема 2. Продукты переработки — квашеные, соленые	2	2
		Тема 3. Продукты переработки— моченые,Маринованные Презентация.	1	2
		Тема 3.Сушеные,быстрозамороженные,	2	4
		Тема 4. Продукты Переработки консервированные плоды, овощи и грибы	2	2
		Тема 2. Продукты переработки крахмала: саго, патока, глюкоза Презентация.	2	4
4	Раздел 4 **«Сахар и его заменители»**	Тема 1. Виды сахара. Сахар-песок. Сахар-рафинад	1	2
		Тема 2.ксилит, Заменители сорбит исахара: др. Презентация.	2	4
5.	Раздел 5 **«Кондитерские товары»**	Тема 1. Сахаристые кондитерские товары — фруктово-ягодные изделия.	2	2
		Тема 2. Карамель, конфеты,	2	2

		шоколад и какао-порошок, драже, ирис,		
		Тема 3. Халва, восточные сладости типа карамели и конфет	1	4
		Тема 4. Мучные кондитерские изделия— печенье, пряники	1	2
		Тема 5. Мучные кондитерские изделия— вафли, кексы, рулеты и ромовые бабы	1	2
		Тема 6. Торты и пирожные	2	2
		Тема 7. Мучные восточные сладости	1	4
Итого			34	68

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 / коллоквиумов. *Вид инновационных формзанятий. Элементы практической подготовки*	Вид текущего контроля	Количество часов/форма обучения	
				очно-заочная	очно
				2022/2025	2026
1	Раздел 1 **«Зерномучные товары»**	Практическое занятие 1.Зерно	Устный опрос	2	2+2 лаб
		Практическое занятие 2. Продукты переработки зерна:крупа и мука. *Элементы практической подготовки: отработка навыков определения качества зерна, крупы и муки*	Защита презентации	4+1лаб	4+4 лаб
		(Презентация)			
		Практическое занятие 3 Изделия из круп	Устный опрос	4+1лаб	4+2 лаб
		Практическое занятие 4. Макаронные Практическое занятие	Решениепроблемно- ситуативных задач	2	2+2 лаб
		Практическое занятие 5. Хлебобулочныеизделия *Элементы практической подготовки: отработка навыков определения качества хлебобулочных изделий*	Тестирование	2+1лаб	2+ 2лаб

		Практическое занятие 6. Сухарные изделия (презентация.)	Защита презентации	2	2+2 лаб
		Практическое занятие 7. Бараночные изделия	Контрольная работа	2+1лаб	2+2 лаб
2	Раздел 2 **«Плодоовощные товары»**	Практическое занятие 1. Свежие плоды,овощи и грибы *Элементы практической подготовки: отработка навыков определения качества плодов и овощей. грибов*	Устныйопрос	2+1лаб	2+2 лаб
		Практическое занятие 2. Продукты переработки — квашеные, соленые	Тестирование	2+1лаб	2+2 лаб
		Практическое занятие 3. Продукты переработки —моченые, маринованные(презентация.)	Защита презентации	2+1лаб	2+2 лаб
		Практическое занятие 4.Сушеные,быстрозамороженные,	Решениепроблемно- ситуативных задач	2+1лаб	2+2 лаб
		Практическое занятие 5. Продукты переработкиконсервированные плоды, овощи и грибы *Элементы практической подготовки: отработка навыков определения качества продуктов переработки плодов и овощей. грибов*	Контрольная работа	2+1лаб	4+2 лаб
3	Раздел 3 **«Крахмал и крахмалопродукты** »	Практическое занятие 1. Различные виды крахмала.	Устный опрос	2+1лаб	4+2 лаб
		Практическое занятие 2. Продукты переработки крахмала:саго, патока, глюкоза (презентация.) *Элементы практической подготовки: отработка навыков определения качества продуктов переработки крахмала*	Контрольная работа	2+1лаб	2+2 лаб
4	Раздел 4 **«Сахар и его заменители»**	Практическое занятие 1. Виды сахара. Сахар-песок. Сахар-рафинад *Элементы практической подготовки: отработка навыков определения качества сахара*	Тестирование	2+1лаб	2+2 лаб
		Практическое занятие 2. Заменители сахара: ксилит, сорбит и др. (презентация.)	Контрольная работа	2	2+2 лаб

5.	Раздел 5 **«Кондитерские товары»**	Практическое занятие 1. Сахаристые кондитерские товары — фруктово-ягодные изделия. *Элементы практической подготовки: отработка навыков определения качества сахаристых кондитерских товаров*	Устный опрос	2+1лаб	2+2 лаб
		Практическое занятие 2. Карамель, конфеты,шоколад и какао- порошок, драже, ирис,	Тестирование	2+1лаб	2+2 лаб
		Практическое занятие 3. Халва, восточные сладости типа карамели и конфет	тестирование	2+1лаб	2+2 лаб
		Практическое занятие 4. Мучные кондитерские изделия— печенье,пряники *Элементы практической подготовки: отработка навыков определения качества мучных кондитерских изделий*	Устный опрос	2+1лаб	2+2 лаб
		Практическое занятие 5. Мучные кондитерские изделия— вафли, кексы, рулеты иромовые бабы	Решение проблемно- ситуативных задач	2+1лаб	2+2лаб
		Практическое занятие 6. Торты и пирожные	Устный опрос	2	2+2 лаб
		Практическое занятие 7. Мучные восточныесладости	Контрольная работа	2+1лаб	2+2 лаб
ИТОГО				50+18лаб	54/48лаб

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

№	Наименование раздела(темы) дисциплин ы	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов/форма обучения	
			Очно-заочная	очно
			2022/2025	2026

1	Раздел 1 **«Зерномучные товары»**	Закрепление пройденного материала. Тестирование. Решение ситуационных задач.	48		28,8
2	Раздел 2 **«Плодоовощные товары»**	Закрепление пройденного материала. Написание реферата. Решение ситуационных задач.	38		30
3	Раздел 3 **«Крахмал и крахмалопродукты** »	Закрепление пройденного материала. Тестирование. Решение ситуационных задач.	40,8		30
4	Раздел 4 «**Сахар иего заменители** **»**	Закрепление пройденного материала. Тестирование. Решение ситуационных задач.	30		30
5	Раздел 5 **«Кондитерские товары»**	Закрепление пройденного материала. Тестирование. Решение ситуационных задач.	41,7		33,7
ИТОГО			220		152,5

4. 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. «Зерномучные товары»	Резниченко, И. Ю. Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров: товароведение и экспертиза мучных кондитерских изделий : учебное пособие / И. Ю. Резниченко. — Кемерово : КемГУ, 2014. — 203 с. — ISBN 978-5-89289-855-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/60196. — Режим доступа: для авториз. пользователей. Гореликова, Г. А. Биологическая безопасность продуктов питания : учебное пособие / Г. А. Гореликова. — Кемерово : КемГУ, 2011. — 126 с. — ISBN 978-5-89289-676-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4597. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/60196 https://e.lanbook.com/book/4597
	Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения (группа вкусовых товаров) : учебное пособие / составители А. В. Клопова [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2020. — 229 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148802 .	https://e.lanbook.com/book/148802
Раздел 2. «Плодоовощные товары»	Петрище, Ф. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник / Ф. А. Петрище. — 5-е изд. . — Москва : Дашков и К, 2017. — 508 с. — ISBN 978-5-394-01879-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93492. — Режим доступа: для авториз. пользователей. Колобов, С. В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей : учебное пособие / С. В. Колобов, В. К. Памбухчиянц. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, 2016. — 400 с. — ISBN 978-5-394-02300-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93380. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/93492 https://e.lanbook.com/book/93380
	Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения (группа вкусовых товаров) : учебное пособие / составители А. В. Клопова [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2020. — 229 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148802 .	https://e.lanbook.com/book/148802
Раздел 5. «Кондитерские товары»	Резниченко, И. Ю. Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров: товароведение и экспертиза мучных кондитерских изделий : учебное пособие / И. Ю. Резниченко. — Кемерово : КемГУ, 2014. — 203 с. — ISBN 978-5-89289-855-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/60196. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/60196

	Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения (группа вкусовых товаров) : учебное пособие / составители А. В. Клопова [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2020. — 229 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148802 .	https://e.lanbook.com/book/148802

1. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессеосвоения образовательной программы

Номер/ индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
		I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или)опыт деятельности
УК-1/1.4	Выявляет системные связи и отношения между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы	системные связи и отношения между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы.	Находить связи между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы	Выявлять системные связи и отношения между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы
ПК-1/1.2	Знать товароведную характеристику пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий.	товароведной характеристики пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий	Проводить товароведную характеристику пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий	
ПК-3/3.1	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

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

5.1 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 изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			Знать Этап I	Уметь Этап II	Навык и (или) опыт деятельности Этап III
УК-1/1.4	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Выявляет системные связи и отношения между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы	системные связи и отношения между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы	Находить связи между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы	Выявлять системные связи и отношения между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы
ПК-1/1.2	Способен вести интегрированную систему безопасности, прослеживаемости и качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции.	Знать товароведную характеристику пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий.	товароведной характеристики пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий	Проводить товароведную характеристику пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий	
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	проводить органолептические и лабораторные исследования, оформлять акт экспертизы	проведения органолептических и лабораторных исследований продовольственных товаров

			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	навыками чтения маркировки товара и оценивать качество тары и упаковки

5.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования по текущему контролю

5.2.1. Описание шкалы оценивания сформированности компетенций Компетенции на различных этапах их формирования оцениваются шкалой: «Зачтено», «Не зачтено»

5.2.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования по текущему контролю

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«Не зачтено»	**«Зачтено»**		
I этап Знать системные связи и отношения между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы (УК-1/1.4)	**Фрагментарные знания в области:** системных связей и отношений между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы **Отсутствие знаний.**	**Неполные знания в области:** системных связей и отношений между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области:** системных связей и отношений между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы	**Сформированные и систематические знания в области:** системных связей и отношений между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы
II этап Уметь Находить связи между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы (УК-1/1.4)	**Фрагментарное умение:** Находить связи между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение:** Находить связи между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение:** Находить связи между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы	**Успешное и систематическое умение:** Находить связи между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы
III этап Навык и (или) опыт деятельности: Выявлять системные	**Фрагментарное применение навыков:** Выявлять системные	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков:**	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками**	**Успешное и систематическое применение навыков:**

связи и отношения между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы (УК-1/1.4)	связи и отношения между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы **Отсутствие навыков**	Выявлять системные связи и отношения между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы	**применение навыков:** Выявлять системные связи и отношения между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы	Выявлять системные связи и отношения между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы
I этап Знать Знать товароведную характеристику пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий. (УК-1/1.2)	**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 характеристику пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий ы (ПК-1/1.2)	**Фрагментарное умение:** Проводить товароведную характеристику пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение:** Проводить товароведную характеристику пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение:** Проводить товароведную характеристику пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий	**Успешное и систематическое умение:** Проводить товароведную характеристику пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий
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	**Фрагментарное применение навыков:**	**В целом успешное, но не систематическое**	**В целом успешное, но сопровождающееся**	**Успешное и систематическое**

проведения органолептических и лабораторных исследований продовольственных товаров	проведения органолептических и лабораторных исследований продовольственных товаров **Отсутствие навыков**	**применение навыков:** проведения органолептических и лабораторных исследований продовольственных товаров	**отдельными ошибками применение навыков:** проведения органолептических и лабораторных исследований продовольственных товаров	**применение навыков:** проведения органолептических и лабораторных исследований продовольственных товаров
I этап Знать маркировки товара и способы оценки тары и упаковки (ПК-3/3.3)	**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

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. «Зерномучные товары»

1. В эндосперме пшеницы количественно преобладает содержание:
А.крахмала
Б.азотистых соединений
В. клетчатки
Г.воды

2. Вид крупы определяется:
А.содержанием доброкачественного ядра
Б.зерновой культурой
В.размерами крупинок
Г.обработкой ядра зерна

3. Крупу «Артек» подразделяют на:
А.марки
Б.номера
В.категории
Г.сорта

4. Пшеничное тесто готовят…. способом.
А.заварным и опарным
Б.без опарным и опарным
В.на кислых закваскаx и без опарным
Г.на кислых закваскаx и заварным

5. Батоны нарезные вырабатываются из пшеничной муки следующих сортов:
А.первого и второго
Б.высшего и первого
В.экстра и высшего
Г.крупчатки и высшего

6. К лентообразным макаронным изделиям относят:
А. макароны
Б.соломку
В.лапшу
Г.вермишель

7. Номер крупы характеризует:
А.содержание примесей
Б.содержание доброкачественного ядра
В.размер крупинок
Г.зерновая культура

8. Крупу манную вырабатывают из:
А.ячменя
Б.кукурузы
В.гречихи
Г.пшеницы

9.Какой сорт ржаной муки содержит больше белков, жиров, сахаров и

минеральных веществ

А.сеяная
Б.обдирная
В.обойная
Г.высший сорт

10. По способам реализации хлеб пшеничный вырабатывают:

А.весовой и подовый
Б.формовой и штучный
В.штучный и заварной
Г.подовый и весовой

11. При сортовом помоле пшеницы кроме муки получают крупу:

А.пшеничную шлифованную
Б.перловую
В.толокно
Г.манную

12. К нитеобразным макаронным изделиям относятся

А.рожки
Б.вермишель
В.перья
Г.лапша

12. По рецептуре теста хлеб пшеничный бывает:

А.улучшенный и сдобный
Б.простой и сдобный
В.простой и улучшенный
Г.простой и комбинированный

13. К хлебным злакам относятся зерновые культуры:

А.рожь
Б.овес
В.рис
Г.гречиха
Д.чечевица

14.В зависимости от способа формования макаронные изделия НЕ подразделяются на:

А.выдувные
Б.прессовыдувные
В.прессовые
Г.резаные
Д.штампованные

15. К просовидным зерновым культурам НЕ относятся:

А.рис
Б.овес
В.кукуруза
Г.сорго

16. ..., ..., ..., крупа подразделяется по размерам частиц

А.пшеничная
Б.гороховая
В.кукурузная
Г.рисовая
Д.перловая

17. На сорта подразделяются крупы:

А.рисовая
Б.ячневая
В.пшено
Г.ядрица

Д.кукурузная

18. Тесто для выпечки пшеничного хлеба вырабатывают.....способом.

