Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 07.11.2026 18:18:00
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3692d52b7e

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

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Идентификация и обнаружение фальсификации сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров

Направление подготовки **38.03.07 Товароведение**

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

Форма обучения **Очная, Очно-заочная**

Программа разработана:

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

Рекомендовано:

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

п. Персиановский, 2026 г.

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

1.1 Планируемый процесс обучения по дисциплине, направлен на формирование следующихкомпетенций:

Профессиональные компетенции (ПК):

-способен вести интегрированную систему безопасности, прослеживаемости и качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции (ПК-1).

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

Индикаторы достижения компетенции:

-уметь проводить идентификацию пищевой продукции для целей обеспечения безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (ПК-1.4)

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

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

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

Планируемые результаты обучения по дисциплине «Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров», 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

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
ПК-1	способен вести интегрированную систему безопасности, прослеживаемости и качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции;	ПК-1.4 -уметь проводить идентификацию пищевой продукции для целей обеспечения безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	*Знание:* Методов идентификации пищевой продукции для целей обеспечения безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке *Умение:* проводить идентификацию пищевой продукции для целей обеспечения безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
ПК-3	Проведение товароведческой экспертизы сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров	ПК-3.1-Знать правила и способы отбора проб и выборки для товарных партий	*Знание:* Правил и способов отбора проб и выборки для товарных партий *Умение:* проводить отбор проб и выборку для товарных партий *Навык и / или опыт деятельности:* проведения отбора проб для товарных партий

		ПК-3.2-Уметь проводить товароведческую экспертизу и оформлять акт экспертизы	*Знание:* правил порядка проведение органолептических и лабораторных исследований продовольственных товаров *Умение:* умение проводить органолептические и лабораторные исследования, оформлять акт экспертизы *Навык и / или опыт деятельности:* проведения органолептических и лабораторных исследований продовольственных товаров
		ПК-3.3-Владеть навыками чтения маркировки товара и оценивать качество тары и упаковки	*Знание:* видов маркировки товаров, способы и средства нанесения товарной информации на упаковку товаров *Умение:* анализировать товарную информацию, применять методы товароведения и проводить оценку маркировки *Навык и / или опыт деятельности:* расшифровки маркировки упаковки, полноты и правильности маркировки товаров

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМКОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮРАБОТУОБУЧАЮЩИХСЯСПРЕПОДАВАТЕЛЕМИНАСАМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Семестр	Трудоем-кость З.Е./ час.	Контактная работа с преподавателем			Самостоя-тельная работа, час.	Форма промежуточной аттестации (экз./зачет соценк./зачет)
		Лекций, час.	Практич. занятий, (лаб) час.	Контактная работа на промежуточную аттестацию, час.		
очно-заочная форма обучения 2022-2025 год набора						
9	5/180	36	36	1,3	106,7	экзамен
очная форма обучения 2026 год набора						
4/7	5/180	36	54	1,3	88,7	экзамен

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. «История возникновения фальсификациитоваров и способы борьбы»	**Раздел 2.**«Основы идентификационной деятельности»	**Раздел 3.«**Методыидентификацииобнаружения фальсификации сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»	**Раздел 4.** «Идентификация,способы и методы обнаружения фальсификации зерномучных товаров»
Раздел 5. «Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации плодоовощныхтоваров»	**Раздел 6.** «Идентификация,способ ыиметоды обнаруженияфальсификации вкусовых и кондитерских товаров»	**Раздел7.**«Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации молочныхи масложировых товаров»	**Раздел 8.** «Идентификация, способы иметоды обнаружения фальсификации мясных и рыбных товаров»

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

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Кол-во часов/форма обучения	
			очно-заочно	очно
			2022-2025	2026
1.	**Раздел 1.**«Историявозникновения фальсификации товаров испособыборьбы»	Тема1.История возникновения фальсификации.Подлинность и фальсификация товаров.	2	5
		Тема 2. Виды, способы фальсификации и методы ее обнаружения. Последствия фальсификации и меры борьбы с ней.	4	
2.	**Раздел 2.**«Основыидентификационныйдеятельности»	Тема1.Понятиеиактуальностьпроблемы идентификации. Идентификация и оценка соответствия товаров	2	5
		Тема 2. Структура и классификация идентификации. Критерии и показатели идентификации.	2	
3.	**Раздел3.«**Методы идентификации и обнаружения фальсификации сельскохозяйственного сырья и продовольст-Венных товаров»	Тема 1. Классификация методов идентификациинаразныхэтапахеепроведения.Современныеизмерительныеметоды и дентификации.	2	5
		Тема 2.Идентифицирующиепризнакипродовольственныхтоваров.	2	
4.	**Раздел 4.** «Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации зерномучных товаров»	Тема1.Товароведнаяклассификацияи Оценка качества зерномучных товаров.	2	5
		Тема2.Идентифицирующиепризнаки Зерномучных товаров. Фальсификация зерномучных товаров.	2	
5.	**Раздел 5.** «Идентификация,способыи Методы обнаружения	Тема1.Общая характеристика,классификация и оценка качества плодоовощных товаров	2	5

