Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 07.11.2025 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 животного 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:

Лосевская С.А. _____ доцент канд. с-х. наук доцент
(подпись) (должность) (степень) (звание)

Рекомендовано:

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

п. Персиановский, 2026 г.

1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ,СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

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

ППК-3 Проведение товароведческой экспертизы сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров

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:* истемных связей и отношений между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы *Умение:* аходить связи между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы *авык и (или) опыт деятельности:* ыявлять 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:* *применять* правила и способы отбора проб и выборки для товарных партий
		ПК-3.2 Уметь проводить товароведческую экспертизу и оформлять акт экспертизы	*Знание:* товароведческой экспертизы и оформление актов экспертизы *Умение:* проводить товароведческую экспертизу и оформлять акты экспертизы
		ПК-3.3 Владеть навыками чтения маркировки товара и оценивать качество тары и упаковки	*Знание:* чтения маркировки товара и оценивать качество тары и упаковки *Умение:* Владения навыками чтения маркировки товара и оценивать качество тары и упаковки

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

		Контактная работа с преподавателем		

Семестр	Трудоемкость З.Е. / час.	Лекций, час.	Практич. занятий, час.	Лабор. занятий, час.	Контактная работа напромежуточную атте-стацию, час.	Самостоятельная рабо-та, час.	Форма промежуточной аттестации (экз./зачет с оценк./зачет)
очно-заочная форма обучения2022; 2023,2024,2025 год набора							
5/9	3/108	18	18	18	0,2	53,8	зачет
5/А	5/180	14	14		0,2	150,7	Экзамен,КР
очная форма обучения2026 год набора							
4/7	3/108	36	54		0,2	17,8	зачет
4/8	5/180	28	28		1,3	122,7	Экзамен,КР

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

Структура дисциплины состоит из разделов (тем):

Структура дисциплины			
Раздел 1. «Товароведение и экспертиза молока и молочных товаров»	**Раздел 2.** «Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов»	**Раздел 3.** «Товароведение и экспертиза пищевых жиров»	**Раздел 4.** «Товароведение и экспертиза рыбы и рыбных продуктов»

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

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Кол-во часов/форма обучения	
			2022/ 2023/ 2024/ 2025	2026
			очно-заочно	очно
1.	**Раздел 1**. «Товароведение и экспертиза молока и молочных товаров»	Тема 1. Химический состав молока-сырья, его биохимические ифизико-механические свойства	1	1
		Тема 2. Первичная, механическая и тепловая переработка молока	1	2
		Тема 3. Товароведение и экспертиза молока и сливок питьевых	1	1
		Тема 4. Товароведение и экспертиза жидких кисломолочных продуктов	1	2
		Тема 5. Товароведение и экспертиза кисломолочных продуктов с высоким содержанием жира	1	1

		Тема 6. Товароведение и экспертиза творога и творожных продуктов	1	2
		Тема 7. Товароведение и экспертиза молочных консервов		3
		Тема 8. Товароведение и экспертиза сливочного масла	1	3
		Тема 9. Товароведение и экспертиза сыров	2	1
2.	**Раздел 2.** «Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов»	Тема 1. Мясо: виды, морфология и химический состав	1	3
		Тема 2. Классификация и маркировка свежего мяса	2	1
		Тема 3. Субпродукты и мясо птицы.	1	2
		Тема 4. Товароведение и экспертиза колбасных изделий	1	3
		Тема 5. Товароведение и экспертиза копченых изделий	1	2
		Тема 6. Товароведение и экспертиза мясных консервов	1	3
		Тема 7. Товароведение и экспертиза мясных полуфабрикатов	2	5
		Тема 8. Товароведение и экспертиза яиц и яйцепродуктов	1	1
3.	**Раздел 3.** «Товароведение и экспертиза пищевых жиров»	Тема 1. Классификация пищевых жиров и их характеристика	1	2
		Тема 2. Товароведение и экспертиза растительных масел.	1	5
		Тема 3. Товароведение и экспертиза маргарина	1	2
		Тема 4. Товароведение и экспертиза майонеза	1	3
		Тема 5. Товароведение и экспертиза пищевых и кондитерских жиров	1	2
4.	**Раздел 4.** «Товароведение и экспертиза рыбы и рыбных продуктов»	Тема 1. Рыба: химический состав и свойства мяса рыбы. Семейства рыб.	1	5
		Тема 2. Товароведение и экспертиза живой и охлажденной рыбы	1	3
		Тема 3. Товароведение и экспертиза соленой, сушеной, вяленой и маринованной рыбы	1	2
		Тема 4. Товароведение и экспертиза копченых рыбных товаров	1	2
		Тема 5. Товароведение и экспертиза рыбных консервов и пресервов	1	2
		Тема 6. Товароведение и экспертиза икры и икорных продуктов	2	2
Итого			**32**	**64**

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. *Элементы практической подготовки*	Вид текущего контроля	Кол-во часов/форма обучения	
				2022/23/24/25	2026
				очно-заочно	очно
1.	**Раздел 1**. «Товароведение и экспертиза молока и молочных товаров»	Практическое занятие 1. Определение свежести, чистоты и натуральности Молока *Элементы практической подготовки: отработка навыков определения качества молока*	Устный опрос	0.8	2
		Практическое занятие 2-3. Определение химическогосостава молока	Устный опрос	0.8	2
		Практическое занятие 4. Отбор проб молока и оценка его органолептических показателей*Элементы практической подготовки: отработка навыков отбора проб*	Устный опрос	0.8+1 лаб	2
		Практическое занятие 5. Фальсификация молока и методы ее обнаружения	Контрольная работа	0.8	2
		Практическое занятие 6-7. Классификация кисломолочных напитков. Изучение ассортимента жидких кисломолочных продуктов и оценка их качества (Презентация)	Защита презентации	0.8 +1 лаб	2
		Практическое занятие 8. Ознакомление с ассортиментом сметанных продуктов и оценка их органолептических показателей	Устный опрос	0.8 +1 лаб	2
		Практическое занятие 9. Ознакомление с ассортиментом кисломолочных продуктов с высоким со-держанием белка, оценка их качества	Тестирование	0.8	2

		Практическое занятие10.Определение физико-химических показателей кисломолочных продуктов*Элементы практической подготовки: отработка навыков определения физико-химических показателей кисломолочных напитков*	Контрольная работа	0.8 +1 лаб	2
		Практическое занятие 11. Ознакомление с ассортиментом молочных консервов и оценка их органолептических и физико- химических показателей	Устный опрос	0.8	2
		Практическое занятие 12. Изучение маркировки молочных консервов (Презентация) *Элементы практической подготовки: отработка навыков определения маркировки консервов*	Гестирование	0.8 +1 лаб	2
		Практическое занятие 13. Ознакомление с ассорти- ментом сливочного масла и определение его товарногосорта*Элементы практической подготовки: отработка навыков определения сорта масла сливочного*	Решение проблемно- ситуационных задач	0.8 +1 лаб	2
		Практическое занятие 14.Изучение классификациисычужных сыров и их маркировки	Устныйопрос	0.8	2
		Практическое занятие 15. Ознакомление с ассорти- ментом твердых сыров, оценка их качества и опре- деление товарного сорта. *Элементы практической подготовки: отработка навыков определения качества сыра*	Решение проблемно- ситуационных задач	0.8	2
		Практическое занятие 16. Ознакомление с ассорти- ментом мягких, рассольных и плавленых сыров. Оценка их качества*Элементы практической подготовки: отработка навыков определения качества мягких, рассольных и плавленых сыров*	Контрольная работа	0.8 +1 лаб	2
2.	**Раздел 2.** «Товарове- дение и экспертиза мясаи мясных продуктов»	Практическое занятие 1. Строение туши домашних животных, основные термины и определения	Устныйопрос	0.8	1
		Практическое занятие 2. Изучить классификациюмяса и его маркировку (Презентация)	Защита презентации	0.8	1
		Практическое занятие 3. Разделка туш для рознич-ной торговли. *Элементы практической подготовки: отработка навыков разделки туш*	Устный опрос	0.8 +1 лаб	1

		Практическое занятие 4.Порядок контроля качества мяса домашних убойныхживотных	Устный опрос	0.8	1
		Практическое занятие 5.Изучить виды и характеристику субпродуктов	Контрольная работа	0.8	1
		Практическое занятие 6-7. Рассмотреть классификацию колбасных изделий и провести оценку качества	Устный опрос	0.8	1
		Практическое занятие 8. Изучить классификацию и оценку качества мясных копченых изделий (Презентация)	Устный опрос Защита презентации	0.8	1
		Практическое занятие 9. Ознакомиться с ассорти-ментом мясных полуфабри- катов и их качественными показателями (Презента- ция) *Элементы практической подготовки: отработка навыков определения качества мясных полуфабрикатов*	Устный опрос	0.8	1
		Практическое занятие 10. Изучить классификацию и ассортимент мясных кон- сервов и провести оценку качества (Презентация) *Элементы практической подготовки: отработка навыков определения качества мясных консервов*	Кон- трольная работа Защита презента-ции	0.8	1
		Практическое занятие 11. Изучить классификацию и маркировку яиц и яйцепродуктов и определить орга нолептические показатели (Презентация)	Решение проблемно-ситуаци онных задач	0.8 +1 лаб	1
3.	**Раздел 3.** «Товарове- дение и экс-пертиза пищевых жи- ров»	Практическое занятие 1. Изучить классификацию пищевых жиров, состав и пищевую ценность (Презентация)	Устный опрос Защита презентации	0.8	1
		Практическое занятие 2. Ознакомление с ассорти- ментом растительных масел. Оценка качества	Устный опрос	0.8	1
		Практическое занятие 3. Изучить ассортимент мар- гарина и его потребительские свойства	Решение ситуаци- онных задач	0.8	1

		Практическое занятие 4. Провести оценку качества маргарина и определить категории его качества*Элементы практической подготовки: отработка навыков определения качества маргарина*	Кон- трольнаяработа	0.8 +1 лаб	1
		Практическое занятие 5. Изучить ассортимент майонеза и провести оценку его качества*Элементы практической подготовки: отработка навыков определения качества майонеза*	Устный опрос	0.8	1
		Практическое занятие 6. Изучить ассортимент кондитерских жиров и провести оценку их качества	Устный опрос	0.8 +1 лаб	1
		Практическое занятие 7.Изучить ассортимент кондитерских жиров и провести оценку их качества	Решение ситуационных задач	0.8	1
4.	**Раздел 4.** «Товарове- дение и экспертиза ры- бы и рыбных продуктов»	Практическое занятие 1.Изучить строение тела рыбы	Устный опрос	0.8	5
		Практическое занятие 2-3. Определить химическийсостав и биологическую ценность рыбы (Презентация)	Защита презента-ции	0.8 +1 лаб	7
		Практическое занятие 4. Изучить ассортимент жи-вой, охлажденной и мороженой рыбы. Провести экспертизу качества рыбы*Элементы практической подготовки: отработка навыков определения качества рыбы*	Устный опрос	0.8 +1 лаб	5
		Практическое занятие 5. Рассмотреть ассортиментсоленых и маринованных рыбных товаров и провести органолептическую оценку *Элементы практической подготовки: отработка навыков определения качества* соленой рыбы	Устный опрос	0.8	11
		Практическое занятие 6. Изучить ассортимент сушеной и вяленой рыбы и провести оценку органолептических показателей*Элементы практической подготовки: отработка навыков определения качества сушеной и вяленой рыбы*	Тестирование	0.8 +1 лаб	9
		Практическое занятие 7. Рассмотреть ассортиментрыбы холодного и горячего копчения и провести оценку ее органолептических показателей	Устный опрос	0.8 +1 лаб	

		Практическое занятие 8. Рассмотреть ассортиментбалычных продуктов и провести оценку их качественных показателей	Устный опрос	0.8 +1 лаб	
		Практическое занятие 9. Изучить классификацию и ассортимент рыбных кон-сервов и пресервов и про-вести оценку органолептических показателей*Элементы практической подготовки: отработка навыков определения качества рыбных консервов*	Кон- трольнаяработа	0.8 +1 лаб	
		Практическое занятие 10.Изучить химический состав и органолептические показатели икры *Элементы практической подготовки: отработка навыков определения качества икры*	Устный опрос	0.8 +1 лаб	
Итого				**32+18 лаб**	**82**

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

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Кол-во часов/форма обучения	
			2022/ 23/24/25	2026
			очно-заочно	очно
1.	**Раздел 1**. «Товароведение и экспертиза молока и молочных товаров»	Подготовка к практическим занятиям. Написание реферата/или эссе. Решение ситуационных задач. Подготовка презентаций. Подготовка к тестированию. Подготовка к зачету / экзамену.	56	34
2.	**Раздел 2.** «Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов»	Подготовка к практическим занятиям. Написание реферата/или эссе. Решение ситуационных задач. Подготовка презентаций. Подготовка к тестированию. Подготовка к зачету / экзамену.	50	40
3.	**Раздел 3.** «Товароведение и экспертиза пищевых жиров»	Подготовка к практическим занятиям. Написание реферата/или эссе. Решение ситуационных задач. Подготовка презентаций. Подготовка к тестированию. Подготовка к зачету / экзамену.	50	32,7
4.	**Раздел 4.** «Товароведение и экспертиза рыбы и рыбных продуктов»	Подготовка к практическим занятиям. Написание реферата/или эссе. Решение ситуационных задач. Подготовка презентаций. Подготовка к тестированию. Подготовка к зачету / экзамену.	48,5	33,8
Итого			**204,5**	**140,5**

2. 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. «Товароведение и экспертиза молока и	Першина, Е. И. Товароведение и экспертиза однородных групп товаров (молоко и молочные продукты) : учебное пособие / Е. И. Першина, С. Б. Васильева, Д. Г. Попова. — 2-е изд., испр. и доп. — Кемерово : КемГУ, 2010. — 131 с. — ISBN 978-589289-644-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4628. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/4628
№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	**Наименование учебно-методических материалов**	**Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС**
	Тихомирова, Н. А. Технология молока и молочных продуктов. Технология масла (технологические тетради) : учебное пособие / Н. А. Тихомирова. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 144 с. — ISBN 978-5-98879-120-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4898. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/4898
	Технология продуктов из вторичного молочного сырья : учебное пособие / А. Г. Храмцов, С. В. Василисин, С. А. Рябцева [и др.]. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2022. — 632 с. — ISBN 978-5-98879-215-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/412889	https://e.lanbook.com/book/412889
	Касторных, М. С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов : учебник / М. С. Касторных, В. А. Кузьмина, Ю. С. Пучкова. — 6-е изд. — Москва : Дашков и К, 2018. — 328 с. — ISBN 978-5-394-02988-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/103774. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/103774