А.заварным

Б.опараным

В.безопарным

Г.кислым

Д.на «головке»

19. К мелкоштучным хлебобулочным изделиям относятся:

А.сайки

Б.калачи

В.баранки

Г.бублики

Д.сухари

Раздел 2. «Плодоовощные товары»

1. Механическая прочность плодов и овощей определяется:

А. биохимическими

Б. объемом свободного пространства между отдельными экземплярами

В. химическими

Г. прочностью кожуры и мякоти на раздавливание и прокол идопустимой высотой падения

2.Горьковатый привкус незрелых томатов обусловлен наличием

А.солонина и томатина

Б.ликопина и солонина

В. ксантофилла и томатина

Г. каротина и ликопина

3. Плод томата представляет собой

А. однокамерную ягоду

Б. бескамерную ягоду

В.двух и многокамерную ягоду

Г. плод томата не ягода

4. К ложным ягодам относятся

А. виноград, облепиха

Б. малина, ежевика

В. смородина, крыжовник

Г. земляника, клубника

5. При высушивании целых абрикосов без косточек получают

А. урюк

Б.курагу

В. изюм

Г. кишмиш

6. К семечковым плодам относятся яблоки, рябина, ...

А.груши, айва,

Б. айва, вишня, черешня

В. груши, вишня, ирга

Г. вишня, айва, груши

7. Сливы, абрикосы, персики относятся к группе свежих плодов:

А. семечковых

Б. цитрусовых

В. ягод

Г. косточковых

8. Лучшей желирующей способностью обладают плоды

А. моркови

Б. свеклы

В. дыни
Г. яблок
9. Топинамбур относится к группе овощей:
А. томатные
Б. корнеплоды
В. тыквенные
Г.клубнеплоды
10. Баклажаны относится к группе овощей:
А. томатные
Б. корнеплоды
В.тыквенные
Г. клубнеплоды
11. Наиболее высоким содержанием витамина С характеризуются:
А.цитрусовые
Б. хурма
В.черная смородина
Г. ананасы
Д. яблоки
12. К плодам богатым йодом относятся:
А. фейхоа
Б. хурма
В. морковь
Г. картофель
Д. слива
13. К настоящим ягодам относятся:
А. виноград, облепиха
Б. малина, ежевика
В. смородина, крыжовник
Г. облепиха и малина
Д. малина и виноград
14. К семечковым плодам относятся
А. груша
Б. яблоко
В. вишня
Г. слива
Д. персик
15. К орехоплодным плодам относятся
А. лещина
Б. фисташки
В. ананас
Г. гранат
Д. кунжут
16. Окраску плодов и овощей обуславливают красящие вещества:
А. белки
Б. каротиноиды
В. хлорофиллы
Г. соланин
Д. пектины
17. Бактерицидными свойствами обладают эфирные масла овощей:
А. моркови
Б. чеснока
В. лука
Г. картофеля

Д. томата

18. К клубнеплодам относятся овощи:

А. морковь

Б. свекла

В. топинамбур

Г. батат

Д. редис

19. К сушильным сортам винограда относятся

А. кишмиш белый

Б. кишмиш черный

В. шабаш

Г. мускат венгерский

Д. изабелла

20. В зависимости от используемой части растения свежие овощи подразделяют наподклассы:

А. вегетативные

Б. плодовые

В. стручковые

Г. корнеплоды

Д. корешковые

21. При хранении плотность плодов и овощей:

А. снижается

Б. повышается

В. не изменяется

Г.) сначала снижается, затем повышается

22. Насыпная масса плодоовощной продукции зависит от:

А. плотности

Б. влажности

В. объема свободного пространства между отдельными экземплярами

Г. температуры

23. Среди тыквенных овощей наиболее высоким содержанием воды и сахара отличается ...

А. кабачки

Б. огурцы

В. баклажаны

Г. арбузы

24. К настоящим ягодам относятся:

А. виноград, облепиха

Б. малина, ежевика

В. смородина, крыжовник

Г. облепиха и малина

Д. облепиха, ежевика

Раздел 3. «Крахмал и крахмалопродукты»

1. Сыпучий порошок белого или слегка желтоватого цвета, напоминающий муку, по химической природе – углевод, выделен из растительных клеток:

а) картофельный и кукурузный крахмал;

б) пшеничная, рисовая, гречневая мука;

в) овсяная мука, толокно.

2. Производство крахмала включает следующие стадии:

а) замачивание продукта, дробление, тонкий размол крупок, промывка, сушка;

б) мойка продукта, тонкий размол на механических терках, промывка массы на ситах водой, из молочка после отсеивания отделение на центрифуге;

в) мойка продукта, тонкий размол крупок, дробление, промывка водой на ситах, выпаривание полученного молочка.

3. Продукт, получаемый осахариванием (гидролизом) крахмала, сиропообразная жидкость, прозрачная, почти бесцветная или желтая, это:

а) кукурузное витаминизированное желе;
б) глюкоза (крахмальный сахар);
в) патока.

4. Картофельный крахмал выпускают четырех сортов?

А)экстра
Б) высший
В) 1-й и 2-й.

5. По внешнему виду картофельный крахмал ?

А) измельченный порошок
Б) без комков и крупинок В) с посторонним запахом

6. Цвет крахмала?

А) белый с кристаллическим блеском
Б) белый
В) белый с сероватым оттенком.

7. Количество крапин на 1 дат поверхности крахмала?

А) 60 шт.
Б) 280 шт
В) 700 шт.

8. Кукурузный крахмал?

А) высшего и I — го сортов
Б) пшеничный экстра
В) высшего и 2-го сортов.

9. Крахмал хранят в каких помещениях?

А) в сырых
Б) в сухих
В) в мокрых

10.Крахмал фасуют ?

А) Бумажные мешки.
Б) в картонные коробки
В) в льняные мешки.

Раздел 4. «Сахар и его заменители»

1. Сырьем для производства сахара-рафинада служит ...

А. сахарная свекла
Б. сахарный тростник
В. сахар-песок
Г.сахаро-паточный сироп

2. Дефект « зайцы» внешне характеризуется следующими признаками:

А. появлением белых пятен на поверхности помадных конфет
Б. появление белых пятен на поверхности покрытых шоколаднойглазурью
В. мелкие жирные пятна на поверхности покрытых шоколаднойглазурью конфет
Г. прилипание этикетки к отдельным участкам конфетныхкорпусов

3. Голубоватый оттенок цвета при органолептической оценке качества допускается у ...

А. сахара-песка
Б. сахара-рафинада
В. сахара для промышленной переработки
Г. сахарозы

4. При повышенной влажности меда возникает один из его дефектов:

А. появление темного слоя на поверхности
Б. потемнение меда
В. брожение
Г. невыраженный аромат

5. По физико-химическим показателям шоколад десертный от шоколада обыкновенного отличается:
А. массовой долей жира
Б.содержанием сахара
В. степенью измельчения (степени дисперсности)
Г. массовой долей золы, нерастворимой в 10% соляной кислоте

6. Сахару-песку присущи следующие дефекты:
А.комкование
Б. слеживание
В. засахаривание
Г.черствение
Д.плесневение

Раздел 5. «Кондитерские товары»

1. В крекер вводят следующие вкусовые добавки:
А. сахар
Б. мед
В. лук
Г. соль
Д. перец

2. Срок хранения карамели зависит от:
А. температурно-влажностного режима
Б. вида начинки
В. кислотности
Г. массовой доли общей золы
Д. массовой доли золы, нерастворимой в 10% соляной кислоте

3. Конфеты «Кара-Кум», «Белочка», «Маска» изготовлены из ... конфетной массы:
А. сбивной
Б. пралиновой
В. молочной
Г. ореховой
Д. ликерной