	фальсификации плодоовощныхтоваров»	Тема2.Идентифицирующие признак и Плодоовощных товаров.Фальсификация плодоовощных товаров.	2	
6.	**Раздел 6.** «Идентификация,способыиметоды обнаруженияфальсификации вку-совых и кондитерскихтоваров»	Тема1.Общая классификация вкусовых и кондитерских товаров,оценка качества.	2	5
		Тема2.Идентифицирующиепризнакивкусовых и кондитерских товаров. Фальсификациявкусовыхикондитерскихтоваров.	2	
7.	**Раздел 7.** «Идентификация,способыиметоды обнаруженияфальсификациимо-лочных и масложировыхтоваров»	Тема1.Оценкакачествакисломолоч-ных продуктов. Идентификация и обнаружениефальсификациикисломолочных продуктов.	4	4
		Тема 2.Оценка качества майонеза и растительных масел. Идентификация и распознавание фальсификации масложировых товаров.	2	
8.	**Раздел 8.** «Идентификация,способыиметоды обнаруженияфальсификации мяс-ных и рыбных това-ров»	Тема1.Оценкакачествамясныхполуфабрикатов,консервовиколбасныхизделий.Идентификация иобнаружение фальсификации мясных товаров.	2	2
		Тема 2.Оценка качества рыбных консервов и икры. Идентификация и распознавание фальсификации рыбных товаров и Икорной продукции.	2	
Итого			**36**	**36**

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**	
				очно-заочно	**очно**
				2022-2025	**2026**
1.	**Раздел 1.** «Историявозникновения фальсификациитоваровиспособыборьбы»	Практическое занятие 1. Основные термины и объекты фальсификации. Виды,способыфальсификациииметодыееобнаружения.Последствияфальсификации.	Устный опрос	4	4
2.	**Раздел 2.** «Основы идентификационныйдеятельности»	Практическое занятие 1. Место и роль идентификации при оценкестепенисоответствиятовара.	Устный опрос	2	4
3.	**Раздел 3. «**Методыидентификацииобнару-	Практическоезанятие1.Виды,способы и методы идентификациитоваров.(презентация)	Защита презентации	2	4

	жениефальси-фикациисель-скохозяйствен-ногосырьяипродовольствен-ныхтоваров»	Практическоезанятие2.Виды,способы фальсификации и методы ее обнаружения.	Устный опрос	2	4
4.	**Раздел4.**«Идентификация,способыиметодыобнаруженияфальсификациизерномучных то-варов»	Практическое занятие 1. Оценка качества муки и крупы. Идентификация и обнаружение фальсификации муки и крупы.(презентация) Элементы практической подготовки: отработка навыков идентификации и обнаружения фальсификации муки и крупы	Защита презентации	4	4
		Практическое занятие 2. Оценка качества хлебобулочных и макаронных изделий.Идентификация и обнаружение фальсификации хлебобулочных изделий. Элементы практической подготовки: отработка навыков идентификации и обнаружения фальсификации хлебобулочных изделий	Тестирование	2	4
5.	**Раздел5.**«Идентификация,способыиметодыобнаруженияфальсификациипло-доовощныхтоваров»	Практическое занятие 1.Оценка качества свежих и переработанных плодов. Элементы практической подготовки: отработка навыков идентификации и обнаружения фальсификации свежих и переработанных плодов	Тестирование	2	4
		Практическое занятие 2. Идентификацияиобнаружениефальсификации свежих и перераба-танных овощей. Элементы практической подготовки: отработка навыков идентификации и обнаружения фальсификации свежих и перерабо-танных овощей	Тестирование	2	4
	Раздел6.«Идентификация,способыиметодыобнаруженияфальсификациивкусовых и кон-	Практическое занятие 1. Оценкакачества кофе и чая. Идентификация и обнаружение фальсификации кофе и чая. Элементы практической подготовки: отработка навыков	Решение проблемно-ситуаци-онных задач	2	4

6.	дитерских товаров»	идентификации и обнаружения фальсификации кофе и чая			
		Практическое занятие 2. Оценкакачествапеченья ибисквитныхрулетов. Идентификация и обнаружение фальсификации печенья и бисквитных рулетов. Элементы практической подготовки: отработка навыков идентификации и обнаружения фальсификации печенья и бисквитных рулетов.	Решение проблем-но-ситуаци-онныхза-дач	2	4
7.	**Раздел 7.** «Идентификация,способыиметодыобнаруженияфальсификациимолочных и масложировых товаров»	Практическое занятие 1 Оценкакачествакисломолочныхпродуктов. Идентификация и обнаружениефальсификации кисломолочных продуктов. Элементы практической подготовки: отработка навыков идентификации и обнаружения фальсификации кисломолочных продуктов	Контроль-ная работа	4	4
		Практическое занятие 2 Оценка качества майонеза и растительных масел.Идентификацияи распознаваниефальсификации масложировыхтоваров. Элементы практической подготовки: отработка навыков идентификации и обнаружения фальсификации майонеза и растительных масел	Решение пробле м-но-ситуаци-онныхза-дач	4	4
8.	**Раздел8.**«Идентификация,способыиметодыобнаруженияфальсификациимясных и рыбныхтоваров»	Практическое занятие1 Оценкакачества мясных полуфабрикатов, консервов и колбасных изделий. Идентификация и обнаружение фальсификации мясных товаров. Элементы практической подготовки: отработка навыков идентификации и обнаружения фальсификации мясных товаров.	Тестирование	2	4

		Практическое занятие2 Оценкакачества рыбных консервов и икры. Идентификация и распозна-вание фальсификациирыбных товарови икорной продукции. Элементы практической подготовки: отработка навыков идентификации и обнаружения фальсификации икорной продукции	Тестирование	2	2
Итого				**36**	**54**

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	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов/форма обучения	
			очно-заочно	очно
			2022-2025	2026
1.	**Раздел 1.**«Историявозникновения фаль-сификации товаров испособыборьбы»	Закрепление пройденного материала. Решение ситуационных задач. Написание реферата. Подготовка к экзамену.	13,3	11
2.	**Раздел 2.**«Основыидентификационныйдеятельности»	Закрепление пройденного материала. Решение ситуационных задач. Написание реферата. Подготовка к экзамену.	13,3	11
3.	**Раздел 3.«**Методыидентификации и об-наружения фальсифи-кации сельскохозяйст-венного сырья и про-довольственныхтова-ров»	Закрепление пройденного материала. Решение ситуационных задач. Написание реферата. Подготовка к экзамену.	13,3	11
4.	**Раздел4.**«Идентифи-кация, способы и ме-тодыобнаружения фальсификации зер-номучныхтоваров»	Закрепление пройденного материала. Решение ситуа-ционных задач.Написание реферата. Подготовка к эк-замену.	13,3	11
5.	**Раздел5.**«Идентифи-кация, способы и ме-тоды обнаруженияфальсификации пло-доовощныхтоваров»	Закрепление пройденногоматериала. Решение ситуа-ционных задач. Написание реферата.Подготовкакэк-замену.	13,3	11