	Товароведение и экспертиза мяса и мясной продукции: практикум / составители Т. И. Шпак [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 92 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148575. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/148575
Раздел 2. «Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов»	Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов : учебник / В. И. Криштафович, В. М. Позняковский, О. А. Гончаренко, Д. В. Криштафович ; под общей редакцией В. И. Криштафович. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-4942-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/129085. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/129085
	Егорченкова, Л. А. Товароведение и экспертиза однородных групп товаров. Мясо и мясные продукты : учебное пособие / Л. А. Егорченкова. — Кемерово : КемГУ, 2006. — 124 с. — ISBN 5-89289-437-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4629. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/4629
	Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для вузов / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова ; под редакцией В. М. Позняковский. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 316 с. — ISBN 978-5-507-50778-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/463439 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/463439
	Товароведение и экспертиза мяса и мясной продукции: практикум / составители Т. И. Шпак [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 92 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148575. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/148575

Раздел 3. «Товароведение и экспертиза пищевых жиров»	Касторных, М. С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов : учебник / М. С. Касторных, В. А. Кузьмина, Ю. С. Пучкова. — 6-е изд. — Москва : Дашков и К, 2018. — 328 с. — ISBN 978-5-394-02988-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/103774. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/103774
Раздел 4. «Товароведение и экспертиза рыбы и рыбных продуктов»	Мезенова, О. Я. Технология, экология и оценка качества копченых продуктов : учебное пособие / О. Я. Мезенова, И. Н. Ким. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 488 с. — ISBN 978-5-98879-062-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4902. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/4902
	Горбачева, М. В. Учебно-методическое пособие по выполнению курсовых работ по дисциплинам: Технология мяса и мясных продуктов. Технология молока и молочных продуктов. Технология рыбы и рыбных продуктов : учебно-методическое пособие / М. В. Горбачева, К. В. Есепенок, Н. Н. Шагаева. — Москва : МГАВМиБ им. К.И. Скрябина, 2022. — 66 с. — ISBN 978-5-86341-493-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/317990 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/317990

4.ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙАТТЕСТАЦИИ

Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессеосвоения образовательной программы

Но- мер/ индекс ком- петенции	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	Осуществлять товароведную характеристику пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий
ПК-3/3.1	Проведение товароведческой экспертизы сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров	правила и способы отбора проб и выборки для товарных партий	применять правила и способы отбора проб и выборки для товарных партий	применять правила и способы отбора проб и выборки для товарных партий
ПК-3/3.2	Проведение товароведческой экспертизы сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров	проводить товароведческую экспертизу и оформлять акт экспертизы	Знать товароведческую экспертизу и оформление актов экспертизы	проводить товароведческую экспертизу и оформлять акты экспертизы
ПК-3/3.3	Проведение товароведческой экспертизы сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров	Владеть навыками чтения маркировки товара и оценивать качество тары и упаковки	знать маркировку товара и оценивать качество тары и упаковки	Уметь проводить и читать маркировку товара и оценивать качество тары и упаковки

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.	овароведной характеристики пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий	Проводить товароведную характеристику пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий	Применять 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	нать правила и способы отбора проб и выборки для товарных партий	Применять правила и способы отбора проб и выборки для товарных партий	владеть правилами и способами отбора проб и выборки для товарных партий
ПК-3 /3.2	Проведение товароведческой экспертизы сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров	Уметь проводить товароведческую экспертизу и оформлять акт экспертизы	товароведческую экспертизу и оформлять акт экспертизы	Применять товароведческую экспертизу и оформлять акт экспертизы	Владеть товароведческой экспертизой и оформлять акт экспертизы

ПК-3 /3.3	Проведение товароведческой экспертизы сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров	Владеть навыками чтения маркировки товара и оценивать качество тары и упаковки	аркировку товара и оценивать качество тары и упаковки	Уметь читать маркировку товара и оценивать качество тары и упаковки	Владеть чтением 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»**		
	неудовлетворительно	***удовлетворительно***	***хорошо***	***отлично***
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 связи и отношения между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы (УК-1/1.4)	**Фрагментарное применение навыков:** Выявлять системные связи и отношения между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков:** Выявлять системные связи и отношения между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков:** Выявлять системные связи и отношения между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы	**Успешное и систематическое применение навыков:** 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 (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
III этап Навык и (или) опыт деятельности: Проводить товароведную характеристику пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий (ПК-1/1.2)	**Фрагментарное применение навыков:** Выявлять системные связи и отношения между товароведческой характеристикой пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков:** Выявлять системные связи и отношения между товароведческой характеристикой пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья,	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков:** Выявлять системные связи и отношения между товароведческой характеристикой пищевой про-	**Успешное и систематическое применение навыков:** Выявлять системные связи и отношения между товароведческой характеристикой пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья,

	и изделий **Отсутствие навыков**	упаковочных материалов и изделий	дукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий	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:** применения правил и способов отбора проб и выборки для товарных партий **Отсутствие знаний.**	**Неполные знания в области:** применения 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:** применения правил и способов отбора проб и выборки для товарных партий
II этап Уметь Применять правила и способы отбора проб и выборки для товарных партий (ПК-3/3.1)	**Фрагментарное умение:** применять правила и способы отбора проб и выборки для товарных партий **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение:** Применять правила и способы отбора проб и выборки для товарных партий	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение:** Применять правила и способы отбора проб и выборки для товарных партий	**Успешное и систематическое умение:** Применять правила и способы отбора проб и выборки для товарных партий
III этап Навык и (или) опыт деятельности: Применять правила и способы отбора проб и выборки для товарных партий (ПК-3/3.1.)	**Фрагментарное применение навыков:** Применять правила и Выявлять способы отбора проб и выборки для товарных партий **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков:** Применять правила и Выявлять способы отбора проб и выборки для товарных партий	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков:** Применять правила и Выявлять способы отбора проб и выборки для товарных партий	**Успешное и систематическое применение навыков:** Применять правила и Выявлять способы отбора проб и выборки для товарных партий
I этап Знать товароведческую экспертизу и оформлять акт экспертизы (ПК-3/3.2)	**Фрагментарные знания в области:** применения товароведческой экспертизы и оформлять акт экспертизы **Отсутствие знаний.**	**Неполные знания в области:** применения товароведческой экспертизы и оформления актов экспертизы	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области:** товароведческой экспертизы и оформления актов экспертизы	**Сформированные и систематические знания в области:** применения товароведческой экспертизы и оформлять акт экспертизы
II этап Уметь	**Фрагментарное умение:**	**В целом успешное, но не систематическое умение:**	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение:**	**Успешное и систематическое умение:**

Применять товароведческую экспертизу и оформлять акт экспертизы (ПК-3/3.2)	товароведческой экспертизы и оформлять акт экспертизы **Отсутствие умений**	Применять товароведческую экспертизу и оформлять акт экспертизы	Применять товароведческую экспертизу и оформлять акт экспертизы	Применять товароведческую экспертизу и оформлять акт экспертизы
III этап Навык и (или) опыт деятельности: Применять товароведческую экспертизу и оформлять акт экспертизы (ПК-3/3.2.)	**Фрагментарное применение навыков:** Применять товароведческую экспертизу и оформлять акт экспертизы **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков:** Применять товароведческую экспертизу и оформлять акт экспертизы	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков:** Применять товароведческую экспертизу и оформлять акт экспертизы	**Успешное и систематическое применение навыков:** Применять товароведческую экспертизу и оформлять акт экспертизы
I этап Знать навыки чтения маркировки товара и оценивать качество тары и упаковки (ПК-3/3.3)	**Фрагментарные знания в области:** Владения навыками чтения маркировки товара и оценивать качество тары и упаковки **Отсутствие знаний.**	**Неполные знания в области:** Владения навыками чтения маркировки товара и оценивать качество тары и упаковки	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области:** Владения навыками чтения маркировки товара и оценивать качество тары и упаковки	**Сформированные и систематические знания в области:** Владения навыками чтения маркировки товара и оценивать качество тары и упаковки
II этап Уметь Находить связи между изучаемыми навыками чтения маркировки товара и оценивать качество тары и упаковки (ПК-3/3.3)	**Фрагментарное умение:** Находить связи между изучаемыми навыками чтения маркировки товара и оценивать качество тары и упаковки **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение:** Находить связи между изучаемыми навыками чтения маркировки товара и оценивать качество тары и упаковки	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение:** Находить связи между изучаемыми навыками чтения маркировки товара и оценивать качество тары и упаковки	**Успешное и систематическое умение:** Находить связи между изучаемыми навыками чтения маркировки товара и оценивать качество тары и упаковки
III этап Навык и (или) опыт деятельности: Выявлять системные связи и отношения между изучаемыми навыками чтения маркировки товара и оценивать качество тары и упаковки (ПК-3/3.3)	**Фрагментарное применение навыков:** Выявлять системные связи и отношения между изучаемыми навыками чтения маркировки товара и оценивать качество тары и упаковки **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков:** Выявлять системные связи и отношения между изучаемыми навыками чтения маркировки товара и оценивать качество тары и упаковки	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков:** Выявлять системные связи и отношения между изучаемыми навыками чтения маркировки товара и оценивать качество тары и упаковки	**Успешное и систематическое применение навыков:** Выявлять системные связи и отношения между изучаемыми навыками чтения маркировки товара и оценивать качество тары и упаковки

5.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
Перечень вопросов к контрольным мероприятиям

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

Задания открытого типа:

1.Основные виды вторичного молочного сырья....
Правильный ответ: обезжиренное молоко (молоко обезжиренное); пахта; молочная сыворотка (сыворотка молочная).
2. Интерес с точки зрения питательной ценности и рационального использования представляют молочные продукты с полным использованием сухих веществ обезжиренного молока – это….
Правильный ответ: напитки, особенно кисломолочные и с наполнителями
3 Основные компоненты молочного жира....
Правильный ответ: триглицериды.
4. Продукт нормальной секреции молочной железы коровы называется…..
Правильный ответ: молоко
5. Основной сывороточный белок, растворимый в полунасыщенном растворе сульфата аммония…
Правильный ответ: β-*лактоглобулин*
6. Белок молока, обладающий антибактериальными свойствами…
Правильный ответ: лизоцим
7. Сухой обезжиренный молочный остаток называется аббревиатурой….
Правильный ответ: СОМО
8. Как называется молочный сахар……
Правильный ответ: лактоза
9. Лактоза расщепляется ферментом …..
Правильный ответ: лактазой
10. В каких виде двух изомерных формах существует лактоза …
Правильный ответ: α- и β-лактоза
11. Комбинация пробиотиков и пребиотиков, оказывающая взаимно усиливающее влияние на физиологические функции и процессы обмена веществ в организме человека …
Правильный ответ: симбиотик
12.Что относят к БАВ…….
Правильный ответ: минеральные вещества, витамины, органические кислоты и ферменты
13. *В состав вторичного молочного сырья входят. .....*
Правильный ответ: микро- и ультрамикроэлементы: железо, медь, марганец, кобальт, мышьяк, йод, кремний, германий.
14. Маркировка пищевой продукции означает…..
Правильный ответ: потенциальным потребителям объективно оценить свойства, энергетическую ценность, полезность продукции.
15. Термоустойчивость обезжиренного молока чем обусловлена….
Правильный ответ: кислотностью и солевым балансом

Задания закрытого типа

Тест 1
1. Основными физико-химическими показателями кисломолочных напитков являются:
1) массовая доля жира и белка
2) кислотность
3) плотность

4) температура замерзания
5) массовая доля СОМО
2. Из топленого молока изготавливают кисломолочные продукты:
1) сметану
2) ряженку
3) топленое молоко
4) варенец
5) кефир
3. При производстве сливочного масла классического допускается
использовать:
1) пищевой краситель каротин
2) поваренную соль
3) пищевой краситель аннато
4) консерванты
5) эмульгаторы
4. К кисломолочным продуктам НЕ относятся:
1) творог и творожные изделия
2) сыр
3) сметана
4) масло
5. Кефир производят способами:
1) кислотным;
2) непрерывным;
3) резервуарным;
4) термостатным;
5) прессовым.
6. Твердую консистенцию при комнатной температуре имеют растительные масла:
1) кокосовое, пальмовое, пальмоядровое, масло какао
2) тунговое, льняное, хлопковое
3) оливковое, кукурузное, подсолнечное
4) горчичное, рапсовое, соевое
23
7. Товарный сорт жира определяется. .....числом:
1) кислотным;
2) перекисным;
3) йодным
4) омыления.
8. К животным жирам относятся:
1) растительные масла
2) бараний, говяжий, свиной
3) кулинарный
4) топленые смеси
5) костный, сборный
9. Растительные масла получают способами:
1) прессовым
2) вытопкой
3) гидрогенизацией
4) экстракцией
5) фильтрацией
0. Саломасы являются основным сырьем для производства:
1) маргарина, кулинарных, кондитерских жиров
2) майонеза, спреда, мыло
3) топленых жиров, маргарина

4) мыла, кондитерских жиров

Правильные ответы теста 1 (вопросы от 1 до 10):

1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*	*вопросы*
1,2	*2,4*	*1,2*	*2*	*4*	*1*	*1*	*2,5*	*1,4*	*1*	*ответы*

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

Задания открытого типа:

1. Молочнокислым брожением называется процесс анаэробного окисления углеводов, при котором выделяется. …
Правильный ответ: молочная кислота
2. Определяющий фактор при переработке молока на сыр …..
Правильный ответ: сычужная свертываемость обезжиренного молока
3. Патологические состояния, обусловленные недостатком или избытком необходимых для жизнедеятельности пищевых веществ, а также недостаточностью или избыточной энергетической ценностью пищи …
Правильный ответ: расстройства питания организма
4. По изменению органолептических и физико-химических свойств можно судить о ….
Правильный ответ:. качестве молока
5. Сывороточные белки молока при нагревании коагулируют, переходя из какого состояние в какое?.....
Правильный ответ: из растворимого состояния в нерастворимое
6. В ТУ следует применять термины, установленные …
Правильный ответ: государственными стандартами
7. По органолептическим показателям продукт должен
соответствовать каким требованиям …
Правильный ответ: внешний вид, вкус, запах, цвет, консистенция и др.
8. Микробиологические и гигиенические требования безопасности
к пищевому продукту приводят в соответствии с …
Правильный ответ: Техническим регламентом на продукцию
9. Пробиотики делятся на какие группы?.....
Правильный ответ: жидкие и сухие
10. Продукты получаемые из молока в результате молочнокислого брожения (иногда с участием спиртового брожения), называются…..
Правильный ответ: кисломолочными
11. Напиток из коровьего, козьего или овечьего молока**.** …
Правильный ответ: айран
12. Ацидофильно-дрожжевой напиток из чего вырабатывают....
Правильный ответ: из пастеризованной осветленной молочной сыворотки с добавлением вкусовых и ароматических веществ, путем сквашивания ее закваской, приготовленной на чистых культурах ацидофильной палочки и дрожжей, сбраживающих лактозу
13. Сиропы сывороточные ароматизированные из чего вырабатывают…
Правильный ответ: из молочной сыворотки, сахара
14. Лактитол - углеводородный спирт, синтезируемый из..
Правильный ответ: молочного сахара.
15.Оценка качества кисломолочных напитков определяется по каким показателям…
Правильный ответ: органолептическим показателям(вкусу и запаху, внешнему виду и консистенции, цвету, а также кислотности и содержанию спирта (для кумыса)).