4. При производстве конфет пралиновую конфетную массу готовят из:
А. обжаренных орехов
Б. обжаренных масличных семян
В. взорванных круп
Г. зерен какао
Д. зерен кофе

5. В зависимости от способа приготовления и рецептуры кексы НЕ подразделяются на следующие группы:
А. сырцовые
Б. заварные
В.приготовленные на дрожжах
Г.приготовленные на химических разрыхлителях
Д.приготовленные без дрожжей и химических разрыхлителей

6. К восточным сладостям типа карамели НЕ относятся:
А. козинаки
Б. миндаль в сахаре
В. халва

Г. чуч-хела

7. Причиной дефекта « закал» у тортов является

А. нарушение рецептуры

Б. нарушение температурного режима хранения

В. нарушение влажностного режима хранения

Г. нарушение температурного режима выпекания

Д. частое механическое воздействие после выпекания

Задания для подготовки к зачету

УК-1.4

Знать системные связи и отношения между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы

Вопросы для оценивания результатов обучения в виде знаний

1. Товароведение и экспертиза качества свежих плодов
2. Экспертиза качества пряностей и приправ.
3. Различные виды крахмала.
4. Товароведение и экспертиза качества клубнеплодов.
5. Продукты переработки крахмала ; саго, патока, глюкоза.
6. Экспертиза качества переработанных овощей
7. Товароведение и экспертиза качества бараночных изделий
8. Мучные кондитерские изделия – печенье, пряники.
9. Товароведение и экспертиза алкогольных напитков.
10. Товароведение и экспертиза качества переработанных плодов.
11. Товароведение и экспертиза безалкогольных напитков
12. Товароведение и экспертиза кофе и кофейных напитков.
13. Методы определения качества зерномучных товаров
14. Товароведение и экспертиза шоколада.
15. Средства и методы фальсификации и идентификации кондитерских товаров.
16. Значение углеводов в питании человека. Основные углеводы, обуславливающие пищевую ценность товаров растительного происхождения.
17. Физико-химические методы исследования состава и свойств плодоовощной консервной продукции

Темы рефератов и презентаций

1. Сравнительная характеристика разных видов грибов по химическому составу, пищевой ценности и способам консервирования.
2. Анализ ассортимента, потребительских свойств и качества свежих и переработанных семечковых плодов.
3. Анализ потребительских свойств и качества ягод.
4. Сравнительная характеристика потребительских свойств субтропических и тропических плодов.
5. Особенности потребительских свойств орехоплодных.
6. Пищевая ценность и оптимизация хранения плодов и овощей.
7. Хранение плодов и овощей как проблема качества и эффективности коммерческой деятельности.
8. Товароведная оценка сортов яблок.
9. Потребительские свойства и экспертиза груш.
10. Товароведная оценка сортов косточковых плодов.

11. Товарная экспертиза свежей плодоовощной продукции.
12. Товароведная оценка ложных и сложных ягод.
13. Товароведная оценка цитрусовых плодов.
14. Анализ ассортимента и оценка качества картофеля.
15. Потребительские свойства и экспертиза качества моркови и свеклы.
16. Анализ ассортимента и оценка качества тропических плодов.
17. Экспертиза качества сортов яблонь и груш для промышленного производства.
18. Оценка качества и конкурентоспособности салатно-шпинатных овощей.
19. Сравнительная характеристика потребительских свойств пряных овощей.
20. Товароведная оценка томатных овощей.
21. Анализ ассортимента и экспертиза зернобобовых овощей.
22. Конкурентные параметры и экспертиза овощных соусов.
23. Потребительские свойства, классификация, требования к качеству и экспертизе свежих грибов.
24. Сравнительная характеристика потребительских свойств сушеных, соленых и маринованных грибов.
25. Влияние зрелости, товарной обработки, транспортирования и хранения на качество плодов и овощей.
26. Характеристика способов консервирования и потребительских свойств переработанных плодов и овощей.
27. Товароведная оценка сушеных плодов и овощей.
28. Потребительские свойства плодоовощной продукции консервированной антисептиками.
29. Факторы, формирующие потребительские свойства и ассортимент сахара, мёда и кондитерских изделий.
30. Товароведная оценка пчелиного мёда.
31. Сравнительная характеристика потребительских свойств и качество конфет и карамели.
32. Сравнительная характеристика потребительских свойств и конкурентоспособности шоколада отечественного и импортного производства.
33. Товароведная характеристика потребительских свойств и конкурентоспособности мучных кондитерских изделий.
34. Ассортимент и качество кондитерских изделий для детей.
35. Сравнительная характеристика безалкогольных напитков по сырью, производству, составу, потребительским свойствам, показателям качества, условиям и срокам хранения.
36. Сравнительная характеристика потребительских свойств и конкурентоспособности чая отечественного и импортного производства.
37. Анализ потребительских свойств и качества кофе.

Уметь Находить связи между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы

Задача 1

На мукомольный комбинат "Российский" поставлена партия пшеницы Саратовская 46 в количестве 4 т. Была отобрана средняя проба и проведён физико-химический анализ партии, который установил следующее: массовая доля влаги – 12,5%, массовая доля клейковины I группы – 28,5%, стекловидность 58%, натура – 747 г/дм3, число падения – 190, сорная примесь – 2%, зерновая примесь 3%, зерно 1 степени обесцвеченности, посторонних запахов не имеет.

1. Определите фактическую классовую и типовую принадлежность данной партии пшеницы.
2. В зависимости от каких показателей пшеницу делят на типы, подтипы, классы?

П р и м е ч а н и е. Для решения задачи используйте ГОСТ Р 52554–2006 "Пшеница. Технические условия".

Задача 2

В адрес мукомольного комбината "Россия" поступила партия пшеницы от частного фермерского хозяйства, сорт Оренбургская 10, вес 210 т. По результатам экспертизы были установлены следующие показатели:

· натура – 764 г/л;
· массовая доля клейковины П гр. 24 %;
· содержание сорной примеси – 3,2%;
· стекловидность – 79%;
· влажность – 13,7%.

По органолептическим показателям пшеница соответствует нормам.

1. Установить тип, подтип, класс пшеницы.
2. Соответствие качества данной партии базисным и ограничительным кондициям ГОСТ .
3. Рассчитать зачётный вес пшеницы.

П р и м е ч а н и е. Для решения задачи используйте ГОСТ Р 52554–2006 "Пшеница. Технические условия".

Задача 3

Между российским хлебоприёмным комбинатом "Заря" и фермерским хозяйством Казахстана был заключен договор на поставку партии ржи в количестве 21 т.

После фактического поступления в адрес российского комбината была отобрана средняя проба и проведена физико-химическая экспертиза, результаты которой установили:

· массовая доля влажности – 15,8%;
· содержание натуры – 685 г/л;
· количество сорной примеси 2%,
· число падения – 170;
· органолептические показатели соответствуют стандартам;
· заражение вредителями и прочие дефекты не обнаружены.

1. Установите соответствие партии ржи базисным и ограничительным кондициям.
2. Определите класс данной партии.
3. Рассчитайте зачётный вес партии ржи.

П р и м е ч а н и е. Для решения задачи используйте ГОСТ 16990–88 "Рожь. Требования при заготовках и поставках";
ГОСТ Р 53049–2008 "Рожь. Технические условия".