6.	**Раздел 6.** «Идентифи-кация, способы и ме-тоды обнаружения фальсификации вкусо-выхикондитерских товаров»	Закрепление пройденного материала. Решение ситуационных задач. Написание реферата. Подготовка к экзамену.	13,3	11
7.	**Раздел7.**«Идентифи-кация, способы и ме-тоды обнаружения фальсификации мо-лочных и масложиро-выхтоваров»	Закрепление пройденного материала. Решение ситуационных задач. Написание реферата. Подготовка к экзамену.	13,3	11
8.	**Раздел8.**«Идентифи-кация, способы и ме-тоды обнаружения фальсификаци и мяс-ныхирыбныхтова-ров»	Закрепление пройденного материала. Решение ситуационных задач. Написание реферата. Подготовка к экзамену.	13,3	11,7
Контактные часы на промежуточную аттестацию			**1,3**	**1,3**
Итого			**106,7**	**88,7**

4. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯСАМОСТОЯТЕЛЬНОЙРАБОТЫОБУЧАЮЩИХСЯПОДИСЦИПЛИНЕ

Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине обеспечивается:

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке/ссылка наЭБС
Раздел1. «Историявозникновения фальсификации товаровиспособы борьбы»	Пучкова,Ю.С.Товароведение и экспертиза продовольственныхтоваров.Формыиметодыактивного обучения:учебноепособие/Ю.С.Пучкова,С.С. Гурьянова.—3-еизд.—Москва:ДашковиК,2018. —192с.—ISBN978-5-394-02989-9.—Текст:электронный//Лань:электронно-библиотечнаясистема. —URL:https://e.lanbook.com/book/103771 .	https://e.lanbook.com/book/103771
	Методические указания к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Товароведение однородных групп продовольственных товаров 8 (Плоды и овощи)» для бакалавриата направления подготовки 38.03.07 Товароведение : методические указания / составители Т. Н. Занданова, А. В. Цыжипова. — Улан-Удэ : ВСГУТУ, 2015. — 34 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/236504. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/236504

	Чернигова, С. В. Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения : учебное пособие / С. В. Чернигова, И. В. Якушкин, Н. Б. Довгань. — Омск : Омский ГАУ, 2015. — 82 с. — ISBN 978-5-89764-539-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/90743. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/90743
	Кажаева, О. И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : учебное пособие / О. И. Кажаева, Л. А. Манихина. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2014. – 211 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258801 . – Библиогр. в кн. – Текст : электронный.	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258801
Раздел 2. «Основыидентификацион-ныйдеятельности»	Пучкова, Ю. С. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Формы и методы активного обучения : учебное пособие / Ю. С. Пучкова, С. С. Гурьянова. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К, 2018. — 192 с. — ISBN 978-5-394-02989-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/103771
	Методические указания к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Товароведение однородных групп продовольственных товаров 8 (Плоды и овощи)» для бакалавриата направления подготовки 38.03.07 Товароведение : методические указания / составители Т. Н. Занданова, А. В. Цыжипова. — Улан-Удэ : ВСГУТУ, 2015. — 34 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/236504
	Чернигова, С. В. Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения : учебное пособие / С. В. Чернигова, И. В. Якушкин, Н. Б. Довгань. — Омск : Омский ГАУ, 2015. — 82 с. — ISBN 978-5-89764-539-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/90743. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	: https://e.lanbook.com/book/90743
	Кажаева, О. И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : учебное пособие / О. И. Кажаева, Л. А. Манихина. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2014. – 211 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258801 . – Библиогр. в кн. – Текст : электронный.	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258801

Раздел 3.«Мето-дыидентификациии обнаружения фальсификации сельскохозяйственного сырья и продовольствен-ных товаров»	Пучкова, Ю. С. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Формы и методы активного обучения : учебное пособие / Ю. С. Пучкова, С. С. Гурьянова. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К, 2018. — 192 с. — ISBN 978-5-394-02989-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/103771. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/103771
	Методические указания к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Товароведение однородных групп продовольственных товаров 8 (Плоды и овощи)» для бакалавриата направления подготовки 38.03.07 Товароведение : методические указания / составители Т. Н. Занданова, А. В. Цыжипова. — Улан-Удэ : ВСГУТУ, 2015. — 34 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/236504. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/236504
	Чернигова, С. В. Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения : учебное пособие / С. В. Чернигова, И. В. Якушкин, Н. Б. Довгань. — Омск : Омский ГАУ, 2015. — 82 с. — ISBN 978-5-89764-539-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/90743. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	: https://e.lanbook.com/book/90743
	Кажаева, О. И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : учебное пособие / О. И. Кажаева, Л. А. Манихина. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2014. – 211 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258801 . – Библиогр. в кн. – Текст : электронный.	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258801
Раздел 4. «Иден-тификация, спосо-бы и методы обна-ружения фальси-фикациизерно-мучныхтоваров»	Пучкова, Ю. С. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Формы и методы активного обучения : учебное пособие / Ю. С. Пучкова, С. С. Гурьянова. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К, 2018. — 192 с. — ISBN 978-5-394-02989-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/103771. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/103771
	Методические указания к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Товароведение однородных групп продовольственных товаров 8 (Плоды и овощи)» для бакалавриата направления подготовки 38.03.07 Товароведение : методические указания / составители Т. Н. Занданова, А. В. Цыжипова. — Улан-Удэ : ВСГУТУ, 2015. — 34 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/236504. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/236504