Задания закрытого типа

Тест 2

1. В зависимости от состава сырья спреды и топленые смеси подразделяются на подгруппы:
1) сливочные
2) растительные
3) сливочно-растительные
4) растительно-сливочные
5) растительно-жировые
6) для хлебопечения
7) кулинарные

2. Кулинарные жиры хранят при температуре от.....до.....:
1) минус 200
до 0
0С 6 мес.
2) 1
0
до 4
0С 4 мес.
3) 400С 5 дней
4) 150
до 200С 10 дней
5) минус 150
до 100С 10 дней

3.Диетическое пищевое яйцо хранят не более.... дней:
24
1) 3
2) 7
3) 14
4) 25

4 К полноценным белкам мяса относятся:
1) актин, эластин, миозин
2) коллаген, эластин
3) коллаген, эластин, миоглобин
4) актин, миозин

5 К субпродуктам 1 категории относятся языки, почки, печень, сердце, ...
1) говяжьи и свиные головы
2) легкие,
3) мозги
4) диафрагма

6. Лучшие сенсорные характеристики имеет мясо в стадии:
1) окоченения
2) созревания
3) автолиза
4) глубокого автолиза

7. Согласно ГОСТ 779-55, мясо-говядину выпускают в:
1) полутушах и четвертинах
2) тушах и полутушах
3) тушах, полутушах и четвертинах
4) в тушах

8. Штамп видовой принадлежности ставится на:
1) конину, верблюжатину, крольчатину
2) конину, козлятину, крольчатину
3) верблюжатину, козлятину, оленину

4) конину, верблюжатину, оленину
9. Массовая доля нитрита натрия в вареных колбасах должна быть не более .... %
1) 0,003
2 0,002
3) 0,005
4) 0,004
10. Категория субпродуктов зависит от:
1) видовой принадлежности
2) пищевой ценности
3) сроков хранения
4) качества обработки

Правильные ответы теста 2 (вопросы от 1 до 10):

1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*	*вопросы*
3,4,5	*1,2*	*7*	*4*	*3*	*2*	*1*	*4*	*4*	*2*	*ответы*

Формы контроля позволяющие оценить сформированность компетенций по дисциплине «Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения»

№	Контролируемые разделы дисциплины	Компетенции/ индикатор достижения компетенции	Наименование оценочного средства
1.	**Раздел 1**. «Товароведение и экспертиза молока и молочных товаров»	**УК-1.4; ПК-1.2 ПК-3.1: 3.2; 3.3**	**Контрольный опрос**
2.	**Раздел 2.** «Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов»	**УК-1.4; ПК-1.2 ПК-3.1: 3.2; 3.3**	
3.	**Раздел 3.** «Товароведение и экспертиза пищевых жиров»	**УК-1.4; ПК-1.2 ПК-3.1: 3.2; 3.3**	
4.	**Раздел 4.** «Товароведение и экспертиза рыбы и рыбных продуктов»	**УК-1.4; ПК-1.2 ПК-3.1: 3.2; 3.3**	**Контрольный опрос**

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

ПРИМЕРНЫЕ ТЕМЫ ДЛЯ ПРЕЗЕНТАЦИЙ

1. Первичная, механическая и тепловая переработка молока
2. Классификация кисломолочных напитков. Изучение ассортимента жидких кисломолочных продуктов и оценка их качества.
3. Товароведение и экспертиза творога и творожных продуктов.
4. Изучение маркировки молочных консервов.
5. Мясо: виды, морфология и химический состав.
6. Субпродукты и мясо птицы.
7. Товароведение и экспертиза копченых изделий.
8. Изучить классификацию и оценку качества мясных копченых.
9. Ознакомиться с ассортиментом мясных полуфабрикатов и их качественными показателями.
10. Изучить классификацию и ассортимент мясных консервов и провести оценку качества.
11. Изучить классификацию и маркировку яиц и яйцепродуктов и определить органолептические показатели.

12. Изучить классификацию пищевых жиров, состав и пищевую ценность.
13. Товароведение и экспертиза майонеза.
14. Определить химический состав и биологическую ценность рыбы.
15. Рыба: химический состав и свойства мяса рыбы. Семейства рыб
16. Товароведение и экспертиза икры и икорных продуктов.

ПК-3 Проведение товароведческой экспертизы сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров

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

Задания открытого типа:

1.Основные виды вторичного молочного сырья....
Правильный ответ: обезжиренное молоко (молоко обезжиренное); пахта; молочная сыворотка (сыворотка молочная).
2. Интерес с точки зрения питательной ценности и рационального использования представляют молочные продукты с полным использованием сухих веществ обезжиренного молока – это….
Правильный ответ: напитки, особенно кисломолочные и с наполнителями
3 Основные компоненты молочного жира....
Правильный ответ: триглицериды.
4. Продукт нормальной секреции молочной железы коровы называется…..
Правильный ответ: молоко
5. Основной сывороточный белок, растворимый в полунасыщенном растворе сульфата аммония…
Правильный ответ: β-*лактоглобулин*
6. Белок молока, обладающий антибактериальными свойствами…
Правильный ответ: лизоцим
7. Сухой обезжиренный молочный остаток называется аббревиатурой….
Правильный ответ: СОМО
8. Как называется молочный сахар……
Правильный ответ: лактоза
9. Лактоза расщепляется ферментом …..
Правильный ответ: лактазой
10. В каких виде двух изомерных формах существует лактоза …
Правильный ответ: α- и β-лактоза
11. Комбинация пробиотиков и пребиотиков, оказывающая взаимно усиливающее влияние на физиологические функции и процессы обмена веществ в организме человека …
Правильный ответ: симбиотик
12.Что относят к БАВ…….
Правильный ответ: минеральные вещества, витамины, органические кислоты и ферменты
13. *В состав вторичного молочного сырья входят. .....*
Правильный ответ: микро- и ультрамикроэлементы: железо, медь, марганец, кобальт, мышьяк, йод, кремний, германий.
14. Маркировка пищевой продукции означает…..
Правильный ответ: потенциальным потребителям объективно оценить свойства, энергетическую ценность, полезность продукции.
15. Термоустойчивость обезжиренного молока чем обусловлена….
Правильный ответ: кислотностью и солевым балансом

Задания закрытого типа

Тест 1
1. Основными физико-химическими показателями кисломолочных напитков являются:
1) массовая доля жира и белка
2) кислотность
3) плотность

4) температура замерзания
5) массовая доля СОМО
Ответ: 1 2
2. Из топленого молока изготавливают кисломолочные продукты:
1) сметану
2) ряженку
3) топленое молоко
4) варенец
5) кефир
Ответ: 2 4
3. При производстве сливочного масла классического допускается использовать:
1) пищевой краситель каротин
2) поваренную соль
3) пищевой краситель аннато
4) консерванты
5) эмульгаторы
Ответ: 1 2
4. К кисломолочным продуктам НЕ относятся:
1) творог и творожные изделия
2) сыр
3) сметана
4) масло
Ответ: 2
5. Кефир производят способами:
1) кислотным;
2) непрерывным;
3) резервуарным;
4) термостатным;
5) прессовым.
Ответ: 4
6. Твердую консистенцию при комнатной температуре имеют растительные масла:
1) кокосовое, пальмовое, пальмоядровое, масло какао
2) тунговое, льняное, хлопковое
3) оливковое, кукурузное, подсолнечное
4) горчичное, рапсовое, соевое
Ответ: 1
7. Товарный сорт жира определяется. .....числом:
1) кислотным;
2) перекисным;
3) йодным
4) омыления.
Ответ: 1
8. К животным жирам относятся:
1) растительные масла
2) бараний, говяжий, свиной
3) кулинарный
4) топленые смеси
5) костный, сборный
Ответ: 2 5
9. Растительные масла получают способами:
1) прессовым
2) вытопкой

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

ПК-3 Проведение товароведческой экспертизы сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров
ПК-3.2 Уметь проводить товароведческую экспертизу и оформлять акт экспертизы

Задания открытого типа:
1. Молочнокислым брожением называется процесс анаэробного окисления углеводов, при котором выделяется. …
Правильный ответ: молочная кислота
2. Определяющий фактор при переработке молока на сыр …..
Правильный ответ: сычужная свертываемость обезжиренного молока
3. Патологические состояния, обусловленные недостатком или избытком необходимых для жизнедеятельности пищевых веществ, а также недостаточностью или избыточной энергетической ценностью пищи …
Правильный ответ: расстройства питания организма
4. По изменению органолептических и физико-химических свойств можно судить о ….
Правильный ответ:. качестве молока
5. Сывороточные белки молока при нагревании коагулируют, переходя из какого состояние в какое?.....
Правильный ответ: из растворимого состояния в нерастворимое
6. В ТУ следует применять термины, установленные …
Правильный ответ: государственными стандартами
7. По органолептическим показателям продукт должен
соответствовать каким требованиям …
Правильный ответ: внешний вид, вкус, запах, цвет, консистенция и др.
8. Микробиологические и гигиенические требования безопасности
к пищевому продукту приводят в соответствии с …
Правильный ответ: Техническим регламентом на продукцию
9. Пробиотики делятся на какие группы?.....
Правильный ответ: жидкие и сухие
10. Продукты получаемые из молока в результате молочнокислого брожения (иногда с участием спиртового брожения), называются…..
Правильный ответ: кисломолочными
11. Напиток из коровьего, козьего или овечьего молока**.** …
Правильный ответ: айран
12. Ацидофильно-дрожжевой напиток из чего вырабатывают....
Правильный ответ: из пастеризованной осветленной молочной сыворотки с добавлением вкусовых и ароматических веществ, путем сквашивания ее закваской, приготовленной на чистых культурах ацидофильной палочки и дрожжей, сбраживающих лактозу
13. Сиропы сывороточные ароматизированные из чего вырабатывают…
Правильный ответ: из молочной сыворотки, сахара
14. Лактитол - углеводородный спирт, синтезируемый из..

Правильный ответ: молочного сахара.
15.Оценка качества кисломолочных напитков определяется по каким показателям…
Правильный ответ: органолептическим показателям(вкусу и запаху, внешнему виду и консистенции, цвету, а также кислотности и содержанию спирта (для кумыса)).

Задания закрытого типа

Тест 2

1. В зависимости от состава сырья спреды и топленые смеси подразделяются на подгруппы:
1) сливочные
2) растительные
3) сливочно-растительные
4) растительно-сливочные
5) растительно-жировые
6) для хлебопечения
7) кулинарные

2. Кулинарные жиры хранят при температуре от.....до.....:
1) минус 200
до 0
0С 6 мес.
2) 1
0
до 4
0С 4 мес.
3) 400С 5 дней
4) 150
до 200С 10 дней
5) минус 150
до 100С 10 дней

3.Диетическое пищевое яйцо хранят не более.... дней:
24
1) 3
2) 7
3) 14
4) 25

4 К полноценным белкам мяса относятся:
1) актин, эластин, миозин
2) коллаген, эластин
3) коллаген, эластин, миоглобин
4) актин, миозин

5 К субпродуктам 1 категории относятся языки, почки, печень, сердце, ...
1) говяжьи и свиные головы
2) легкие,
3) мозги
4) диафрагма

6. Лучшие сенсорные характеристики имеет мясо в стадии:
1) окоченения
2) созревания
3) автолиза
4) глубокого автолиза

7. Согласно ГОСТ 779-55, мясо-говядину выпускают в:
1) полутушах и четвертинах
2) тушах и полутушах

3) тушах, полутушах и четвертинах
4) в тушах
8. Штамп видовой принадлежности ставится на:
1) конину, верблюжатину, крольчатину
2) конину, козлятину, крольчатину
3) верблюжатину, козлятину, оленину
4) конину, верблюжатину, оленину
9. Массовая доля нитрита натрия в вареных колбасах должна быть не более .... %
1) 0,003
2 0,002
3) 0,005
4) 0,004
10. Категория субпродуктов зависит от:
1) видовой принадлежности
2) пищевой ценности
3) сроков хранения
4) качества обработки

Правильные ответы теста 2 (вопросы от 1 до 10):

1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*	*вопросы*
3,4,5	*1,2*	*7*	*4*	*3*	*2*	*1*	*4*	*4*	*2*	*ответы*

ПК-3 Проведение товароведческой экспертизы сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров

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

Задания открытого типа:

1. Маркировка товара — это?
Правильный ответ: процесс, в котором на единицу продукта наносят штриховой код с информацией.
2.В каком законе РФ определены права потребителей на информацию о товарах, их изготовителях и продавцах?….
Правильный ответ: Федеральный закон «О защите прав потребителей»
3.Основные сведения о товаре, имеющие решающее значение для идентификации и предназначенные для всех субъектов рыночных отношений?…
Правильный ответ: основополагающая товарная информация
4.Сведения о товаре, дополняющие основную информацию и предназначенные для изготовителей, поставщиков и продавцов-это…..
Правильный ответ: коммерческая товарная информация
5.Сведения о товаре, предназначенные для создания потребительских предложений ….
Правильный ответ: потребительская товарная информация
6. Где размещается словесная информация?....
Правильный ответ: размещается на упаковке или самом товаре
7. Количественная характеристика сведений о товаре-это…..
Правильный ответ: цифровая информация
8.Сведения о товаре, передаваемые с помощью информационных знаков-это…..
Правильный ответ: символическая информация
9.Любое название, знак, символ, рисунок или их комбинация, используемые для обозначения товаров фирмы и отличающие их от това-ров конкурентов-это ….
Правильный ответ: товарный знак
10. Сведения о товаре, предназначенные для пользователей-это …..
Правильный ответ:. товарная информация

11. Применение его на товарах и (или) их упаковке владельцем товарного знака…
Правильный ответ: использование товарного знака
12.Какую роль в информационном обеспечении товароведения и экспертизы товаров играют технические документы?…….
Правильный ответ: предназначены для изложения основных показателей и сведений, которые требуются для эксплуатации изделий
13. Научное определение информации....
Правильный ответ: динамический объект, не существующий в природе сам по себе, а образующийся в ходе взаимодействия данных и методов
личный таможенный досмотр; таможенный осмотр помещений и территорий; таможенная проверка.
14. Свойства информации…
Правильный ответ: объективность, полнота, достоверность, точность, доступность, актуальность, полезность
15. Информация, которая недоступна или зачастую малодоступна потребителю - это…
Правильный ответ: изобразительная информация

Задания закрытого типа

Тест 1

1. Что Вы понимаете под Экспертизой товаров?
а- представляет собой оценку основных характеристик исследуемой продукции с применением познаний в соответствующих областях науки, технологий и стандартов
б— рекламные ролики об ассортименте и многообразии товаров и услуг
в— распространение всевозможных сведений для того, чтобы купили любой товар за любые деньги
г— данные с этикетки продукта.
Ответ: а

2. Качество тары и упаковки определяется какими требованиями?