Навык Выявлять системные связи и отношения между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы

Задания для оценивания результатов обучения в виде навыка / опыта деятельности

Задача 1

На плодоовощной склад г. Мичуринска доставили партию картофеля, по сопроводительным документам соответствующего первому классу в количестве 2 т, в мешках по 50 кг. Клубни целые, чистые, без излишней внешней влажности, с плотной кожурой. Запах и вкус соответствуют данному сорту. Разница между наименьшим и наибольшим поперечными диаметрами клубней 35 мм, подмороженные клубни 2%, содержание клубней с механическими повреждениями 5%.

1. Дайте заключение о качестве партии картофеля, как вы поступите в данной ситуации.
2. Определите объём выборки для данной партии.
3. Как должна проводиться транспортировка картофеля свежего?

П р и м е ч а н и е. Для решения задачи используйте ГОСТ Р 51808–2001. "Картофель свежий продовольственный,реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия"

Задача 2

На оптовую базу "Калач" поступила автотранспортом партия крахмала картофельного. По договору крахмал должен соответствовать сорту "Экстра". Общий объём партии составил 2,5

т, партия была расфасована в холщовые мешки по 50 кг каждый. В ходе приёмки товара был обнаружен надрыв мешка, а взвешивание показало массу мешка крахмала 45 кг. Было принято решение о проведении экспертизы качества, которая показала: крахмал белый, массовая доля влаги 18%, массовая доля золы 0,35%, кислотность 7,6%, количество крапин на 1 дм2 поверхности крахмала 89 шт.

1. Дайте заключение о соответствии данной партии крахмала заявленному сорту. Как необходимо поступить с даннойпартией крахмала?
2. Рассчитайте объём выборки для проведения экспертизы.

П р и м е ч а н и е. Для решения задачи используйте ГОСТ 7699–78 "Крахмал картофельный. Технические условия".

Задача 3

Гипермаркет "Интер" (г. Воронеж) заключил договор с оптовой базой "Колобок" на поставку партии сахара-песка для розничной торговли в количестве 1,5 т в мешках по 50 кг. В договоре была сделана пометка о пригодности сахара для длительного хранения. При приёмке по качеству было принято решение о проведении экспертизы для принятия решения об установлении долговременного сотрудничества.

Результаты экспертизы показали следующее: сахар сладкий, без постороннего вкуса и запаха, сыпучий, белый, раствор сахара прозрачный, массовая доля влаги 0,14%, массовая доля сахарозы 99,65%, цветность 0,6 у.е.

1. Дайте заключение о соответствии данной партии сахара заявленному сорту. Как необходимо поступить с данной партией сахара-песка?
2. Рассчитайте объём выборки для проведения экспертизы.

П р и м е ч а н и е. Для решения задачи используйте ГОСТ 21–94 "Сахар-песок. Технические условия"; ГОСТ 12569–99 "Сахар. Правила приёмки и методы отбора проб".

ПК-1.2

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

Вопросы для практических занятий

1.Средства и методы фальсификации и идентификации зерномучных товаров
2.Влияние влажности продуктов на их свойства при хранении
3.Методы определения показателей качества товаров, их достоинства и недостатки
4.Скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты. Понятие. Примеры. Особенности их транспортирования, приемки и хранения
5.Физико-химические методы исследования состава и свойств муки
6.Виды консервирования плодоовощных товаров
7.Органолептические методы определения круп.
8.Режим хранения, составные элементы. Требования к температуре, относительной влажности воздуха и освещенности при хранении кондитерских изделий.
9.Физико-химические и органолептические свойства халвы.
10.Средства и методы идентификации муки ее виды и сорта.
11.Экспертиза и оценка качества косточковых плодов.
12.Физико-химические свойства алкогольных напитков.
13.Средства и методы идентификации пряностей и приправ.
14.Физико-химические и органолептические сухарных изделий
15.Средства и методы фальсификации чая и чайных напитков.

Уметь Проводить товароведную экспертизу пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий

Задача 1

В магазин "Пчёлка" поступила партия липового мёда от частного фермерского хозяйства. Мёд был упакован в стеклянные банки по 250 г. Всего 150 банок, на этикетках была нанесена следующая информация: наименование продукта, ботаническое происхождение, год сбора, данные изготовителя, масса нетто, данные об энергетической ценности, дата
упаковки, указан ГОСТ 19792–2001. Экспертиза качества показала следующее: аромат без постороннего запаха, вкус слегка приторный, без пыльцовых зёрен, массовая доля влаги 21,3%, массовая доля редуцирующих веществ 79%, массовая доля сахарозы 6,7%.

1. Дайте заключение о соответствии данной партии мёда заявленному сорту. Как необходимо поступить с данной партией мёда?
2. Рассчитайте объём выборки для проведения экспертизы.
3. Какие данные должен указывать производитель на этикетке?

П р и м е ч а н и е. Для решения задачи используйте ГОСТ 19792–2001 "Мёд натуральный. Технические условия".

ВКУСОВЫЕ ТОВАРЫ

Задача 2

В адрес гипермаркета "Сити-дом" поступила партия чая чёрного высшего сорта байхового, фасованного в металлические коробки по 250 г в количестве 150 шт. При приёмке были обнаружены 5 банок с вмятинами и 3 банки с потёртостями. Была отобрана проба и отправлена на экспертизу, которая показала нижеследующее:

· имеет горьковатый вкус;
· настой яркий, непрозрачный;
· цвет разваренного листа, неоднородный, тёмно-коричневый;
· массовая доля влаги 8,9%;
· массовая доля мелочи 6,8%.

1. Дайте заключение о соответствии данной партии чая заявленному сорту. Как необходимо поступить с данной партией чая?
2. Рассчитайте объём выборки для проведения экспертизы.
3. Укажите условия хранения чая черного байхового.

П р и м е ч а н и е. Для решения задачи используйте ГОСТ 1938–90 "Чай чёрный байховый фасованный. Технические условия".

Задача 3

В адрес оптовой базы поступила партия рисовой крупы, расфасованная в мешки по 50 кг. Общее количество 50 мешков.

По сопроводительным документам данный рис является шлифованным сорта Экстра.

При приёмке по количеству и качеству было установлено, что у 5 мешков повреждена пломба, а у двух она отсутствует.

Было принято решение о вызове представителя поставщика, и в его присутствии составлен акт, отобрана средняя проба и направлена в экспертную лабораторию.

Результаты анализа показали следующее:

· цвет крупы – белый с желтоватым оттенком;
· поверхность крупинок шероховатая;
· вкус и запах – свойственные рисовой крупе, не затхлый;
· массовая доля влаги – 15,3%;
· содержание дроблёного риса – 5,1%;
· доля пожелтевших ядер риса – 0,3%;
· доля меловых ядер риса – 0,7%;
· доля сорной примеси – 0,2%, в том числе органической – 0,05%;
· доля нешелушёных зёрен – 0,1%;
· вредителями не заражено.

1. Определите соответствие заявленного сорта риса фактическому. Как вы поступите с данной партией риса?
2. Рассчитайте объединённую и среднюю пробы для оценки качества данной партии рисовой крупы?

П р и м е ч а н и е. Для решения задачи используйте ГОСТ 6292–93 "Крупа рисовая. Технические условия"

Типовой экзаменационный билет № 0

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

По дисциплине Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения

1Желтый и красный чай. Физиологическое значение. Производство. Хранение.

2.Кофе. Производство и потребление кофе. Химический состав сырого кофе. Разновидности и сорта сырого кофе.