	Чернигова, С. В. Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения : учебное пособие / С. В. Чернигова, И. В. Якушкин, Н. Б. Довгань. — Омск : Омский ГАУ, 2015. — 82 с. — ISBN 978-5-89764-539-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/90743. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	: https://e.lanbook.com/book/90743
	Кажаева, О. И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : учебное пособие / О. И. Кажаева, Л. А. Манихина. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2014. – 211 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258801 . – Библиогр. в кн. – Текст : электронный.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258801
Раздел 5. «Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификациипродовольственных товаров»	Пучкова, Ю. С. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Формы и методы активного обучения : учебное пособие / Ю. С. Пучкова, С. С. Гурьянова. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К, 2018. — 192 с. — ISBN 978-5-394-02989-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/103771. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/103771
	Методические указания к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Товароведение однородных групп продовольственных товаров 8 (Плоды и овощи)» для бакалавриата направления подготовки 38.03.07 Товароведение : методические указания / составители Т. Н. Занданова, А. В. Цыжипова. — Улан-Удэ : ВСГУТУ, 2015. — 34 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/236504. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/236504
	Чернигова, С. В. Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения : учебное пособие / С. В. Чернигова, И. В. Якушкин, Н. Б. Довгань. — Омск : Омский ГАУ, 2015. — 82 с. — ISBN 978-5-89764-539-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/90743. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	: https://e.lanbook.com/book/90743
	Кажаева, О. И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : учебное пособие / О. И. Кажаева, Л. А. Манихина. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2014. – 211 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258801 . – Библиогр. в кн. – Текст : электронный.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258801

Раздел 6. «Идентификация, способыиметодыобнаружения фальсификациивкусовых и кондитерскихтоваров»	Пучкова, Ю. С. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Формы и методы активного обучения : учебное пособие / Ю. С. Пучкова, С. С. Гурьянова. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К, 2018. — 192 с. — ISBN 978-5-394-02989-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/103771. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/103771
	Методические указания к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Товароведение однородных групп продовольственных товаров 8 (Плоды и овощи)» для бакалавриата направления подготовки 38.03.07 Товароведение : методические указания / составители Т. Н. Занданова, А. В. Цыжипова. — Улан-Удэ : ВСГУТУ, 2015. — 34 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/236504. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/236504
	Чернигова, С. В. Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения : учебное пособие / С. В. Чернигова, И. В. Якушкин, Н. Б. Довгань. — Омск : Омский ГАУ, 2015. — 82 с. — ISBN 978-5-89764-539-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/90743. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	: https://e.lanbook.com/book/90743
	Кажаева, О. И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : учебное пособие / О. И. Кажаева, Л. А. Манихина. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2014. – 211 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258801 . – Библиогр. в кн. – Текст : электронный.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258801
Раздел 7. «Идентификация, спосо-бы и методы обнаружения фальсификациимолоч-ных и масложировыхтоваров»	Пучкова, Ю. С. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Формы и методы активного обучения : учебное пособие / Ю. С. Пучкова, С. С. Гурьянова. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К, 2018. — 192 с. — ISBN 978-5-394-02989-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/103771. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/103771
	Методические указания к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Товароведение однородных групп продовольственных товаров 8 (Плоды и овощи)» для бакалавриата направления подготовки 38.03.07 Товароведение : методические указания / составители Т. Н. Занданова, А. В. Цыжипова. — Улан-Удэ : ВСГУТУ, 2015. — 34 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/236504. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/236504

	Чернигова, С. В. Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения : учебное пособие / С. В. Чернигова, И. В. Якушкин, Н. Б. Довгань. — Омск : Омский ГАУ, 2015. — 82 с. — ISBN 978-5-89764-539-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/90743. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	: https://e.lanbook.com/book/90743
	Кажаева, О. И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : учебное пособие / О. И. Кажаева, Л. А. Манихина. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2014. – 211 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258801 . – Библиогр. в кн. – Текст : электронный.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258801
Раздел 8. «Идентификация, спосо-бы и методы обнаружения фальсификации мясных ирыбныхтоваров»	Чернигова, С. В. Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения : учебное пособие / С. В. Чернигова, И. В. Якушкин, Н. Б. Довгань. — Омск : Омский ГАУ, 2015. — 82 с. — ISBN 978-5-89764-539-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/90743. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	: https://e.lanbook.com/book/90743
	Кажаева, О. И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : учебное пособие / О. И. Кажаева, Л. А. Манихина. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2014. – 211 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258801 . – Библиогр. в кн. – Текст : электронный.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258801

4. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессеосвоения образовательной программы

Номер/ индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
		I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или)опыт деятельности
ПК-1/1.4	уметь проводить идентификацию пищевой продукции для целей обеспечения безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на	Методы идентификацию пищевой продукции для целей обеспечения безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	- проводить идентификацию пищевой продукции для целей обеспечения безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	

	рынке			
ПК-3/3.1	Знать правила и способы отбора проб и выборки для товарных партий	Правила и способы отбора проб и выборки для товарных партий	проводить отбор проб и выборку для товарных партий	проведения отбора проб для товарных партий
ПК-3/3.2	Уметь проводить товароведческую экспертизу и оформлять акт экспертизы	правила порядка проведение органолептических и лабораторных исследований продовольственных товаров	проводить органолептические и лабораторные исследования, оформлять акт экспертизы	проведения органолептических и лабораторных исследований продовольственных товаров
ПК-3/3.3	Владеть навыками чтения маркировки товара и оценивать качество тары и упаковки	виды маркировки товаров, способы и средства нанесения товарной информации на упаковку товаров	анализировать товарную информацию, применять методы товароведения и проводить оценку маркировки	расшифровки маркировки упаковки, полноты и правильности маркировки товаров