а— упаковка должна обеспечивать целостность вложенного внутрь содержимого
б- упаковка должна, подходить по размерам
в— упаковка должна подходить по форме маркировки и сертификации продукции
Ответ: а б в

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

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

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

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

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

8. Определите более точную и наглядную информацию о товарах и услугах среди всех остальных:
а— информация о товарах и услугах, которая дается в средствах массовой информации, табло на улицах, социальных сетях;
б— посты в сети, новостные блоки в социальных сетях, выпуск буклетов и рекламных листовок;
в- выставки с дегустацией и примеркой
г— все ответы будут верные.
Ответ: в

9. Как называется деятельность, которая направлена на обнаружение и подтверждение соответствия продукции установленным государственными стандартами требованиям?
а— помощь потребителям при выборе товара;
б— защита потребителей от недобросовестных производителей;
в— контроль безопасности товаров для потребителей;
г- все ответы верные.
Ответ: г
10. Все средства, применяемые экспертами при проведении экспертизы, в зависимости от назначения подразделяются на какие группы??
а— средства информации о товарах и материально-технические средства;
б- ярлык на продукции, который содержит фирменное название продукции, символ компании, состав, рекламу и инструкцию;
в— информация, которая касается более сложных и опасных видов продукции, о предосторожности в их использовании;
г— цифровая и зашифрованная информация о товаре, которая может считываться непосредственно в торговом зале.
Ответ: а

Вопросы к зачету

1. Потребительские свойства молока: органолептические, физические, химические и их характеристики.
2. Молоко коровье: химический состав и пищевая ценность, бактерицидные характеристики.
3. Первичная обработка молока: очистка, сепарирование, нормализация, пастеризация (стерилизация), гомогенизация, их сущность, влияние на потребительские свойства молока.
4. Классификация, ассортимент молока питьевого и его характеристика, технология производства.
5. Требования к качеству питьевого молока по органолептическим, физико- химическим и микробиологическим показателям.

6. Пороки молока: вкуса, запаха, консистенции, цвета, причины их образования, меры предупреждения.
7. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение молока.
8. Сливки питьевые: ассортимент, требования к качеству сливок по органолептическим, физико-химическим, микробиологическим показателям.
9. Идентификация и фальсификация молока и сливок. Методы обнаружения фальсификации.
10. Правила проведения экспертизы молока и сливок. Показатели безопасности.
11. Сгущенные молочные консервы: пищевая ценность, ассортимент и его характеристика, технология производства.
12. Сгущенные молочные консервы: требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
13. Сухие молочные консервы: пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству, технология производства, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
14. Сухие детские молочные продукты: особенности сырья, ассортимент, его характеристики, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
15. Пороки сухих и сгущенных молочных консервов: виды, их характеристика, причины их появления, способы обнаружения.
16. Идентификация и фальсификация сухих и сгущенных молочных консервов.
17. Экспертиза сухих и сгущенных молочных консервов. Показатели безопасности.
18. Мороженое: пищевая ценность, сырье, технология производства, ассортимент,требования к качеству, пороки, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
19. Жидкие кисломолочные продукты: пищевая ценность, сырье, потребительские свойства, классификация.
20. Простокваша: сырье, технология производства, ассортимент, требования к качеству, пороки, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
21. Кефир: сырье, технология производства, ассортимент, требования к качеству, пороки, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
22. Бифидосодержащие продукты: сырье, технология производства, ассортимент, требования к качеству, пороки, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
23. Ацидофильные продукты: сырье, технология производства, ассортимент, требования к качеству, пороки, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
24. Йогурт: сырье, технология производства, ассортимент, требования к качеству, пороки, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
25. Сметана: сырье, технология производства, ассортимент, требования к качеству, пороки, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
26. Творог: сырье, технология производства, ассортимент, требования к качеству, пороки, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
27. Творожные изделия: особенности сырья и производства, ассортимент, требования к качеству, пороки, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
28. Идентификация и фальсификация кисломолочных продуктов. Правила отбора проб и основные методы испытаний.
29. Детские молочные продукты: сырье, технология производства, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
30. Масло сливочное, вырабатываемое методом сбивания: понятие, пищевая ценность, способ производства, ассортимент, его характеристики, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
31. Масло сливочное, вырабатываемое способом преобразования высокожирных сливок: понятие, пищевая ценность, способ производства, ассортимент, его характеристики, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
32. Определение товарного сорта масла сливочного: оценка качества по балльной системе.
33. Пороки масла сливочного: виды, причины образования, способы обнаружения.

34. Экспертиза масла сливочного. Правила отбора проб и основные методы испытаний.
35. Сыры: классификация их по разным признакам, потребительские свойства.
36. Сыры сычужные твердые с высокой температурой второго нагревания: ассортимент, его характеристики, технология производства, упаковка, условия и сроки хранения.
37. Сыры сычужные твердые с низкой температурой второго нагревания: ассортимент, его характеристики, технология производства, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
38. Мягкие сыры: классификация. Отличительные особенности. Технология производства, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
39. Сыры рассольные: ассортимент, его характеристики, технология производства, условия и сроки хранения.
40. Определение товарного сорта твердых сычужных сыров. Оценка качества по бальной системе.
41. Пороки сыров: виды, причины их возникновения, способы обнаружения.
42. Кисломолочные сыры: отличительные особенности, технология производства, ассортимент, их характеристики, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
43. Переработанные сыры (плавленые): особенности технологии производства, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
44. Идентификация и фальсификация сычужных сыров. Правила отбора проб и основные методы испытаний.
45. Состояние производства и потребления мяса и мясных продуктов.
46. Классификация мяса по виду животных, полу, возрасту, упитанности, термическому состоянию и сортам мяса. Факторы формирования потребительских свойств мяса животных.
47. Морфологический состав мяса: строение основных тканей (мышечной, соединительной, жировой, костной, крови).
48. Химический состав и пищевая ценность мяса животных. Влияние вида, породы, пола, возраста, упитанности животных, анатомической части туши на химический состав мяса.
49. Ветеринарное клеймение и товароведная маркировка мяса.
50. Послеубойные изменения мяса: созревание (автолиз) мяса; факторы, влияющие на биохимические процессы в мясе. Изменения качества мяса при хранении.
51. Холодильная обработка мяса: способы, условия и скорость охлаждения и замораживания мяса. Условия и сроки хранения мяса охлажденного и замороженного.
52. Условия размораживания мяса, характеристика происходящих изменений при размораживании и их влияние на качество мяса.
53. Категории свежести мяса: свежее, сомнительной свежести и несвежее мясо. Органолептические, физические, химические, микробиологические и гистологические показатели.
54. Стандартная разрубка туш. Пищевая ценность и кулинарное назначение отрубов.
55. Классификация и пищевая ценность мясных субпродуктов.
56. Характеристика потребительских свойств, назначение и использование отдельных видов субпродуктов. Показатели качества, условия и сроки хранения.
57. Особенности химического состава, пищевая ценность мяса домашней птицы.
58. Классификация мяса птицы по виду, возрасту, упитанности, способу и качеству обработки, термическому состоянию.
59. Классификация и характеристика мясных копченостей.
60. Факторы формирования качества и ассортимента мясокопченостей в процессе производства. Условия и сроки хранения.
61. Дефекты мясокопченостей, причины их появления и меры предупреждения.
62. Классификация и характеристика колбасных изделий.
63. Влияние сырья и технологических процессов на качество готовой продукции.
64. Формирование ассортимента колбас: вареные, полукопченые, сырокопченые колбасы. Упаковка, условия и сроки хранения.
65. Дефекты колбасных изделий, причины их появления и меры предупреждения.

66. Классификация, ассортимент мясных консервов. Упаковка, условия и сроки хранения.
67. Формирование потребительских свойств и качества в процессе производства мясных
68. консервов. Требования к качеству.
69. Дефекты мясных консервов, причины их появления и меры предупреждения.
70. Классификация и характеристика мясных полуфабрикатов.
71. Факторы формирования потребительских свойств мясных полуфабрикатов.
72. Мясные кулинарные изделия: классификация и характеристика.
73. Факторы формирования потребительских свойств мясных кулинарных изделий.
74. Ассортимент и назначение отдельных видов кулинарных изделий; оценка качества, упаковка, условия и сроки хранения.
75. Новые виды мясных кулинарных изделий и быстрозамороженных готовых блюд.

Вопросы к экзамену по дисциплине

1. Молочные товары как объект коммерческой деятельности. Состояние и перспективы развития рынка конкурентоспособных молочных товаров.
2. Факторы, влияющие на состав и свойства молока.
3. Потребительские свойства молока: органолептические, физические, химические и их характеристики.
4. Молоко коровье: химический состав и пищевая ценность, бактерицидные характеристики.
5. Первичная обработка молока: очистка, сепарирование, нормализация, пастеризация (стерилизация), гомогенизация, их сущность, влияние на потребительские свойства молока.
6. Классификация, ассортимент молока питьевого и его характеристика, технология производства.
7. Требования к качеству питьевого молока по органолептическим, физико- химическим и микробиологическим показателям.
8. Пороки молока: вкуса, запаха, консистенции, цвета, причины их образования, меры предупреждения.
9. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение молока.
10. Сливки питьевые: ассортимент, требования к качеству сливок по органолептическим, физико-химическим, микробиологическим показателям.
11. Идентификация и фальсификация молока и сливок. Методы обнаружения фаль- сификации.
12. Правила проведения экспертизы молока и сливок. Показатели безопасности.
13. Сгущенные молочные консервы: пищевая ценность, ассортимент и его характеристика, технология производства.
14. Сгущенные молочные консервы: требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
15. Сухие молочные консервы: пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству, технология производства, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
16. Сухие детские молочные продукты: особенности сырья, ассортимент, его характеристики, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
17. Пороки сухих и сгущенных молочных консервов: виды, их характеристика, причины их появления, способы обнаружения.
18. Идентификация и фальсификация сухих и сгущенных молочных консервов.
19. Экспертиза сухих и сгущенных молочных консервов. Показатели безопасности.
20. Мороженое: пищевая ценность, сырье, технология производства, ассортимент, требования к качеству, пороки, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
21. Жидкие кисломолочные продукты: пищевая ценность, сырье, потребительские свойства, классификация.

22. Простокваша: сырье, технология производства, ассортимент, требования к качеству, пороки, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
23. Кефир: сырье, технология производства, ассортимент, требования к качеству, пороки, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
24. Бифидосодержащие продукты: сырье, технология производства, ассортимент, требования к качеству, пороки, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
25. Ацидофильные продукты: сырье, технология производства, ассортимент, требования к качеству, пороки, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
26. Йогурт: сырье, технология производства, ассортимент, требования к качеству, пороки, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
27. Сметана: сырье, технология производства, ассортимент, требования к качеству, пороки, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
28. Творог: сырье, технология производства, ассортимент, требования к качеству, пороки, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
29. Творожные изделия: особенности сырья и производства, ассортимент, требования к качеству, пороки, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
30. Идентификация и фальсификация кисломолочных продуктов. Правила отбора проб и основные методы испытаний.
31. Детские молочные продукты: сырье, технология производства, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
32. Масло сливочное, вырабатываемое методом сбивания: понятие, пищевая ценность, способ производства, ассортимент, его характеристики, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
33. Масло сливочное, вырабатываемое способом преобразования высокожирных сливок: понятие, пищевая ценность, способ производства, ассортимент, его характеристики, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
34. Определение товарного сорта масла сливочного: оценка качества по балльной системе.
35. Пороки масла сливочного: виды, причины образования, способы обнаружения.
36. Экспертиза масла сливочного. Правила отбора проб и основные методы испытаний.
37. Сыры: классификация их по разным признакам, потребительские свойства.
38. Сыры сычужные твердые с высокой температурой второго нагревания: ассортимент, его характеристики, технология производства, упаковка, условия и сроки хранения.
39. Сыры сычужные твердые с низкой температурой второго нагревания: ассортимент, его характеристики, технология производства, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
40. Мягкие сыры: классификация. Отличительные особенности. Технология производства, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
41. Сыры рассольные: ассортимент, его характеристики, технология производства, условия и сроки хранения.
42. Определение товарного сорта твердых сычужных сыров. Оценка качества по бальной системе.
43. Пороки сыров: виды, причины их возникновения, способы обнаружения.
44. Кисломолочные сыры: отличительные особенности, технология производства, ассортимент, их характеристики, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
45. Переработанные сыры (плавленые): особенности технологии производства, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
46. Идентификация и фальсификация сычужных сыров. Правила отбора проб и основные методы испытаний.
47. Состояние производства и потребления мяса и мясных продуктов.