3.Кофе жареный. Производство. Виды. Ассортимент. Экспертиза. Хранение

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

Задания для подготовки к экзамену

УК-1.4

Знать системные связи и отношения между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы

Вопросы для подготовки к экзамену

1. Зерно Экспертиза качества зерна
2. Товароведение и экспертиза качества свежих плодов
3. Контроль качества товаров на производстве и в торговле..
4. Экспертиза качества пряностей и приправ.
5. Различные виды крахмала
6. Товароведение и экспертиза качества клубнеплодов
7. Продукты переработки крахмала ; саго, патока, глюкоза.
8. Экспертиза качества переработанных овощей.
9. Товароведение и экспертиза качества бараночных изделий
10. Мучные кондитерские изделия – печенье, пряники.
11. Товароведение и экспертиза алкогольных напитков.
12. Товароведение и экспертиза качества переработанных плодов..
13. Хлебобулочные изделия. Классификация по различным признакам. Факторы, формирующие качество, дефекты и причины их возникновения
14. Товароведение и экспертиза качества косточковых плодов..
15. Крупы. Факторы, формирующие качество, дефекты и причины их возникновения. Виды и разновидности круп.
16. Семечковые плоды, их виды, пищевая ценность. Товароведная характеристика плодов (на примере конкретного вида).
17. Товароведение и экспертиза безалкогольных напитков

Уметь Находить связи между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы

Задача 1

На оптовый склад поступила партия крупы гречневой количеством 20 т в мешках по 50 кг. По сопроводительным документам соответствует ядрице первого сорта.

Анализ качества показал следующие результаты:

· цвет кремовый с зеленоватым оттенком;

· запах не затхлый, не плесневый, соответствующий данной крупе;

· влажность 12,6%;

· колотые ядра 3,6%;
· сорная примесь 0,43%;
· испорченные ядра 0,3%;
· заражённость вредителями не выявлена.
1. Определите соответствие заявленного сорта гречки фактическому. Как вы поступите с данной партией гречки?
2. Рассчитайте объединённую и среднюю пробы для оценки качества данной партии гречневой крупы?
П р и м е ч а н и е. Для решения задачи используйте ГОСТ 5550–74 "Крупа гречневая. Технические условия", ГОСТ
26312.1–84 "Крупа. Правила приёмки и методы отбора проб".

Задача 2
На хлебозавод "Колос" для выпечки батонов была поставлена партия муки пшеничной хлебопекарной в холщовых мешках по 50 кг, общий вес 15 т. По условиям договора данная мука соответствует высшему сорту.

Была отобрана средняя проба для физико-химического анализа, который показал следующие результаты:
· цвет белый с желтоватым оттенком;
· массовая доля золы в пересчёте на сухое вещество – 0,58%;
· массовая доля сырой клейковины – 35%;
· остаток на сите по ГОСТ 4403 из шёлковой ткани № 43 – 3,2%;
· число падения – 190.
После пробной выпечки поверхность батонов потрескалась.
1. Определите соответствие данной партии муки высшему сорту.
2. Как необходимо поступить с данной партией муки?
П р и м е ч а н и е. Для решения задачи используйте ГОСТ Р 52189–2003 "Мука пшеничная. Общие технические условия".
Задача 3
На оптовую продовольственную базу "Сокол" поступила партия сока. По сопроводительным документам: товарно-транспортной накладной и сертификату соответствия, – это соки для детского питания: яблочно-вишнёвый с сахаром для
детей раннего возраста в количестве 1000 ящиков, сливовый с мякотью для детей раннего возраста гомогенизированный 900 ящиков; морковный натуральный осветлённый – для детей раннего возраста 1000 ящиков. Все соки расфасованы в бутылки по 0,3 л.
При приёмке по количеству была обнаружена недостача 25 бутылок сливового сока с мякотью. Результаты анализа независимой экспертизы соков показали:
· яблочно-вишнёвый: титруемая кислотность 0,8%, доля сухих веществ 8%, массовая доля этилового спирта 0,05%;
· сливовый с мякотью – массовая доля сухих веществ 12%, титруемая кислотность 1,5%;
· морковный натуральный – массовая доля сухих веществ 11,8%, титрируемая кислотность 0,9%.
1. Дайте заключение о качестве данной партии соков.
2. Каковы ваши дальнейшие действия?
3. Рассчитайте объём пробы.

Навык Выявлять системные связи и отношения между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы

Задания для оценивания результатов обучения в виде навыка / опыта деятельности

Задача 1
На оптовую базу была поставлена партия особой водки "Люкс" марки "Колосок" в стеклянных

бутылках по 0,5 л, Количество 20 ящиков по 25 бутылок.
Органолептические показатели водки: прозрачная бесцветная жидкость без посторонних включений и осадка. Физико-химические показатели: крепость 45%, щёлочность 2,7 см3, массовая концентрация уксусного альдегида 4,3 мг, массовая доля концентрации сложных эфиров 7,0 мг.
1. Дайте заключение о соответствии данной партии водки нормативному стандарту. Как необходимо поступить с данной партией водки?
2. Рассчитайте объём выборки для проведения экспертизы.
П р и м е ч а н и е. Для решения задачи используйте ГОСТ Р 51355–99 "Водки и водки особые. Общие технические условия".

Задача 2

В адрес продуктового магазина "Альфа" была поставлена партия пива 9% светлого в алюминиевых банках по 0,5 л.Общие количество 30 банок.
Органолептические показатели качества пива: прозрачная жидкость без посторонних включений и осадка. Физико-химические показатели: объёмная доля спирта 4%, кислотность2,3 к. ед., цвет 0,8 ц. ед., массовая доля двуокиси углерода 1,7%, высота пены 37 мм,пеностойкость 3,1 мин.
1. Дайте заключение о соответствии данной партии пива нормативному стандарту. Как необходимо поступить сданной партией пива?
2. Рассчитайте объём выборки для проведения экспертизы.
П р и м е ч а н и е. Для решения задачи используйте ГОСТ 12786–80 "Пиво. Правила приёмки и методы отбора проб"; ГОСТ Р 51174–98 "Пиво. Общие технические условия".

ПК-1.2

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

Темы курсовых работ

1. Классификация переработанных овощей. Овощные консервы в герметичной таре: особенности производства, классификация, современный ассортимент, оценка и градации качества, дефекты, факторы, сохраняющие качество.
2. Классификация виноградных вин. Натуральные вина: особенности производства, классификация и ассортимент, оценка и градации качества, дефекты, факторы, сохраняющие качество
3. Хранение различных групп продовольственных товаров растительного происхождения на складах. Правила товарного соседства(на конкретном примере)
4. Скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты. Понятие. Примеры. Особенности их транспортирования, приемки и хранения
5. Физико-химические методы исследования состава и свойств хлеба и хлебобулочных изделий
6. Виды консервирования плодоовощных товаров
7. Средства и методы фальсификации и идентификации кондитерских товаров.
8. Значение углеводов в питании человека. Основные углеводы, обуславливающие пищевую ценность товаров растительного происхождения.
9. Физико-химические методы исследования состава и свойств плодоовощной консервной продукции.
10. Изменение пищевой ценности продуктов растительного происхождения при хранении и переработке.
11. Средства и методы фальсификации и идентификации зерномучных товаров.
12. Влияние влажности продуктов на их свойства при хранении.
13. Методы определения показателей качества товаров, их достоинства и недостатки.
14. Скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты. Понятие. Примеры. Особенности их транспортирования, приемки и хранения