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

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

Код компетенции / Индикатор достижения компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Наименование индикатора достижения компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			Знать Этап I	Уметь Этап II	Навык и (или) опыт деятельности Этап III
ПК-1/1.4	Способен вести интегрированную систему безопасности, прослеживаемости и качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции	уметь проводить идентификацию пищевой продукции для целей обеспечения безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Методы идентификацию пищевой продукции для целей обеспечения безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	- проводить идентификацию пищевой продукции для целей обеспечения безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	
ПК-3/3.1	Проведение товароведческой экспертизы сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров	Знать правила и способы отбора проб и выборки для товарных партий	Правила и способы отбора проб и выборки для товарных партий	проводить отбор проб и выборку для товарных партий	проведения отбора проб для товарных партий
ПК-3/3.2		Уметь проводить товароведческую экспертизу и оформлять акт экспертизы	правила порядка проведение органолептических и лабораторных исследований продовольственных товаров	проводить органолептические и лабораторные исследования, оформлять акт экспертизы	проведения органолептических и лабораторных исследований продовольственных товаров
ПК-3/3.3		Владеть навыками чтения маркировки товара и оценивать качество тары и упаковки	виды маркировки товаров, способы и средства нанесения товарной информации на упаковку товаров	анализировать товарную информацию, применять методы товароведения и проводить оценку	навыками чтения маркировки товара и оценивать качество тары и упаковки

				маркировки	

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

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

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

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«Не зачтено»	**«Зачтено»**		
I этап Знать Методы идентификацию пищевой продукции для целей обеспечения безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (ПК-1/1.4)	**Фрагментарные знания в области:** Методы идентификацию пищевой продукции для целей обеспечения безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке **Отсутствие знаний.**	**Неполные знания в области:** Методы идентификацию пищевой продукции для целей обеспечения безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области:** Методы идентификацию пищевой продукции для целей обеспечения безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	**Сформированные и систематические знания в области:** Методы идентификацию пищевой продукции для целей обеспечения безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
II этап Уметь проводить идентификацию пищевой продукции для целей обеспечения безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке. (ПК-1/1.4)	**Фрагментарное умение:** проводить идентификацию пищевой продукции для целей обеспечения безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение:** проводить идентификацию пищевой продукции для целей обеспечения безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение:** проводить идентификацию пищевой продукции для целей обеспечения безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	**Успешное и систематическое умение:** проводить идентификацию пищевой продукции для целей обеспечения безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

I этап Знать Правила и способы отбора проб и выборки для товарных партий (ПК-3/3.1)	**Фрагментарные знания в области:** Правил и способов отбора проб и выборки для товарных партий **Отсутствие знаний.**	**Неполные знания в области:** Правил и способов отбора проб и выборки для товарных партий	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области:** Правил и способов отбора проб и выборки для товарных партий	**Сформированные и систематические знания в области:** Правил и способов отбора проб и выборки для товарных партий
II этап Уметь проводить отбор проб и выборку для товарных партий	**Фрагментарное умение:** проводить отбор проб и выборку для товарных партий **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение:** проводить отбор проб и выборку для товарных партий	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение:** проводить отбор проб и выборку для товарных партий	**Успешное и систематическое умение:** проводить отбор проб и выборку для товарных партий
III этап Владеть навыками проведения отбора проб для товарных партий	**Фрагментарное применение навыков:** проведения отбора проб для товарных партий **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков:** проведения отбора проб для товарных партий	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков:** проведения отбора проб для товарных партий	**Успешное и систематическое применение навыков:** проведения отбора проб для товарных партий
I этап Знать правила порядка проведение органолептических и лабораторных исследований продовольственных товаров (ПК-3/3.2)	**Фрагментарные знания в области:** проведения органолептических и лабораторных исследований продовольственных товаров **Отсутствие знаний.**	**Неполные знания в области:** проведения органолептических и лабораторных исследований продовольственных товаров	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области:** проведения органолептических и лабораторных исследований продовольственных товаров	**Сформированные и систематические знания в области:** проведения органолептических и лабораторных исследований продовольственных товаров
II этап Уметь проводить органолептические и лабораторные исследования,	**Фрагментарное умение:** проводить органолептические и лабораторные	**В целом успешное, но не систематическое умение:** проводить органолептические и	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение:** проводить	**Успешное и систематическое умение:** проводить органолептические и

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

чтения маркировки товара и оценивать качество тары и упаковки	чтения маркировки товара и оценивать качество тары и упаковки **Отсутствие навыков**	проведения навыками чтения маркировки товара и оценивать качество тары и упаковки	**применение навыков:** проведения навыками чтения маркировки товара и оценивать качество тары и упаковки	проведения навыками чтения маркировки товара и оценивать качество тары и упаковки

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и(или) опыта деятельности, характеризующих этапы формированиякомпетенцийвпроцессеосвоенияобразовательнойпрограммы

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

Типовой экзаменационный билет № 0

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

По дисциплине безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров

1.Идентификация. Субъекты, объекты и задачи идентификации
2.Идентификационная экспертиза товара и экспертиза подлинности товара
3.Место и роль идентификации при оценке степени соответствия товара.Способы идентификации