48. Классификация мяса по виду животных, полу, возрасту, упитанности, термическому состоянию и сортам мяса. Факторы формирования потребительских свойств мяса животных.
49. Морфологический состав мяса: строение основных тканей (мышечной, соединительной, жировой, костной, крови).
50. Химический состав и пищевая ценность мяса животных. Влияние вида, породы, пола, возраста, упитанности животных, анатомической части туши на химический состав мяса.
51. Ветеринарное клеймение и товароведная маркировка мяса.
52. Послеубойные изменения мяса: созревание (автолиз) мяса; факторы, влияющие на биохимические процессы в мясе. Изменения качества мяса при хранении.
53. Холодильная обработка мяса: способы, условия и скорость охлаждения и замораживания мяса. Условия и сроки хранения мяса охлажденного и замороженного.
54. Условия размораживания мяса, характеристика происходящих изменений при размораживании и их влияние на качество мяса.
55. Категории свежести мяса: свежее, сомнительной свежести и несвежее мясо. Органолептические, физические, химические, микробиологические и гистологические показатели.
56. Стандартная разрубка туш. Пищевая ценность и кулинарное назначение отрубов.
57. Классификация и пищевая ценность мясных субпродуктов.
58. Характеристика потребительских свойств, назначение и использование отдельных видов субпродуктов. Показатели качества, условия и сроки хранения.
59. Особенности химического состава, пищевая ценность мяса домашней птицы.
60. Классификация мяса птицы по виду, возрасту, упитанности, способу и качеству обработки, термическому состоянию.
61. Классификация и характеристика мясных копченостей.
62. Факторы формирования качества и ассортимента мясокопченостей в процессе производства. Условия и сроки хранения.
63. Дефекты мясокопченостей, причины их появления и меры предупреждения.
64. Классификация и характеристика колбасных изделий.
65. Влияние сырья и технологических процессов на качество готовой продукции.
66. Формирование ассортимента колбас: вареные, полукопченые, сырокопченые колбасы. Упаковка, условия и сроки хранения.
67. Дефекты колбасных изделий, причины их появления и меры предупреждения.
68. Классификация, ассортиментмясных консервов. Упаковка, условия и сроки хранения.
69. Формирование потребительских свойств и качества в процессепроизводства мясных
70. консервов. Требования к качеству.
71. Дефекты мясных консервов, причины их появления и меры предупреждения.
72. Классификация и характеристика мясных полуфабрикатов.
73. Факторы формирования потребительских свойств мясных полуфабрикатов.
74. Мясные кулинарные изделия: классификация и характеристика.
75. Факторы формирования потребительских свойств мясных кулинарных изделий.
76. Ассортимент и назначение отдельных видов кулинарных изделий; оценка качества, упаковка, условия и сроки хранения.
77. Новые виды мясных кулинарных изделий и быстрозамороженных готовых блюд.
78. Строение яйца, химический состав и пищевая ценность.
79. Классификация яиц. Оценка качества яиц и яйцепродуктов.
80. Продукты переработки яиц: ассортимент, основы технологии производства.
81. Особенности хранения яиц. Дефекты яиц. Пищевой и технический брак. Условия и сроки хранения. Показатели безопасности яиц и яичных продуктов.
82. Пищевые жиры: состав и пищевая ценность жиров, общая классификация жиров.
83. Показатели качества жиров. Химические изменения и порча жиров.
84. Растительные масла: пищевая ценность, сырье и технология производства, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
85. Растительные масла: классификация, ассортимент, товарные сорта, их характеристики, дефекты.

86. Идентификация и фальсификация растительных масел. Правила отбора проб и методы их испытаний.
87. Животные топленные жиры: способы получения, ассортимент, требования к качеству, товарные сорта, дефекты, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
88. Маргарин: значение в питании, сырье, технология производства, классификация, ассортимент, его характеристики.
89. Маргарин: требования к качеству, товарные сорта, дефекты, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
90. Кулинарные жиры: значение в питании, сырье, технология производства, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
91. Идентификация и фальсификация маргарина. Правила отбора проб и основные методы испытаний.
92. Экспертиза маргарина. Показатели безопасности.
93. Майонез: сырье, технология производства, классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
94. Идентификация и фальсификация майонеза. Правила отбора проб и основные методы испытаний.
95. Экспертиза майонеза. Показатели безопасности.
96. Состояние производства и потребления рыбы и рыбных продуктов.
97. Классификация промысловых рыб. Характеристика основных промысловых рыб (семейства, роды, виды).
98. Анатомическое строение рыбы. Химический состав и пищевая ценность мяса рыбы.
99. Живая, охлажденная, мороженая рыба. Сравнительная характеристика потребительских свойств.
100. Живая рыба. Основы сохранения живой рыбы. Ассортимент. Показатели качества.
101. Дефекты живой рыбы и основные болезни рыбы, и их влияние на качество рыбных товаров.
102. Отличительные признаки больной рыбы. Условия и сроки реализации, условия и способы транспортирования и хранения живой рыбы.
103. Факторы, формирующие качество охлажденной рыбы. Показатели качества.
104. Дефекты охлажденной рыбы, причины их возникновения и меры предупреждения.
105. Упаковка, условия и сроки хранения. Изменения в процессе хранения (физические, химические, микробиологические, биологические).
106. Мороженая рыба. Ассортимент мороженой рыбы. Факторы, формирующие качество при замораживании.
107. Изменения, происходящие в рыбе при замораживании и хранении в замороженном состоянии.
108. Глазированная рыба. Показатели качества. Дефекты, их причины и меры предупреждения.
109. Упаковка, условия и сроки хранения. Размораживание и его влияние на качество рыбы.
110. Соленые и маринованные рыбные товары. Сущность соления и маринования рыбы. Ассортимент соленых, пряных и маринованных рыбных товаров.
111. Способы посола и основы технологии производства, факторы формирования качества.
112. Физико-химические основы посола, сущность процессов созревания рыбы при посоле.
113. Характеристика созревающих при посоле рыб (семейства сельдевых и др.), а также несозревающих при посоле видов рыб (тресковых и др.). Требования к качеству.
114. Дефекты соленой и маринованной рыбы, причины их возникновения и меры предупреждения.
115. Упаковка, условия и сроки хранения.

116. Вяленые и сушеные рыбные товары. Ассортимент. Влияние факторов на качество готовой продукции.
117. Сущность процессов и технологической обработки при сушке и вялении рыбы.
118. Требования к качеству. Упаковка, условия и сроки хранения.
119. Дефекты вяленых и сушеных рыбных товаров, причины их появления и меры предупреждения.
120. Копченые рыбные товары. Сущность процесса и способы копчения.
121. Классификация копченой рыбы по температуре и способу копчения. Ассортимент копченой рыбы.
122. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
123. Дефекты копченых рыбных товаров, причины их возникновения и меры предупреждения.
124. Рыбные консервы и пресервы. Пищевая ценность рыбных консервов. Классификация и ассортимент рыбных консервов и пресервов.
125. Факторы формирования качества рыбных консервов и пресервов. Показатели качества.
126. Дефекты рыбных консервов и пресервов, причины их появления и меры предупреждения.
127. Упаковка рыбных консервов и пресервов, маркировка, условия и сроки хранения.
128. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Общая характеристика, классификация и ассортимент рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий.
129. Факторы, формирующие качество. Показатели и требования к качеству. Упаковка, условия и сроки хранения.
130. Дефекты рыбных консервов и пресервов, причины их появления и меры предупреждения.
131. Икорные товары. Общая характеристика икорных товаров. Химический состав и пищевая ценность икры.
132. Классификация икры осетровых, лососевых и частиковых рыб.
133. Сущность технологического процесса производства икры. Ассортимент. Требования к качеству.
134. Дефекты икорных продуктов, причины их появления и меры предупреждения.
135. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения икорных товаров.
136. Общая характеристика основных видов нерыбных продуктов: ракообразные, моллюски, иглокожие, морские млекопитающие, морские водоросли.
137. Особенности строения нерыбного водного сырья и морепродукты, химического состава и пищевой ценности.
138. Ассортимент, потребительские свойства и использование нерыбного водного сырья и морепродуктов. Показатели качества.
139. Условия и сроки хранения нерыбного водного сырья и морепродуктов.

Задания для решения проблемно-ситуационных задач.
Раздел «Товароведение и экспертиза молока и молочных товаров» и «Товароведение и экспертиза пищевых жиров».

Задача 1. В специализированный магазин "Молочные реки" от комбината "Молочник" поступила партия ряженки марки "Веселая бурёнка". Данная партия ряженки имела равномерный светло-кремовый цвет, однородную консистенцию, содержание жира 10,2%, белка 1,4%, СОМО 12,3%.
1. Дайте характеристику качества данной партии ряженки.

2. Какие документы должны быть составлены при приёмке по количеству и качеству и при обнаружении несоблюдения договора поставки?

П р и м е ч а н и е. Для решения данной задачи используйте федеральный закон от 12 июня 2008 года № 88-ФЗ"Технический регламент на молоко и молочную продукцию".

Задача 2. В магазин "Магнит" поступила партия сыра "Домашний" (твёрдых сортов) в 15 ящиках массой нетто 250 кг. По органолептическим показателям сыр имеет вкус и запах сырный горьковато-пряный88 _f1 , цвет светло-жёлтый, неравномерный.

По физико-химическим показателям доля влаги 45%, жира 58%, соли 3,1%.

1. Дайте заключение о качестве сыра и его сортовой принадлежности.

2. Определите величину выборки, порядок отбора точечных проб и массу объединённой пробы для анализа сыра.

П р и м е ч а н и е. Для решения данной задачи используйте федеральный закон от 12 июня 2008 года № 88-ФЗ "Технический регламент на молоко и молочную продукцию".

Задача 3

Рассчитайте и дайте заключение об отклонениях пищевой ценности и, соответственно, о качестве сыра "Российского" в расчёте на 100 г продукта, если таковые имеются.

Показатели пищевой ценности Количество на упаковке, гКоличество фактически,г

Белки 12 10,1

Жиры 15 13,5

Углеводы 4,8 5,7

Задача 4. В магазин "Петушок" обратилась покупательница с жалобой на качество купленной сметаны марки "Коровка", так как в пределах срока годности сметана имела горький вкус, неоднородную консистенцию. Проведённая экспертиза качества также установила: со- держание жира 12,3%, белка 3,6%, СОМО 1,5%.

1. Дайте заключение о качестве сметаны. Каковы должны быть действия продавца?

2. Каковы условия хранения и транспортировки сметаны?

П р и м е ч а н и е. Для решения данной задачи используйте федеральный закон от 12 июня 2008 года № 88-ФЗ"Технический регламент на молоко и молочную продукцию".

Задача 5. В магазин "Мороженое" поступила партия пломбира в картонных ящиках по 25 упаковок в количестве 150 коробок. В результате приёмки по количеству и по качеству было обнаружено внешнее повреждение тары у 15 коробок. Было приняторешение о проведение экспертизы, которая показала: содержание молочного жира 10%, СОМО 8%, сахарозы 15%, сухих веществ 35%, кислотность 18 Т, взбитость 80%.

1. Дайте заключение о соответствии данного мороженого заявленному виду.

2. Расскажите о последствиях фальсификации продовольственных товаров.

П р и м е ч а н и е. Для решения данной задачи используйте федеральный закон от 12 июня 2008 года № 88-ФЗ "Технический регламент на молоко и молочную продукцию".

Задача 6. В магазин "У дома" поступила партия масла сладкосливочного классической жирности в количестве 56 упаковок по 150г. При приёмке была обнаружена недостача 5 упаковок масла. Был составлен акт, отобрана проба и проведена экспертиза качества масла: консистенция плотная, поверхность на срезе влажная на вид, массовая доля жира 83%, массовая доля влаги 19,3%, массовая доля соли 1,7%.

1. Дайте заключение о соответствии данной партии масла заявленному виду.

2. Какие документы должны быть представлены поставщиком для подтверждения качества продукции?

П р и м е ч а н и е. Для решения данной задачи используйте федеральный закон от 24 июня 2008 года № 90-ФЗ "Технический регламент на масложировую продукцию".

Раздел «Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов»

Задача 1. На мясокомбинат поступила партия телятины охлаждённой первой категории упитанности в полутушах. На каждой из полутуш нанесено квадратное клеймо с размером стороны 40 мм. Было принято решение о проведении экспертизы качества поставленной партии телятин, которая показала: температура в толще мышц у костей 2°С, мышечная ткань развита удовлетворительно, розово-молочного цвета, остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают.

1. Объясните, почему было принято решение о проведении экспертизы.
2. Как должно маркироваться мясо телятины?
3. Как поступить мясокомбинату в данной ситуации?

П р и м е ч а н и е. Для решения данной задачи используйте ГОСТ 16867–71 "Мясо-телятина в тушах и полутушах. Технические условия".

Задача 2. На оптовый рынок "Мясо" поступила партия полутуш говядины с мясокомбината "Раевское". На полутушах нанесены следующие клейма: круглое клеймо диаметром 40 мм, справа от клейма имеется буква М высотой 20 мм. При этом мышцымяса развиты хорошо, лопатки без впадин, бедра не подтянуты, остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклаки слегка выступают, температура в толще мышц у костей –4°С.

1. Определите категорию упитанности мяса и его соответствие нормам стандарта.
2. Дайте характеристику мяса исходя из температуры в толще мышц у костей.
3. Как подразделяется мясо говядины в зависимости от температурной обработки?

П р и м е ч а н и е. Для решения данной задачи используйте ГОСТ 779–55 "Мясо-говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия".

Задача 3. В гипермаркет "Бест фуд" поступила партия краковских колбас полукопчёных высшего сорта. При проведении приёмки по количеству и качеству было установлено: бато- ны в виде колец с внутренним диаметром 15 см, батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, у пяти батонов повреждена оболочка, консистенция упругая, фарш равномерно пере- мешан, массовая доля влаги 47%, массовая доля поваренной соли 3,7%.

1. Дайте заключение о качестве данной партии колбасы.
2. Как необходимо поступить гипермаркету в сложившейся ситуации?
3. Какую рецептуру применяют при производстве полукопчёных краковских колбас?

П р и м е ч а н и е. Для решения данной задачи используйте ГОСТ 16351–86 "Колбасы полукопчёные. Технические условия".