15.Продукты переработки – квашеные соленые. Экспертиза качества.
16.Виды консервирования плодоовощных товаров
17.Режим хранения, составные элементы. Требования к температуре, относительной влажности воздуха и освещенности при хранении кондитерских изделий.
18Пищевая ценность ПТ как комплексный подход к оценке их полезности.
19Экспертиза как средство управления качеством и конкурентоспособностью ПТ.
20Товароведная оценка ассортимента и потребительских свойств муки.
21Оценка конкурентоспособности круп из проса, гречихи, риса, ячменя и пшеницы.
22Товароведная оценка крупяных изделий быстрого приготовления из гречихи, риса и ячменя.
23Оценка эндогенных и экзогенных потребительских свойств хлеба и макаронных изделий.
24Товароведная оценка хлебных изделий для детского и диетического питания
25Особенности классификации, качество, потребительские свойства и ассортимент сухарных изделий.
26Сравнительная товароведная характеристика бараночных изделий.
27Сравнительная характеристика потребительских свойств макаронных изделий.
28Прогрессивные способы переработки и их влияние на качество плодов и овощей.
29Товароведная оценка картофеля и моркови.
30.Товароведная оценка консервированных плодов и овощей без соли, сахара и кислоты.
Сравнительная характеристика потребительских свойств и конкурентоспособности ликеро-водочных изделий отечественного и импортного производства.
Особенности производства, потребительских свойств и экспертизы качества коньяка, виски и рома.
Сравнительная характеристика технологии, потребительских свойств и качества пива и кваса.
Товароведная оценка и экспертиза светлого и темного пива.
Формирование потребительских свойств и качества натуральных виноградных вин.
Товароведная оценка специальных виноградных вин.

Уметь Проводить товароведную экспертизу пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий

Задача 1

На оптовую базу "Калач" поступила автотранспортом партия крахмала картофельного. По договору крахмал должен соответствовать сорту "Экстра". Общий объём партии составил 2,5 т, партия была расфасована в холщовые мешки по 50 кг каждый. В ходе приёмки товара был обнаружен надрыв мешка, а взвешивание показало массу мешка крахмала 45 кг. Было принято решение о проведении экспертизы качества, которая показала: крахмал белый,

массовая доля влаги 18%, массовая доля золы 0,35%, кислотность 7,6%, количество крапин на 1 дм2 поверхности крахмала 89 шт.

1. Дайте заключение о соответствии данной партии крахмала заявленному сорту. Как необходимо поступить с даннойпартией крахмала?
2. Рассчитайте объём выборки для проведения экспертизы.

П р и м е ч а н и е. Для решения задачи используйте ГОСТ 7699–78 "Крахмал картофельный. Технические условия"

Задача 2

Гипермаркет "Звезда" заключил договор на поставку 1,5 т свежих абрикосов первого сорта. Партия пришла в деревянных ящиках по 50 кг, при приёмке был обнаружен недовес в 20 кг. Экспертиза по оценке качества показала следующие результаты: плоды типичные по форме, 10% имеют зелёные бока, размер плодов в диаметре от 55 мм, на 5 плодах обнаружено по 3 лёгких нажима, на 7 плодах по 5 лёгких нажимов.

1. Дайте заключение о соответствии данной партии абрикосов заявленному сорту.

2. Рассчитайте объём выборки для проведения экспертизы.

П р и м е ч а н и е. Для решения задачи используйте ГОСТ 21832–76 "Абрикосы свежие. Технические условия".

Задача 3

В магазин поступила партия цветной капусты свежей для розничной продажи населению, соответствующей отборному сорту, расфасованной в деревянные ящики по 15 кг, общая масса 1,5 т. При транспортировке автофургон попал под дождь, и было принято решение о проведении экспертизы качества данной партии капусты. Экспертиза выдала заключение, в котором отмечалось: головки плотные, чистые, с бугорчатой поверхностью, без постороннего запаха и привкуса, размер головок по наибольшему поперечному диаметру 9 см, 3% головок были с пророщенными внутренними листочками.

1. Соответствует данная партия цветной капусты классу "Экстра", заявленному в сопроводительных документах?

2. Определите объём выборки для проведения экспертизы данной партии капусты.

П р и м е ч а н и е. Для решения задачи используйте ГОСТ 7968–89 "Капуста цветная свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации".

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

УК-1.4-Выявляет системные связи и отношения между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы

Задания закрытого типа

1. В эндосперме пшеницы количественно преобладает содержание:
А. крахмала
Б. азотистых соединений
В. клетчатки
Г. воды
Правильный ответ: А

2.Номер крупы характеризует:
А. содержание примесей
Б. содержание доброкачественного ядра
В. размер крупинок
Г. зерновая культура
Правильный ответ: В

3.Крупу манную вырабатывают из:
А. ячменя
Б. кукурузы
В. гречихи
Г. пшеницы
Правильный ответ: Г

4.Какой сорт ржаной муки содержит больше белков, жиров, сахаров и минеральных веществ
А. сеяная
Б. обдирная
В. обойная
Г. высший сорт
Правильный ответ: В

5. Установите соответствие понятий и их основных характеристик

№	Понятия		Характеристика

1)	вследствие уксуснокислого брожения увеличивается кислотность, ухудшается вкус, снижается плотность, появляется мутность и тонкая пленка на поверхности	А	ослизнение
2)	вследствие развития гнилостных бактерий напиток мутнеет и приобретает неприятный запах	Б	уксусное скисание кваса
3)	напиток приобретает густую тягучую консистенцию, резко снижается ощущение сладости; возбудитель – слизеобразующие бактерии, которые сахар преобразуют в декстрины	В	гнилостный запах кваса

Правильный ответ:1-б, 2-в, 3-а,

Задания открытого типа:

1. Влажность чая должна быть не более _____
Правильный ответ: 9%

2. Главным ароматическим веществом кофе является _____
Правильный ответ: кафеоль

*3.*_____– это темное масло, представляющее собой триглицерид олеиновой, пальмитиновой и диоксистеариной кислот.
Правильный ответ: Жир кофе

4. Важнейшей составной частью горчичного порошка является глюкозид_____.
Правильный ответ: синигрин

5. В черном перце содержится алкалоид_____, обладающий горьким жгучим вкусом, а также перечное эфирное масло, придающее ему специфический аромат.
Правильный ответ: пиперин

6. Доброкачественное пиво должно быть_____ (за исключением пива Портер), без посторонних примесей и видимых взвешенных частиц.
Правильный ответ: прозрачным

7. _____– это уменьшение массы товаров, возникающие при нормальных условиях хранения, транспортирования и продажи товаров от естественных причин.
Правильный ответ: Естественная убыль

8. К белым корнеплодам относят_____, сельдерей, пастернак.
Правильный ответ: петрушку

9. Кочаны капусты подразделяют на_____, средние и крупные (4-8 кг)
Правильный ответ: мелкие (0,7 кг)

10. Виноград делят: - столовые сорта; - сушильные, изюмные; - _____
Правильный ответ: технические сорта

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

Задания закрытого типа

1.Голубоватый оттенок цвета при органолептической оценке качества допускается у ...
А. сахара-песка
Б. сахара-рафинада
В. сахара для промышленной переработки
Г. сахарозы
Правильный ответ: Б

2.При повышенной влажности меда возникает один из его дефектов:
А. появление темного слоя на поверхности
Б. потемнение меда
В. брожение
Г. невыраженный аромат
Правильный ответ: В

3.По физико-химическим показателям шоколад десертный от шоколада обыкновенного отличается:
А. массовой долей жира
Б. содержанием сахара
В. степенью измельчения (степени дисперсности)
Г. массовой долей золы, нерастворимой в 10% соляной кислоте
Правильный ответ: В