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

Заведующий кафедрой _____

Вопросы к экзамену

1 Идентификация. Субъекты, объекты и задачи идентификации
2 Идентификационная экспертиза товара и экспертиза подлинности товара Местоирольидентификацииприоценкестепенисоответствиятовара.Способы идентификации
3 Цель оценки(контроля)и виды и дентификации
4 Методы идентификации. Подлинность товара
5 Фальсификация. Объекты и средства фальсификации. Виды фальсификации продовольственных товаров. Последствия фальсификации
6 Идентификация и фальсификация зерна
7 Идентификация и фальсификация круп
8 Идентификация и фальсификация муки
9 2. Идентификацияифальсификациямакаронныхизделий
10 Идентификацияи фальсификацияхлебаи хлебобулочныхизделий
11 Идентификацияифальсификациякрахмала
12 Идентификациясахараифальсификациясахара
13 Идентификацияифальсификациямеда
14 Экспрессныеметодыустановленияподлинностипчелиногомеда
15 Идентификация ифальсификацияшоколада,шоколадныхизделий
16 Идентификацияифальсификацияфруктово-ягодныхкондитерскихизделий
17 Идентификацияифальсификациясахаристыхкондитерскихизделий
18 Идентификацияифальсификациямучныхкондитерскихизделий
19 3. Идентификацияифальсификацияплодов
20 Идентификационныепризнакиовощей
21 Идентификационныепризнакипереработаннойплодоовощнойпродукции
22 4. Фальсификацияовощей
23 Фальсификацияпереработанныхплодовиовощей
24 Идентификацияча.Буквеннаяидентификацияотдельныхвидовфабричныхсор-товимпортногочая

25 Фальсификациячая
26 Идентификациякофе.Подменакофе
27 Фальсификациякофе
28 Идентификациямолокаимолочныхпродуктов
29 Фальсификациямолокаимолочныхпродуктов
30 Идентификационныепризнакимаслакоровьего
31 Фальсификациямаслакоровьего
32 Идентификационныепризнакисыров
33 Фальсификациясыров
34 Идентификацияколбасныхизделий
35 Фальсификацияколбасныхизделий
36 Идентификациямясныхконсервов
37 Фальсификациямясныхконсервов
38 Идентификациявидамясногополуфабриката
39 Фальсификациямясныхполуфабрикатов
40 Идентификациямясаимясныхпродуктов
41 Фальсификация мясаимясныхпродуктов
42 Идентификацияифальсификациярастительныхмасел
43 Идентификацияифальсификациямаргарина
44 Идентификацияифальсификациямайонеза
45 Идентификацияифальсификация кулинарныхжиров
46 Идентификацияпищевыхконцентратов
47 Фальсификацияпищевыхконцентратов
48 Идентификацияифальсификациясвежейиохлажденнойрыбы
49 Идентификацияифальсификациясоленыхрыбныхизделий
50 Идентификацияифальсификациязамороженнойрыбы
51 Идентификацияифальсификациявяленойрыбнойпродукции
52 Идентификацияифальсификациясушенойрыбнойпродукции
53 Идентификацияифальсификациякопченойрыбнойпродукции
54 Идентификациярыбныхконсервов
55 Идентификациярыбныхпресервов
56 Фальсификациярыбныхконсервов
57 Фальсификациярыбныхпресервов
58 Идентификацияикорныхтоваров
59 Фальсификацияикорныхтоваров
60 Идентификацияяицияичныхтоваров
61 Фальсификацияяицияичныхтоваров
62 Идентификацияпродуктовдетскогопитания
63 Фальсификацияпродуктовдетскогопитания
64 Идентификацияобогащенныхпродуктовпитания
65 Фальсификацияобогащенныхпродуктовпитания
66 Идентификацияжевательныхрезинок

Примерные темы рефератов

1. Экспрессные методы установления подлинности пчелиного меда
2. Идентификация и фальсификация шоколада, шоколадных изделий
3. Идентификация и фальсификация фруктово-ягодных кондитерских изделий
4. Идентификация и фальсификация сахаристых кондитерских изделий
5. Идентификация и фальсификация мучных кондитерских изделий
6. Идентификация и фальсификация плодов

7. Идентификационные признаки овощей
8. Идентификационныепризнакипереработаннойплодоовощнойпродукции
9. Фальсификацияовощей
10. Фальсификацияпереработанныхплодовиовощей
11. Идентификация чая. Буквенная идентификацияотдельных видов фабричныхсортовимпортногочая
12. Фальсификациячая
13. Идентификациякофе.Подменакофе
14. Фальсификациякофе
15. Идентификациямолокаимолочныхпродуктов
16. Фальсификациямолокаимолочныхпродуктов
17. Идентификационныепризнакимаслакоровьего
18. Фальсификациямаслакоровьего
19. Идентификационныепризнакисыров
20. Фальсификациясыров

Примерныетемыпрезентаций

1. Идентификация.Субъекты,объектыизадачиидентификации
2. Идентификационнаяэкспертизатовараиэкспертизаподлинноститовара
3. Местоирольидентификацииприоценкестепенисоответствиятовара.Способыидентификации
4. Цельоценки(контроля)ивидыидентификации
5. Методыидентификации.Подлинностьтовара
6. Фальсификация.Объектыисредствафальсификации
7. Видыфальсификациипродовольственныхтоваров.Последствияфальсификации
8. Идентификацияифальсификациязерна
9. Идентификацияифальсификациякруп
10. Идентификацияифальсификациямуки

Примеры тестовыхзаданий

1.Вэндоспермепшеницы количественнопреобладаетсодержание:
1. крахмала
2. азотистыхсоединений
3. клетчатки
4. воды

2. Видкрупыопределяется:
1. содержаниемдоброкачественногоядра
2. зерновойкультурой
3. размерами крупинок
4. обработкойядразерна

3.Крупу«Артек»подразделяют на:
1. марки
2. номера
3. категории
4. сорта

4.Пшеничноетестоготовят..... способом.
1. заварным иопарным
2. безопарным и опарным
3. накислыхзакваскахибезопарным
4. на кислыхзакваскахизаварным

5. Батонынарезныевырабатываютсяизпшеничноймукиследующихсортов:
1. первого ивторого
2. высшегоипервого