Задача 4. В магазин "Три поросёнка" поступила партия колбасы полукопчёной свиной первого сорта в количестве 5 ящиков по 40 батонов колбасы в каждом. Данная партия была расфасована в деревянные многооборотные ящики, масса брутто 1 ящика составляла 31,5 кг. При приёмке обнаружили недостачу 11 батонов колбасы в партии.

1. Как должна поступить администрация магазина в данной ситуации?
2. Как должно производиться транспортирование и хранение полукопчёных колбас?

П р и м е ч а н и е. Для решения данной задачи используйте ГОСТ 16351–86 "Колбасы полукопчёные. Технические условия".

Задача 5. В магазин поступила партия колбас варёно-копчёных: 50 батонов высшего сорта деликатесных и 45 батонов первого сорта любительских от мясокомбината "Ударник". Проведённая товарная экспертиза установила следующее.

Батоны высшего сорта деликатесные имеют сухую поверхность, без пятен слипов, без по- вреждения оболочки, консистенция плотная, фарш равномерно промешан, цвет тёмно- розовый, массовая доля влаги 27%, массовая доля поваренной соли 3,5%.

Батоны первого сорта любительские имеют сухую поверхность, без пятен слипов, у семи батонов имеются повреждения оболочки, консистенция плотная, фарш равномерно промешан, цвет тёмно-розовый, массовая доля влаги 41%, массовая доля поваренной соли 3,7%.

1. Дайте заключение о качестве поступившей партии колбасы. Как Вы поступите с данной партией колбасы?
2. Опишите правила транспортировки и хранения варёно-копчёных колбас.

П р и м е ч а н и е. Для решения данной задачи используйте ГОСТ 19290–86 "Колбасы варёно-копчёные. Технические условия".

Задача 6. На оптовую базу "Колбасы" поступила партия варёных фаршированных колбас высшего сорта. В соответствии с договором поставщик обязуется поставить 150 батонов колбасы высшего сорта, фактически при приёмке была обнаружена недостача 7 батонов кол- басы, а товарная экспертиза установила следующее: батоны с чистой сухой поверхностью, без пятен и наплывов фарша, фарш промешан неравномерно, массовая доля влаги превышаетдопустимый показатель на 1,6%.

1. Как вы поступите с данной партией колбасы?
2. Какие показатели должны быть соблюдены при производстве варёной фаршированной колбасы?
3. Как должна производиться маркировка варёных фаршированных колбас?

П р и м е ч а н и е. Для решения данной задачи используйте ГОСТ 20402–75 "Колбасы варёные фаршированные. Технические условия".

Задача 7. В продовольственный магазин "Дубки" обратилась покупательница с жалобой на качество приобретённой 22 мая текущего года сырокопчёной колбасы высшего сорта "Московской" от мясокомбината "Троицк". По словам покупательницы, колбаса имеет резкий неприятной запах, а консистенция фарша – рыхлая. При проведении проверки администрацией магазина было установлено: дата поставки 20 мая текущего года, на момент продажи и момент жалобы срок годности колбасы не истёк. Проведённая экспертиза качества показала: батон колбасы с чистой поверхностью, без надрывов оболочки, консистенция фарша – рыхлая, фарш перемешан неравномерно, имеет неприятный резкий запах, массовая доля влаги 37%, массовая доля поваренной соли 7,3%.

1. Как должна поступить администрация магазина в данной ситуации?
2. Как должны производиться транспортировка и хранение сырокопчёной колбасы?

П р и м е ч а н и е. Для решения данной задачи используйте ГОСТ 16131–86 "Колбасы сырокопчёные. Технические условия".

Раздел «Товароведение и экспертиза рыбы и рыбных продуктов»

Задача 1. На оптовую продовольственную базу поступила партия консервов "Горбуша натуральная с добавлением масла". Консервы упакованы в металлические банки по 300 г, объём партии составил 2500 банок. Экспертиза установила следующие показатели: массовая доля поваренной соли 2,3%, запах и вкус свойственные данному виду консервов, консистенция мягкая, куски рыбы слегка разваренные.

1. Определите соответствие данной партии консервов нормам стандарта. Как нужно поступить в данной ситуации?
2. Определите объём выборки для проведения товарной экспертизы.
3. Какие требования предъявляются к сырью для изготовления рыбных консервов?

П р и м е ч а н и е. Для решения данной задачи используйте ГОСТ Р 51489–99 "Консервы из лососевых тихоокеанских рыб натуральные и с добавление масла. Технические условия".

Задача 2. В отдел по защите прав потребителей обратилась покупательница с жалобой на неприятный протухлый запах после вскрытия банки консервов "Лосось дальневосточная кусочки натуральные". В результате проверки магазина было установлено следующее: консервы были произведены 22.04.2010 г., а куплены 13.09.2010 г., температура хранения на складе магазина 25°С, относительная влажность воздуха 75%.

1. Определите соблюдения норм хранения консервов на складе магазина.
2. Как должна поступить администрация магазина в данной ситуации?

П р и м е ч а н и е. Для решения данной задачи используйте ГОСТ Р 51489–99 "Консервы из лососевых тихоокеанских рыб натуральные и с добавление масла. Технические условия".

Задача 3. В магазин "Рыбный мир" была поставлена партия солёной рыбы – скумбрии ат- лантической. У рыбы брюшко надрезано у грудных плавников, икра и внутренние органы удалены. При приёмке были определены следующие показатели: из 20
поставленных тушек длина пяти колеблется от 11,3 до 11,8 см, поверхность чистая, без наружных повреждений, вкус и запах, свойственные данному роду рыб, имеется расслоение мяса рыбы у четырёх тушек.
1. Определите, к какому виду разделки относится данная партия рыбы.
2. Дайте оценку качества поставленной рыбы.
3. Укажите условия хранения солёной рыбы.
П р и м е ч а н и е. Для решения данной задачи используйте ГОСТ 7448–2006 "Рыба солёная. Технические условия".
Задача 4. На оптовую базу "Рыба" была поставлена партия океанической ставриды неразделанной пряного посола, расфасованной в заливные бочки в количестве 20 бочек. По договору поставки данная партии скумбрии по степени солёности должна быть среднесоленой, фактически массовая доля поваренной соли в мясе рыбы составила 7,8%.
1. Какое решение должна принять администрация оптовой базы?
2. Как подразделяется ставрида пряного посола исходя из видов разделки?
3. Как должны производиться приёмка и отбор проб рыбы?
П р и м е ч а н и е. Для решения данной задачи используйте ГОСТ 31339–2006 "Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приёмки и методы отбора проб" и ГОСТ 18223–88 "Скумбрия и ставрида пряного посола. Технические условия".
Задача 5. На продовольственную базу доставили партию сельди горячего копчения в плё- ночных пакетах по одной – три штуки массой от 400 до 940 г. Сельдь была доставлена реф- рижератором с температурой внутри морозильной камеры –5°С.
Результат товарной экспертизы показал следующее: поверхность сельди чистая, мясо трудно отделяется от позвоночника, имеются небольшие повреждения брюшка.
1. Дайте характеристику качества данной партии сельди.
2. Были ли соблюдены поставщиком условия транспортирования сельди?
3. Как должны производиться приёмка и отбор проб рыбы?
П р и м е ч а н и е. Для решения данной задачи используйте ГОСТ 31339–2006 "Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приёмки и методы отбора проб" и ГОСТ 812–88 "Сельди горячего копчения. Технические условия".
Задача 6. В магазин "Огонёк" была поставлена партия пресервов, при этом доставка была просрочена поставщиком на 3 дня. Было принято решение о проведении экспертизы, которая показала: массовая доля поваренной соли 8,3%, массовая доля жира 10,9%, массовая доля сельдей 75%, массовая доля заливки 10%. По наименованию пресервы соответствуют сельди жирной атлантической, неразделённой и обезглавленной.
1. Дайте характеристику качества данной партии пресервов.
2. Как должна поступить администрация магазина в данной ситуации?
3. Укажите условия транспортирования и хранения пресервов.

ФГБОУ ВО «Донской государственный аграрный университет»
Кафедра экономики и товароведения
Дисциплина: «Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения»

Экзаменационный билет №

1. Дефекты рыбных консервов и пресервов, причины их появления и меры предупреждения.
2. Масло коровье, вырабатываемое методом сбивания: понятие, пищевая ценность, способ производства, ассортимент, его характеристики, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
3. Классификация и характеристика видов мясных копченостей.

Рассмотрено и утверждено на заседании кафедры э к о н о м и к и и товароведения,протокол №_____от «___»_____202_ г.

Экзаменатор_____ Зав. кафедрой_____
«__»_____202_г. «__»_____202_г.

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. Потребительские свойства молока: органолептические, физические, химические и их характеристики.
2. Молоко коровье: химический состав и пищевая ценность, бактерицидные характеристики.
3. Первичная обработка молока: очистка, сепарирование, нормализация, пастеризация (стерилизация), гомогенизация, их сущность, влияние на потребительские свойства молока.
4. Классификация, ассортимент молока питьевого и его характеристика, технология производства.
5. Требования к качеству питьевого молока по органолептическим, физико- химическим и микробиологическим показателям.
6. Пороки молока: вкуса, запаха, консистенции, цвета, причины их образования, меры предупреждения.
7. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение молока.
8. Сливки питьевые: ассортимент, требования к качеству сливок по органолептическим, физико-химическим, микробиологическим показателям.
9. Идентификация и фальсификация молока и сливок. Методы обнаружения фальсификации.
10. Сгущенные молочные консервы: пищевая ценность, ассортимент и его характеристика, технология производства.
11. Сгущенные молочные консервы: требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
12. Сухие молочные консервы: пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству, технология производства, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
13. Сухие детские молочные продукты: особенности сырья, ассортимент, его характеристики, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
14. Пороки сухих и сгущенных молочных консервов: виды, их характеристика, причины их появления, способы обнаружения.
15. Идентификация и фальсификация сухих и сгущенных молочных консервов.
16. Экспертиза сухих и сгущенных молочных консервов. Показатели безопасности.

17. Мороженое: пищевая ценность, сырье, технология производства, ассортимент,требования к качеству, пороки, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
18. Жидкие кисломолочные продукты: пищевая ценность, сырье, потребительские свойства, классификация.
19. Простокваша: сырье, технология производства, ассортимент, требования к качеству, пороки, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
20. Кефир: сырье, технология производства, ассортимент, требования к качеству, пороки, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
21. Бифидосодержащие продукты: сырье, технология производства, ассортимент, требования к качеству, пороки, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
22. Ацидофильные продукты: сырье, технология производства, ассортимент, требования к качеству, пороки, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
23. Йогурт: сырье, технология производства, ассортимент, требования к качеству, пороки, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
24. Сметана: сырье, технология производства, ассортимент, требования к качеству, пороки, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
25. Творог: сырье, технология производства, ассортимент, требования к качеству, пороки, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
26. Творожные изделия: особенности сырья и производства, ассортимент, требования к качеству, пороки, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
27. Идентификация и фальсификация кисломолочных продуктов. Правила отбора проб и основные методы испытаний.
28. Детские молочные продукты: сырье, технология производства, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
29. Масло сливочное, вырабатываемое методом сбивания: понятие, пищевая ценность, способ производства, ассортимент, его характеристики, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
30. Масло сливочное, вырабатываемое способом преобразования высокожирных сливок: понятие, пищевая ценность, способ производства, ассортимент, его характеристики, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
31. Определение товарного сорта масла сливочного: оценка качества по балльной системе.
32. Пороки масла сливочного: виды, причины образования, способы обнаружения.
33. Экспертиза масла сливочного. Правила отбора проб и основные методы испытаний.
34. Сыры: классификация их по разным признакам, потребительские свойства.
35. Сыры сычужные твердые с высокой температурой второго нагревания: ассортимент, его характеристики, технология производства, упаковка, условия и сроки хранения.
36. Сыры сычужные твердые с низкой температурой второго нагревания: ассортимент, его характеристики, технология производства, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
37. Мягкие сыры: классификация. Отличительные особенности. Технология производства, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
38. Сыры рассольные: ассортимент, его характеристики, технология производства, условия и сроки хранения.
39. Определение товарного сорта твердых сычужных сыров. Оценка качества по бальной системе.
40. Пороки сыров: виды, причины их возникновения, способы обнаружения.
41. Кисломолочные сыры: отличительные особенности, технология производства, ассортимент, их характеристики, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
42. Переработанные сыры (плавленые): особенности технологии производства, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

43. Идентификация и фальсификация сычужных сыров. Правила отбора проб и основные методы испытаний.
44. Состояние производства и потребления мяса и мясных продуктов.
45. Классификация мяса по виду животных, полу, возрасту, упитанности, термическому состоянию и сортам мяса. Факторы формирования потребительских свойств мяса животных.
46. Морфологический состав мяса: строение основных тканей (мышечной, соединительной, жировой, костной, крови).
47. Химический состав и пищевая ценность мяса животных. Влияние вида, породы, пола, возраста, упитанности животных, анатомической части туши на химический состав мяса.

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

Задания для оценивания результатов обучения в виде умений

1. Группой чистоты молока определяют:
1) механические примеси
2) отстой белковых частиц
3) минеральные примеси
4) комочки жира
2. К сырам, которые созревают и хранятся в рассоле относятся:
1) голландский, российский;
2) швейцарский, горноалтайский;
3) колбасный;
4) брынза, сулугуни.
3. Кислотность молока принято выражать в:
1) градусах Тернера
2) градусах Кеттсторфера
3) градусах Цельсия
4) кг/м^3
4. Кислотность молока цельного сгущенного с сахаром составляет .... ^{o}Т
1) не более 60
2) не более 48
3) не более 20
4) 16-17
5. Органолептические показатели качества сыра, его упаковку, маркировку оценивают:
1) по 25-бальной системе;
2) по 20-бальной системе;
3) по 100-бальной системе;
4) не оценивается по бальной системе.
6. К мягким сырам относится:
1) голландский
2) швейцарский
3) адыгейский
4) советский
7. По сортам молоко делится:
1) натуральное коровье – сырье
2) питьевое

3) пастеризованное
4) топленое
8. При удалении жира плотность молока:
1) снижается незначительно
2) увеличивается
3) снижается значительно
4) не изменяется
9. Плотность молока характеризует его:
1) пищевую ценность
2) натуральность
3) нормализацию
4) механическую загрязненность
10 Основными белками молока являются:
1) альбумин, глобулин
2) гликопротеиды
3) протеины
4) казеин, сывороточные
11. Среднее содержание жира в цельном молоке коров ....%
1) 3,8
2) 2,5
3) 3,4
4) 3,2
12. Не допускаются к реализации плавленые сыры с...
1) легкой деформацией формы;
2) небольшим количеством воздушных пустот;
3) небольшим количеством не расплавившихся частиц;
4) нарушением целостности упаковки.
13. В зависимости от используемого молочного сырья питьевое молоко может быть:
1) из натурального молока
2) из нормализованного и восстановленного молока
3) из рекомбинированного молока
4) пастеризованное, топленое, стерилизованное
5) из натурального и топленого
6) стерилизованное, некомбинированное
7) из УВТ-обработанного
14. В основе классификации питьевого молока лежат признаки:
1) используемое молочное сырье, режим термической обработки
2) содержание жира и белка
3) содержание белка, режим термической обработки
4) способ обработки, кислотность
15. При разведении молока водой НЕ изменяются его
1) кислотность, плотность;
2) содержание сухих веществ, СОМО;
3) содержание белка;
4) содержание жира;
5) группа чистоты

- **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

Задание 1. В специализированный магазин "Молочные реки" от комбината "Молочник" поступила партия ряженки марки "Веселая бурёнка". Данная партия ряженки имела равномерный светло-кремовый цвет, однородную консистенцию, содержание жира 10,2%, белка 1,4%, СОМО 12,3%.