4. Сахару-песку присущи следующие дефекты
А. комкование
Б. слеживани
В. засахаривание
Г. черствение
Д. плесневение
Правильный ответ: А, Б

5.Соотнеси сорт чая с органолептическими показателями

1. *Черный байховый чай высшего сорта*	А) имеет недостаточно тонкий аромат и полный приятный с терпкостью вкус. Настой его прозрачный, но менее яркий. Цвет разваренного листа коричневый, допускается незначительная неровность цвета.
2. *Чай первого сорта*	Б) характеризуется ярко выраженным букетом и тонким ароматом, приятным с терпкостью вкусом. Настой его яркий, прозрачный. Цвет разваренного листа коричневый и однородный.
3. *Чай второго сорта*	В) отличается грубым ароматом и слабым вкусом. Настой его темно-бурый, цвет разваренного листа темный с некоторым количеством зеленых чаинок.
4. *Чай третьего сорта*	Г)отличается грубоватым и недостаточно полным вкусом. Настой прозрачный, темноватый. Цвет разваренного листа темно-коричневый.

Правильный ответ: 1-б, 2-а, 3-г, 4-в

Задания открытого типа

1. Допускается ли к реализации хлеб Дарницкий подовой, имеющий круглую форму, мучнистую нижнюю корку, развитой пористостью, подрывы по всей окружности шириной 2,1 мм, пористость 63%, влажность 46%.
Да, допускается

2. Рассчитать энергетическую ценность сдобной булки
весом 200 грамм в Ккал, содержащей 7,7% белков, 2,4% жира,
53,4% углеводов.
Правильный ответ: 505.4 ккал

3. В магазин поступила партия вермишели группы Б (из мягкой стекловидной пшеницы), 1 сорта без добавок. Изделия сложили на склад штабелем высотой 8 рядов, хранили при Т + 20С и влажности воздуха 68 – 70%, через 12 месяцев в мешках было обнаружено 0,9 кг обломков вермишели.
Можно ли реализовать эти макароны?
Правильный ответ: По всем параметрам макаронные изделия при приемке соответствовали ГОСТу 51885-2002.

4. _____вещества чая представлены и гидролизуемыми (танины) и конденсированными (катехины). Их содержание колеблется в пределах от 11 до 29% на сухое вещество.
Правильный ответ: Дубильные

5. Самый высококачественный чай получают из флешей, убранных в_____.
Правильный ответ: июле – августе

6. Качество чая определяется по _____и физико-химическим показателям.
Правильный ответ: органолептическим

7. _____кофейных зерен по размеру является положительным признаком его качества, такие зерна равномерно обжариваются.
Правильный ответ: Однородность

8. _____представляет собой продукт измельчения жмыха, остающегося после извлечения масла из семян горчичного растения.
Правильный ответ: Горчица

9. Ценится душистый перец благодаря эфирному маслу, основной составной частью которого является _____
Правильный ответ: эвгенол

10. Землянику сортируют на _____сорта.
Правильный ответ: 1 и 2

11. Орехоплодные делят на настоящие, _____и смешанные плоды.
Правильный ответ: костянковые

12. Плодоовощные консервы подразделяют на три класса: плодово-ягодные,_____, для детского и диетического питания
Правильный ответ: овощные

13. Технические операции по производству консервов подразделяют на три этапа:_____, основной и завершающий.
Правильный ответ: подготовительный

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

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 «Зерномучные товары»	УК-1.1, ПК-1.2, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3	**I этап**	Оценка правильности выполнения тестовых заданий, упражнений	1-е занятие
Раздел 2 «Плодоовощные товары»	УК-1.1, ПК-1.2, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3	**I этап** **II этап**	Оценка правильности выполнения тестовых заданий, упражнений	2-е занятия
Раздел 3 «Крахмал и крахмалопродукты»	УК-1.1, ПК-1.2, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3	**I этап** **IIэтап** **IIIэтап**	Оценка правильности выполнения тестовых заданий, упражнений	3-е занятия
Раздел 4 «Сахар и его заменители»	УК-1.1, ПК-1.2, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3	**I этап** **IIэтап**	Оценка правильности выполнения тестовых заданий, упражнений	4-е занятия
Раздел 5 «Кондитерские товары»	УК-1.1, ПК-1.2, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3	**IIIэтап**	Оценка правильности выполнения тестовых заданий, упражнений	5-е занятия

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.

Критерии и шкалы оценивания презентации

Дескрипторы	Минимальный ответ 2	Изложенный, раскрытый ответ 3	Законченный, полный ответ 4	Образцовый ответ 5
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы.	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы.	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы.	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы.
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины.	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использован 1-2 профессиональных термина.	Представляемая информация систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов.	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов.
Оформление	Не использованы информационные технологии (PowerPoint). Больше 4 ошибок в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint) частично. 3-4 ошибки в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint). Не более2 ошибок в представляемой информации.	Широко использованы информационные технологии (PowerPoint). Отсутствуют ошибки в представляемой информации.
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы.	Только ответы на элементарные вопросы.	Ответы на вопросы полные и/или частично полные.	Ответы на вопросы полные с привидением примеров и/или

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) исамооценка 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), выставления зачета.

Процедура промежуточной аттестации проходит в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся. Промежуточная аттестация в форме зачета проводится в форме компьютерного тестирования или устного опроса, в форме экзамена - в устной форме.

Аттестационные испытания в форме зачета проводятся преподавателем, ведущим лекционные занятия по данной дисциплине, или преподавателями, ведущими практические занятия. 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 распоряжением 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 зачета

Действие	Сроки заочная форма	Методика	Ответственный
Выдача заданий к зачету	1 занятие	На лекциях, по интернет	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия

Консультации	в сессию	На групповой консультации	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Зачет	в сессию	компьютерное тестирование	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Формирование оценки («зачтено»/ «не зачтено»)	На зачете	В соответствии с критериями	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия

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**
Резниченко, И. Ю. Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров: товароведение и экспертиза мучных кондитерских изделий : учебное пособие / И. Ю. Резниченко. — Кемерово : КемГУ, 2014. — 203 с. — ISBN 978-5-89289-855-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/60196. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/60196
Гореликова, Г. А. Биологическая безопасность продуктов питания : учебное пособие / Г. А. Гореликова. — Кемерово : КемГУ, 2011. — 126 с. — ISBN 978-5-89289-676-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4597. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/4597

Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения (группа вкусовых товаров) : учебное пособие / составители А. В. Клопова [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2020. — 229 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148802	https://e.lanbook.com/reader/book/148802
Дополнительная литература	**Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС**
Петрище, Ф. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник / Ф. А. Петрище. — 5-е изд. . — Москва : Дашков и К, 2017. — 508 c. — ISBN 978-5-394-01879-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93492. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/93492
Колобов, С. В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей : учебное пособие / С. В. Колобов, В. К. Памбухчиянц. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, 2016. — 400 c. — ISBN 978-5-394-02300-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93380. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/93380

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 закрепления 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:

MSWindows 7 OEMSNGLOLPNLLegalizationGetGenuinewCOA
Office Standard 2016
OpenOffice Свободно распространяемое ПО
Google Chrome Свободно распространяемое ПО
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/
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 аудитория 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 (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
Аудитория № 21э Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ),	346493, Ростовская область, Октябрьский

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 - проектор 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 3M 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»	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, 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	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 13а

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»	
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
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