3. экстраи высшего
4. крупчаткии высшего

6.Клентообразныммакароннымизделиямотносят:
1. макароны
2. соломку
3. лапшу
4. вермишель

7.Номеркрупы характеризует:
1. содержаниепримесей
2. содержаниедоброкачественногоядра
3. размеркрупинок
4. зерноваякультура

8.Крупуманнуювырабатываютиз:
1. ячменя
2. кукурузы
3. гречихи
4. пшеницы

9. Какой сорт ржаной муки содержит больше белков, жиров, сахаров иминеральныхвеществ
1. сеяная
2. обдирная
3. обойная
4. высшийсорт

10. Поспособамреализациихлебпшеничный вырабатывают:
1. весовойиподовый
2. формовой иштучный
3. штучный изаварной
4. подовыйивесовой

11.Присортовомпомолепшеницы кромемукиполучаюткрупу:
1. пшеничнуюшлифованную
2. перловую
3. толокно
4. манную

97.Книтеобразныммакароннымизделиямотносятся
1. рожки
2. вермишель
3. перья
4. лапша

12. Порецептуретестахлебпшеничныйбывает:
1. улучшенныйисдобный
2. простойисдобный
3. простойиулучшенный
4. простойикомбинированный

13.Кхлебнымзлакамотносятсязерновыекультуры:
1. рожь
2. овес
3. рис
4. гречиха
5. чечевица

14.Взависимостиотспособаформованиямакаронныеизделия**НЕ**подразделяютсяна:
1. выдувные
2. прессовыдувные
3. прессовые

4. резаные
5. штампованные

15.Кпросовиднымзерновымкультурам **НЕ**относятся:
1. рис
2. овес
3. кукуруза
4. сорго

16....,...,...,крупаподразделяетсяпоразмерамчастиц
1. пшеничная
2. гороховая
3. кукурузная
4. рисовая
5. перловая

17. Насортаподразделяютсякрупы:
1. рисовая
2. ячневая
3. пшено
4. ядрица
5. кукурузная

18.Тестодлявыпечкипшеничногохлебавырабатывают..... способом.
1. заварным
2. опараным
3. безопарным
4. кислым
5. на«головке»

19.Кмелкоштучнымхлебобулочнымизделиямотносятся:
1. сайки
2. калачи
3. баранки
4. бублики
5. сухари

20. Содержаниесахарозывсахаре-рафинадесоставляет.....%
1) 99,90
2) 99,75
3) 99,50
4)100,00

21. В зависимости от способа обработки карамельной массы карамельизготавливают:
1) глянцованную,дражированную,обсыпную,глазированную
2) леденцовуюи сначинками
3) открытуюизавернутую
4) стянутойинетянутойоболочкой, сжилками, полосками

22. Корпусаконфетформуютследующимиспособами:
1) обкаткаишлифование
2) формование,нарезывание,отсадка
3) дражирование,формированиецентров кристаллизации
4) увариваниесоставныхчастейилиихперетирание

23. Врецептурухалвывходят:
1) карамельная масса, пенообразующие вещества и обжаренныемаслосодержащиесеменаиорехи
2) ореховая конфетнаямасса ибелок
3) маслосодержащиесемена,ореховаямассаи кондитерскийжир
4) маслосодержащаямассаифруктово-ягодноесырье

24. Допустимымидефектамишоколадаявляются:
1) мажущаяконсистенция
2) сахарноепоседение
3) незначительноеповреждениешоколадноймолью
4) пузырьки,пятна,царапинынаповерхности
25. Тягучийирисполучаютпутемведениявконфетнуюмассу
1) ирисной крошки
2) желатина
3) соевогомолока
4) меда
26. Консистенцияхалвыдолжнабыть:
1) волокнисто-слоистая
2) однородная
3) хрупкая
4) рассыпчатая
27. Сырьемдляпроизводствасахара-рафинадаслужит ...
1) сахарнаясвекла
2) сахарный тростник
3) сахар-песок
4) сахаро-паточныйсироп
28. Дефект«зайцы»внешнехарактеризуетсяследующимипризнаками:
1) появлениембелыхпятеннаповерхности помадныхконфет
2) появление белых пятен на поверхности покрытых шоколаднойглазурью
3) мелкие жирные пятна на поверхности покрытых шоколаднойглазурьюконфет
4) прилипание этикетки к отдельным участкам конфетныхкорпусов
30. Голубоватыйоттенокцветаприорганолептическойоценкекачествадо пускаетсяу...
1) сахара-песка
2) сахара-рафинада
3) сахарадляпромышленнойпереработки
4) сахарозы
31. Приповышеннойвлажностимедавозникаетодиниз егодефектов:
1) появлениетемногослоянаповерхности
2) потемнениемеда
3) брожение
4) невыраженныйаромат
32. По физико-химическим показателям шоколад десертный от шоколадаобыкновенногоотличается:
1) массовойдолей жира
2) содержаниемсахара
3) степеньюизмельчения(степени дисперсности)
4) массовойдолейзолы,нерастворимойв10%солянойкислоте
33. Сахару-пескуприсущи следующиедефекты:
1) комкование
2) слеживание
3) засахаривание
4) черствение
5) плесневение
34. Взависимостиоттехнологиипроизводствашоколадразличают:
1) обыкновенныйс добавлениями

2) сначинками
3) десертный
4) пористый

35. Цветочныймедбывает:
1) падевый
2) монофлорный
3) медсэкстрактомлимонника
4) пьяный
5) липовый

36. Ккрахмалопродуктамотносят:
1) модифицированныйкрахмал
2) патоку
3) ксилит
4) сорбит
5) халву

37. Вкрекервводятследующиевкусовыедобавки:
1) сахар
2) мед
3) лук
4) соль
5) перец