1. Дайте характеристику качества данной партии ряженки.
2. Какие документы должны быть составлены при приёмке по количеству и качеству и при обнаружении несоблюдения договора поставки?

П р и м е ч а н и е. Для решения данной задачи используйте федеральный закон от 12 июня 2008 года № 88-ФЗ"Технический регламент на молоко и молочную продукцию".

Задание 2. В магазин поступила партия колбас варёно-копчёных: 50 батонов высшего сорта деликатесных и 45 батонов первого сорта любительских от мясокомбината "Ударник". Проведённая товарная экспертиза установила следующее.

Батоны высшего сорта деликатесные имеют сухую поверхность, без пятен слипов, без по- вреждения оболочки, консистенция плотная, фарш равномерно промешан, цвет тёмно- розовый, массовая доля влаги 27%, массовая доля поваренной соли 3,5%.

Батоны первого сорта любительские имеют сухую поверхность, без пятен слипов, у семи батонов имеются повреждения оболочки, консистенция плотная, фарш равномерно промешан, цвет тёмно-розовый, массовая доля влаги 41%, массовая доля поваренной соли 3,7%.

1. Дайте заключение о качестве поступившей партии колбасы. Как Вы поступите с данной партией колбасы?
2. Опишите правила транспортировки и хранения варёно-копчёных колбас.

П р и м е ч а н и е. Для решения данной задачи используйте ГОСТ 19290–86 "Колбасы варёно-копчёные. Технические условия".

Задание 3. На оптовую продовольственную базу поступила партия консервов "Горбуша натуральная с добавлением масла". Консервы упакованы в металлические банки по 300 г, объём партии составил 2500 банок. Экспертиза установила следующие показатели: массовая доля поваренной соли 2,3%, запах и вкус свойственные данному виду консервов, консистенция мягкая, куски рыбы слегка разваренные.

1. Определите соответствие данной партии консервов нормам стандарта. Как нужно поступить в данной ситуации?
2. Определите объём выборки для проведения товарной экспертизы.
3. Какие требования предъявляются к сырью для изготовления рыбных консервов?

П р и м е ч а н и е. Для решения данной задачи используйте ГОСТ Р 51489–99 "Консервы из лососевых тихоокеанских рыб натуральные и с добавление масла. Технические условия".

ПК-1.2

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

Вопросы для оценивания результатов обучения в виде знаний

1. Правила проведения экспертизы молока и сливок. Показатели безопасности.
2. Ветеринарное клеймение и товароведная маркировка мяса.
3. Послеубойные изменения мяса: созревание (автолиз) мяса; факторы, влияющие на биохимические процессы в мясе. Изменения качества мяса при хранении.
4. Холодильная обработка мяса: способы, условия и скорость охлаждения и замораживания мяса. Условия и сроки хранения мяса охлажденного и замороженного.
5. Условия размораживания мяса, характеристика происходящих изменений при размораживании и их влияние на качество мяса.
6. Категории свежести мяса: свежее, сомнительной свежести и несвежее мясо. Органолептические, физические, химические, микробиологические и гистологические показатели.
7. Стандартная разрубка туш. Пищевая ценность и кулинарное назначение отрубов.
8. Классификация и пищевая ценность мясных субпродуктов.

9. Характеристика потребительских свойств, назначение и использование отдельных видов субпродуктов. Показатели качества, условия и сроки хранения.
10. Особенности химического состава, пищевая ценность мяса домашней птицы.
11. Классификация мяса птицы по виду, возрасту, упитанности, способу и качеству обработки, термическому состоянию.
12. Классификация и характеристика мясных копченостей.
13. Факторы формирования качества и ассортимента мясокопченостей в процессе производства. Условия и сроки хранения.
14. Дефекты мясокопченостей, причины их появления и меры предупреждения.
15. Классификация и характеристика колбасных изделий.
16. Влияние сырья и технологических процессов на качество готовой продукции.
17. Формирование ассортимента колбас: вареные, полукопченые, сырокопченые колбасы. Упаковка, условия и сроки хранения.

ПК-3.1: 3.2; 3.3

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

18. Дефекты колбасных изделий, причины их появления и меры предупреждения.
19. Классификация, ассортиментмясных консервов. Упаковка, условия и сроки хранения.
20. Формирование потребительских свойств и качества в процессепроизводства мясных
21. консервов. Требования к качеству.
22. Дефекты мясных консервов, причины их появления и меры предупреждения.
23. Классификация и характеристика мясных полуфабрикатов.
24. Факторы формирования потребительских свойств мясных полуфабрикатов.
25. Мясные кулинарные изделия: классификация и характеристика.
26. Факторы формирования потребительских свойств мясных кулинарных изделий.
27. Ассортимент и назначение отдельных видов кулинарных изделий; оценка качества, упаковка, условия и сроки хранения.

Новые виды мясных кулинарных изделий и быстрозамороженных готовых блюд.

Уметь

- *проводить экспертизу качества товаров животного происхождения, выявлять дефекты и возможные виды фальсификации;*
- *обеспечивать соблюдение правил и режимов хранения, транспортирования и реализации товаров животного происхождения.*

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 оценивания результатов обучения в виде знаний

1. Молочные товары как объект коммерческой деятельности. Состояние и перспективы развития рынка конкурентоспособных молочных товаров.
2. Факторы, влияющие на состав и свойства молока.
3. Потребительские свойства молока: органолептические, физические, химические и их характеристики.

4. Молоко коровье: химический состав и пищевая ценность, бактерицидные характеристики.
5. Первичная обработка молока: очистка, сепарирование, нормализация, пастеризация (стерилизация), гомогенизация, их сущность, влияние на потребительские свойства молока.
6. Классификация, ассортимент молока питьевого и его характеристика, технология производства.
7. Требования к качеству питьевого молока по органолептическим, физико- химическим и микробиологическим показателям.
8. Пороки молока: вкуса, запаха, консистенции, цвета, причины их образования, меры предупреждения.
9. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение молока.
10. Сливки питьевые: ассортимент, требования к качеству сливок по органолептическим, физико-химическим, микробиологическим показателям.
11. Идентификация и фальсификация молока и сливок. Методы обнаружения фальсификации.
12. Правила проведения экспертизы молока и сливок. Показатели безопасности.
13. Сгущенные молочные консервы: пищевая ценность, ассортимент и его характеристика, технология производства.
14. Сгущенные молочные консервы: требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
15. Сухие молочные консервы: пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству, технология производства, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
16. Сухие детские молочные продукты: особенности сырья, ассортимент, его характеристики, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
17. Пороки сухих и сгущенных молочных консервов: виды, их характеристика, причины их появления, способы обнаружения.
18. Идентификация и фальсификация сухих и сгущенных молочных консервов.
19. Экспертиза сухих и сгущенных молочных консервов. Показатели безопасности.
20. Мороженое: пищевая ценность, сырье, технология производства, ассортимент,требования к качеству, пороки, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
21. Жидкие кисломолочные продукты: пищевая ценность, сырье, потребительские свойства, классификация.
22. Простокваша: сырье, технология производства, ассортимент, требования к качеству, пороки, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
23. Кефир: сырье, технология производства, ассортимент, требования к качеству, пороки, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
24. Бифидосодержащие продукты: сырье, технология производства, ассортимент, требования к качеству, пороки, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
25. Ацидофильные продукты: сырье, технология производства, ассортимент, требования к качеству, пороки, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
26. Йогурт: сырье, технология производства, ассортимент, требования к качеству, пороки, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
27. Сметана: сырье, технология производства, ассортимент, требования к качеству, пороки, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
28. Творог: сырье, технология производства, ассортимент, требования к качеству, пороки, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
29. Творожные изделия: особенности сырья и производства, ассортимент, требования к качеству, пороки, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
30. Идентификация и фальсификация кисломолочных продуктов. Правила отбора проб и основные методы испытаний.

31. Детские молочные продукты: сырье, технология производства, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
32. Масло сливочное, вырабатываемое методом сбивания: понятие, пищевая ценность, способ производства, ассортимент, его характеристики, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
33. Масло сливочное, вырабатываемое способом преобразования высокожирных сливок: понятие, пищевая ценность, способ производства, ассортимент, его характеристики, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
34. Определение товарного сорта масла сливочного: оценка качества по балльной системе.
35. Пороки масла сливочного: виды, причины образования, способы обнаружения.
36. Экспертиза масла сливочного. Правила отбора проб и основные методы испытаний.
37. Сыры: классификация их по разным признакам, потребительские свойства.
38. Сыры сычужные твердые с высокой температурой второго нагревания: ассортимент, его характеристики, технология производства, упаковка, условия и сроки хранения.
39. Сыры сычужные твердые с низкой температурой второго нагревания: ассортимент, его характеристики, технология производства, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
40. Мягкие сыры: классификация. Отличительные особенности. Технология производства, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
41. Сыры рассольные: ассортимент, его характеристики, технология производства, условия и сроки хранения.

ПК-3.1: 3.2; 3.3

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

ПК-3.2 Уметь проводить товароведческую экспертизу и оформлять акт эксперти-зы

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

42. Определение товарного сорта твердых сычужных сыров. Оценка качества по бальной системе.
43. Пороки сыров: виды, причины их возникновения, способы обнаружения.
44. Кисломолочные сыры: отличительные особенности, технология производства, ассортимент, их характеристики, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
45. Переработанные сыры (плавленые): особенности технологии производства, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
46. Идентификация и фальсификация сычужных сыров. Правила отбора проб и основные методы испытаний.
47. Состояние производства и потребления мяса и мясных продуктов.
48. Классификация мяса по виду животных, полу, возрасту, упитанности, термическому состоянию и сортам мяса. Факторы формирования потребительских свойств мяса животных.
49. Морфологический состав мяса: строение основных тканей (мышечной, соединительной, жировой, костной, крови).
50. Химический состав и пищевая ценность мяса животных. Влияние вида, породы, пола, возраста, упитанности животных, анатомической части туши на химический состав мяса.
51. Ветеринарное клеймение и товароведная маркировка мяса.
52. Послеубойные изменения мяса: созревание (автолиз) мяса; факторы, влияющие на биохимические процессы в мясе. Изменения качества мяса при хранении.
53. Холодильная обработка мяса: способы, условия и скорость охлаждения и замораживания мяса. Условия и сроки хранения мяса охлажденного и замороженного.
54. Условия размораживания мяса, характеристика происходящих изменений при размораживании и их влияние на качество мяса.
55. Категории свежести мяса: свежее, сомнительной свежести и несвежее мясо. Органолептические, физические, химические, микробиологические и гистологические показатели.

56. Стандартная разрубка туш. Пищевая ценность и кулинарное назначение отрубов.
57. Классификация и пищевая ценность мясных субпродуктов.
58. Характеристика потребительских свойств, назначение и использование отдельных видов субпродуктов. Показатели качества, условия и сроки хранения.
59. Особенности химического состава, пищевая ценность мяса домашней птицы.
60. Классификация мяса птицы по виду, возрасту, упитанности, способу и качеству обработки, термическому состоянию.
61. Классификация и характеристика мясных копченостей.
62. Факторы формирования качества и ассортимента мясокопченостей в процессе производства. Условия и сроки хранения.
63. Дефекты мясокопченостей, причины их появления и меры предупреждения.
64. Классификация и характеристика колбасных изделий.
65. Влияние сырья и технологических процессов на качество готовой продукции.
66. Формирование ассортимента колбас: вареные, полукопченые, сырокопченые колбасы. Упаковка, условия и сроки хранения.
67. Дефекты колбасных изделий, причины их появления и меры предупреждения.
68. Классификация, ассортиментмясных консервов. Упаковка, условия и сроки хранения.
69. Формирование потребительских свойств и качества в процессепроизводства мясных консервов. Требования к качеству.

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

Задание 2. В магазин "Мороженое" поступила партия пломбира в картонных ящиках по 25 упаковок в количестве 150 коробок. В результате приёмки по количеству и по качеству было обнаружено внешнее повреждение тары у 15 коробок. Было приняторешение о проведение экспертизы, которая показала: содержание молочного жира 10%, СОМО 8%, сахарозы 15%, сухих веществ 35%, кислотность 18 Т, взбитость 80%.
1. Дайте заключение о соответствии данного мороженого заявленному виду.
2. Расскажите о последствиях фальсификации продовольственных товаров.
П р и м е ч а н и е. Для решения данной задачи используйте федеральный закон от 12 июня 2008 года № 88-ФЗ "Технический регламент на молоко и молочную продукцию".
Задание 3. На оптовый рынок "Мясо" поступила партия полутуш говядины с мясокомбината "Раевское". На полутушах нанесены следующие клейма: круглое клеймо диаметром 40 мм, справа от клейма имеется буква М высотой 20 мм. При этом мышцымяса развиты хорошо, лопатки без впадин, бедра не подтянуты, остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклаки слегка выступают, температура в толще мышц у костей –4°С.
1. Определите категорию упитанности мяса и его соответствие нормам стандарта.
2. Дайте характеристику мяса исходя из температуры в толще мышц у костей.
3. Как подразделяется мясо говядины в зависимости от температурной обработки?
П р и м е ч а н и е. Для решения данной задачи используйте ГОСТ 779–55 "Мясо-говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия".
Задание 4. В магазин "Три поросёнка" поступила партия колбасы полукопчёной свиной первого сорта в количестве 5 ящиков по 40 батонов колбасы в каждом. Данная партия была расфасована в деревянные многооборотные ящики, масса брутто 1 ящика составляла 31,5 кг. При приёмке обнаружили недостачу 11 батонов колбасы в партии.
1. Как должна поступить администрация магазина в данной ситуации?
2. Как должно производиться транспортирование и хранение полукопчёных колбас?
П р и м е ч а н и е. Для решения данной задачи используйте ГОСТ 16351–86 "Колбасы полукопчёные. Технические условия".
Задание 5. В магазин "Рыбный мир" была поставлена партия солёной рыбы – скумбрии атлантической. У рыбы брюшко надрезано у грудных плавников, икра и внутренние органы удалены. При приёмке были определены следующие показатели: из 20

поставленных тушек длина пяти колеблется от 11,3 до 11,8 см, поверхность чистая, без наружных повреждений, вкус и запах, свойственные данному роду рыб, имеется расслоение мяса рыбы у четырёх тушек.

1. Определите, к какому виду разделки относится данная партия рыбы.
2. Дайте оценку качества поставленной рыбы.
3. Укажите условия хранения солёной рыбы.

П р и м е ч а н и е. Для решения данной задачи используйте ГОСТ 7448–2006 "Рыба солёная. Технические условия".

ПК-1.2

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

Примерные темы курсовых работ

1. Дефекты мясных консервов, причины их появления и меры предупреждения.
2. Классификация и характеристика мясных полуфабрикатов.
3. Факторы формирования потребительских свойств мясных полуфабрикатов.
4. Мясные кулинарные изделия: классификация и характеристика.
5. Факторы формирования потребительских свойств мясных кулинарных изделий.
6. Ассортимент и назначение отдельных видов кулинарных изделий; оценка качества, упаковка, условия и сроки хранения.
7. Новые виды мясных кулинарных изделий и быстрозамороженных готовых блюд.
8. Строение яйца, химический состав и пищевая ценность.
9. Классификация яиц. Оценка качества яиц и яйцепродуктов.
10. Продукты переработки яиц: ассортимент, основы технологии производства.
11. Особенности хранения яиц. Дефекты яиц. Пищевой и технический брак. Условия и сроки хранения. Показатели безопасности яиц и яичных продуктов.
12. Пищевые жиры: состав и пищевая ценность жиров, общая классификация жиров.
13. Показатели качества жиров. Химические изменения и порча жиров.
14. Растительные масла: пищевая ценность, сырье и технология производства, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
15. Растительные масла: классификация, ассортимент, товарные сорта, их характеристики, дефекты.
16. Идентификация и фальсификация растительных масел. Правила отбора проб и методы их испытаний.
17. Животные топленные жиры: способы получения, ассортимент, требования к качеству, товарные сорта, дефекты, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
18. Маргарин: значение в питании, сырье, технология производства, классификация, ассортимент, его характеристики.
19. Маргарин: требования к качеству, товарные сорта, дефекты, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
20. Кулинарные жиры: значение в питании, сырье, технология производства, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
21. Идентификация и фальсификация маргарина. Правила отбора проб и основные методы испытаний.
22. Экспертиза маргарина. Показатели безопасности.
23. Майонез: сырье, технология производства, классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
24. Идентификация и фальсификация майонеза. Правила отбора проб и основные методы испытаний.
25. Экспертиза майонеза. Показатели безопасности.

26. Состояние производства и потребления рыбы и рыбных продуктов.
27. Классификация промысловых рыб. Характеристика основных промысловых рыб (семейства, роды, виды).
28. Анатомическое строение рыбы. Химический состав и пищевая ценность мяса рыбы.
29. Живая, охлажденная, мороженая рыба. Сравнительная характеристика потребительских свойств.
30. Живая рыба. Основы сохранения живой рыбы. Ассортимент. Показатели качества.
31. Дефекты живой рыбы и основные болезни рыбы, и их влияние на качество рыбных товаров.
32. Отличительные признаки больной рыбы. Условия и сроки реализации, условия и способы транспортирования и хранения живой рыбы.
33. Факторы, формирующие качество охлажденной рыбы. Показатели качества.
34. Дефекты охлажденной рыбы, причины их возникновения и меры предупреждения.
35. Упаковка, условия и сроки хранения. Изменения в процессе хранения (физические, химические, микробиологические, биологические).
36. Мороженая рыба. Ассортимент мороженой рыбы. Факторы, формирующие качество при замораживании.
37. Изменения, происходящие в рыбе при замораживании и хранении в замороженном состоянии.
38. Глазированная рыба. Показатели качества. Дефекты, их причины и меры предупреждения.
39. Упаковка, условия и сроки хранения. Размораживание и его влияние на качество рыбы.
40. Соленые и маринованные рыбные товары. Сущность соления и маринования рыбы. Ассортимент соленых, пряных и маринованных рыбных товаров.
41. Способы посола и основы технологии производства, факторы формирования качества.
42. Физико-химические основы посола, сущность процессов созревания рыбы при посоле.
43. Характеристика созревающих при посоле рыб (семейства сельдевых и др.), а также несозревающих при посоле видов рыб (тресковых и др.). Требования к качеству.
44. Дефекты соленой и маринованной рыбы, причины их возникновения и меры предупреждения.
45. Упаковка, условия и сроки хранения.
46. Вяленые и сушеные рыбные товары. Ассортимент. Влияние факторов на качество готовой продукции.
47. Сущность процессов и технологической обработки при сушке и вялении рыбы.
48. Требования к качеству. Упаковка, условия и сроки хранения.
49. Дефекты вяленых и сушеных рыбных товаров, причины их появления и меры предупреждения.
50. Копченые рыбные товары. Сущность процесса и способы копчения.
51. Классификация копченой рыбы по температуре и способу копчения. Ассортимент копченой рыбы.
52. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
53. Дефекты копченых рыбных товаров, причины их возникновения и меры предупреждения.
54. Рыбные консервы и пресервы. Пищевая ценность рыбных консервов. Классификация и ассортимент рыбных консервов и пресервов.
55. Факторы формирования качества рыбных консервов и пресервов. Показатели качества.
56. Дефекты рыбных консервов и пресервов, причины их появления и меры предупреждения.
57. Упаковка рыбных консервов и пресервов, маркировка, условия и сроки хранения.

58. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Общая характеристика, классификация и ассортимент рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий.

59. Факторы, формирующие качество. Показатели и требования к качеству. Упаковка, условия и сроки хранения.

60. Дефекты рыбных консервов и пресервов, причины их появления и меры предупреждения.

61. Икорные товары. Общая характеристика икорных товаров. Химический состав и пищевая ценность икры.

62. Классификация икры осетровых, лососевых и частиковых рыб.

63. Сущность технологического процесса производства икры. Ассортимент. Требования к качеству.

64. Дефекты икорных продуктов, причины их появления и меры предупреждения.

65. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения икорных товаров.

66. Общая характеристика основных видов нерыбных продуктов: ракообразные, моллюски, иглокожие, морские млекопитающие, морские водоросли.

67. Особенности строения нерыбного водного сырья и морепродукты, химического состава и пищевой ценности.

68. Ассортимент, потребительские свойства и использование нерыбного водного сырья и морепродуктов. Показатели качества.

Условия и сроки хранения нерыбного водного сырья и морепродуктов.

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

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, свое- временного 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 формирова-ния компе- тенции	Форма контрольного мероприятия (тест, контрольная работа, устный опрос, коллоквиум, деловая игра и т.п.)	Срок проведения контрольного мероприятия
Раздел 1. «Товароведение и экспертиза молока и молочных товаров»	УК-1.4 ПК-1.2 ПК-3.1: 3.2; 3.3	**I этап** **II этап** **III этап**	Решение тестовых заданий, упражнений, представление и защита доклада (реферата)	на практических занятиях в течении сессии
Раздел 2. «Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов»	УК-1.4 ПК-1.2 ПК-3.1: 3.2; 3.3	**I этап** **II этап** **III этап**	Решение тестовых заданий, упражнений, представление и защита доклада (реферата)	на практических занятиях в течении сессии
Раздел 3. «Товароведение и экспертиза пищевых жиров»	УК-1.4 ПК-1.2 ПК-3.1: 3.2; 3.3	**I этап** **II этап** **III этап**	Решение тестовых заданий, упражнений, представление и защита доклада (реферата)	на практических занятиях в течении сессии
Раздел 4. «Товароведение и экспертиза рыбы и рыбных продуктов»	УК-1.4 ПК-1.2 ПК-3.1: 3.2; 3.3	**I этап** **II этап** **III этап**	Решение тестовых заданий, упражнений, представление и защита доклада (реферата)	на практических занятиях в течении сессии

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 изученияиндивидуальных 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 разобранна занятии. Целесообразно использовать фронтальный опрос также перед проведением прак- тических работ, так как он позволяет проверить подготовленность студентов к их выполне- нию. 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 не- большой 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 теоретиче- ские 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 оценкипри 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) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекс мер по устранению не-достатков.
3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий со-поставимости результатов оценивания.
4. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие ком- петенций 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 экза- мена - 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 преподавательили преподаватели, ведущие практические занятия
Консультации	в сессию	На групповой консультации	Ведущий преподавательили преподаватели, ведущие практические занятия
Зачет	в сессию	компьютерное тестирование	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Формирование оценки («зачтено»/ «незачтено»)	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**

Першина, Е. И. Товароведение и экспертиза однородных групп товаров (молоко и молочные продукты) : учебное пособие / Е. И. Першина, С. Б. Васильева, Д. Г. Попова. — 2-е изд., испр. и доп. — Кемерово : КемГУ, 2010. — 131 с. — ISBN 978-589289-644-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4628. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/4628
Тихомирова, Н. А. Технология молока и молочных продуктов. Технология масла (технологические тетради) : учебное пособие / Н. А. Тихомирова. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 144 с. — ISBN 978-5-98879-120-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4898. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/4898
Технология продуктов из вторичного молочного сырья : учебное пособие / А. Г. Храмцов, С. В. Василисин, С. А. Рябцева [и др.]. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2022. — 632 с. — ISBN 978-5-98879-215-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/412889	https://e.lanbook.com/book/412889
Касторных, М. С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов : учебник / М. С. Касторных, В. А. Кузьмина, Ю. С. Пучкова. — 6-е изд. — Москва : Дашков и К, 2018. — 328 с. — ISBN 978-5-394-02988-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/103774. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/103774
Товароведение и экспертиза мяса и мясной продукции: практикум / составители Т. И. Шпак [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 92 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148575. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/148575
Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов : учебник / В. И. Криштафович, В. М. Позняковский, О. А. Гончаренко, Д. В. Криштафович ; под общей редакцией В. И. Криштафович. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-4942-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/129085. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/129085
Егорченкова, Л. А. Товароведение и экспертиза однородных групп товаров. Мясо и мясные продукты : учебное пособие / Л. А. Егорченкова. — Кемерово : КемГУ, 2006. — 124 с. — ISBN 5-89289-437-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4629 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/4629
Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для вузов / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова ; под редакцией В. М. Позняковский. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 316 с. — ISBN 978-5-507-50778-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/463439 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/463439

Дополнительная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Мезенова, О. Я. Технология, экология и оценка качества копченых продуктов : учебное пособие / О. Я. Мезенова, И. Н. Ким. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 488 с. — ISBN 978-5-98879-062-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4902. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/4902
Горбачева, М. В. Учебно-методическое пособие по выполнению курсовых работ по дисциплинам: Технология мяса и мясных продуктов. Технология молока и молочных продуктов. Технология рыбы и рыбных продуктов : учебно-методическое пособие / М. В. Горбачева, К. В. Есепенок, Н. Н. Шагаева. — Москва : МГАВМиБ им. К.И. Скрябина, 2022. — 66 с. — ISBN 978-5-86341-493-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/317990. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/317990

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, форму- лировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие во- просы 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 раз-

даточный материал по выбранной теме. Рекомендуется провести дома репетицию выступ-ления 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 ав- тора, 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, ПРОФЕС-СИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

Перечень лицензионного программного обеспечения:

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»

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

Наименование ресурса	Режим доступа
Консультант плюс	http://www.consultant.ru/
Гарант	http://www.garant.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 спе- циализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа – укомплектована спе- циализированной (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 ор-ганизации.
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), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплек- тованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, сту- лья, доска аудиторная).	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 13а

Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - про- ектор Beng Mx560; ноутбук (переносной); экран; , веб-камера Logitech;трибуна; стул на раме- 28 шт.; парта аудиторная – 14 шт.; выставочный стол с тумбой – 3 шт.; стол преподавателя – 1 шт.; учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин ; шкаф с муляжами продовольственных товаров. Специализированное учебное оборудование – термометр ТР101; ложка-весы электронная до 500 гр.; маслобойка Melasty 10л; сепаратор электрический Сибирь-120 с регулятором; мороженица автоматическая Nemox I-GREEN Gelatissimo Exclusive Black 1,7 л; йогуртница ROMMELSBA CHER JG 40; пресс для прессования сырного зерна малый пневматический; нож- лопатка для мягких сыров «Сырный ломтик»; форма для сыра с крышкой-поршнем на 500 гр.; набор для приготовления творога и сыра BRADEX TK 00192; водяная баня SHHW21600All двухуровневая (+100С); анализатор молока Ekomilk TOTAL КАМ-98-2А; прибор для определения влажности пищевых продуктов «Элекс-7МТ»; термостат ТС 1/80; шкаф суховоздушный ШС-80; зонд pH Testo 206 ГТД; рефрактометр ручной; люминометр 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»	
Аудитория № 22э Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска аудиторная). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - (проектор, ноутбук (переносные), экран, телевизор Toshiba); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин - шкаф с муляжами непродовольственных товаров. MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; Office Standard 2016 Лицензия № 66160039 от 11.12.2015 OPEN 96166559ZZE1712 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 13а
Аудитория № 29э Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска аудиторная). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования (проектор (переносной), ноутбук (переносной), экран); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин. MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; Office Standard 2016 Лицензия № 66160039 от 11.12.2015 OPEN 96166559ZZE1712 Microsoft Volume Licensing Service Center;OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0,	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 13а

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