38. Срокхранениякарамелизависитот:
1) температурно-влажностногорежима
2) виданачинки
3) кислотности
4) массовойдолиобщейзолы
5) массовойдоли золы,нерастворимойв10%солянойкислоте

39. Конфеты «Кара-Кум», «Белочка»,«Маска»изготовленыиз...конфетной массы:
1) сбивной
2) пралиновой
3) молочной
4) ореховой
5) ликерной

40. Припроизводствеконфетпралиновуюконфетнуюмассуготовятиз:
1) обжаренныхорехов
2) обжаренныхмасличныхсемян
3) взорванныхкруп
4) зеренкакао
5) зеренкофе

41. Взависимостиотспособаприготовленияирецептурыкексы**НЕ** подразделяютсянаследующиегруппы:
1) сырцовые
2) заварные
3) приготовленныенадрожжах
4) приготовленныенахимическихразрыхлителях
5) приготовленныебездрожжейихимическихразрыхлителей

42. Квосточнымсладостямтипа карамели**НЕ**относятся:
1) козинаки
2) миндальвсахаре
3) халва
4) чуч-хела

43. Причинойдефекта«закал» утортовявляется
1) нарушениерецептуры

2) нарушениетемпературногорежимахранения
3) нарушениевлажностногорежимахранения
4) нарушениетемпературногорежимавыпекания
5) частоемеханическоевоздействиепослевыпекания
44. Сагоявляетсяпродуктом переработкикрахмалаипредставляетсобой:
1) мелкийпорошок
2) сиропообразнуюжидкость
3) крупуввидестеклообразныхшариков
4) смеськристалловправильнойформы
45. Виноградноевино–это:
1) напиток, который получают в результате стартовогоброжениявиноградногосуслаилимезги
2) вино, приготовленное путем физического насыщенияобработанноговиноматериаладвуокисьюу глерода
3) вино,получаемоеполнымилинеполнымсбраживаниемсуслаилимезги,соде ржащееэтиловыйспирттолькоэндогенногопроисхождения
4) вино, получаемое полным или неполным сбраживанием сусла или мезги сдобавлениемэтилового спирта
47. Коньякклассифицируютпоследующимпоказателям:
1) в зависимости от региона, откуда поступили коньячные спирты, продолжительности испособоввыдержкиконьячныхспиртов
2) взависимостиотспособапроизводстваивида сырья
3) поцветуимассовой концентрациисахаров
4) попродолжительностивыдержки,идавлениюдвуокисиуглеродавбутылке.
48. Сырьем дляпроизводствапиваявляется:
1) ячменныйсолод,хмель,вода,особыерасыдрожжей,сахар,ферменты
2) питьеваявода, сахарныйсироп,хмель,семена
3) ячменныйсолод,хмель,экстракты,продукты пчеловодства
49. Питьевой этиловый спирт–это:
1) ректификованный этиловый спирт, разведенный умягченнойводойдокрепости95%
2) этиловыйспирт,получаемыйректификациейэтилового спирта-сырца.
3) прозрачная окрашенная вводно-спиртовая жидкость с неприятнымзапахом.
4) этиловыйспиртк репостью95%
50. Ликеро-водочныеизделияделятсянагруппы:
1) ликеры крепкие, ликеры десертные, ликеры эмульсионные,кремы,наливки, пунши
2) настойкиполусладкие,вина,джины,ликеры
3) аперитивы,пиво, вина
4) настойкигорькие,коктейли, водки,виски
51. Сортаводокдля экспортавыработанного изспирта этилового:
1) «Экстра»и«Люкс»
2) «Люкс»и «Альфа»
3) «Экстра»и «Альфа»
4) высшейочисткии«Люкс»
52. Игристыевинапомассовой концентрациисахаровподразделяютна:
1) брют,сухое,полусухое,полусладкое,сладкое
2) брют,полусладкое,сладкое,сухое
3) брют,полусухое,сухое,розовое
4) сухое,полусухое,полусладкое,сладкое
53. Взависимостиотпродолжительностииспособоввыдержкиконьячныхспиртовконьякикласс

ифицируют:
1) ординарные,марочные,коллекционные
2) неординарные,марочные,коллекционные
3) марочные,ординарные,коньяки свыдержкой неменеедвухлет
4) ординарные, старыеконьяки,коллекционные,коньяки дляэкспорта
54. Дляпроизводствакофенатуральногорастворимогонеиспользуюткофе:
1) высшегосорта
2) 1-госорта
3) 2-госорта
4) 1-гои2-госорта
55. Кцветочнымпряностямотносят:
1) корицаиимбирь
2) гвоздикаишафран
3) куркумаикориандр
4) лавровыйлистимускатныйорех
56. Срокхраниятабачнойпродукции..... мес.
1)10
2)12
3)8
4)6
57. Основнымотличиемнастоекотналивокявляется:
1) меньшеесодержаниесахараи болеевысокаякрепость
2) большеесодержаниесахараи менеевысокаякрепость
3) большаяпрозрачность
4) меньшеесодержаниесахара
58. Корганолептическимпоказателямпряностейотносят:
1) внешний вид
2) цвет
3) консистенцию
4) запах
5) целостность
59. Кфизико-химическим показателямкачествачаяотносятся:
1) массоваядолявлаги
2) кислотность
3) массоваядоляобщейзолы
4) цветразваренноголиста
5) массоваядолямелочи
60. В зависимости от продолжительности и способов выдержки коньячных спиртов коньяки подразделяют на:
1) ординарные
2) молодые
3) марочные
4) натуральные
5)выдержанные
61. В зависимости от экстрактивности начального сусла пивоподразделяютна:
1) светлое
2) крепкое
3) темное
4) пастеризованное
5) нефильтрованное
62. Кцветочнымпряностямотносят:
1) тмин

2) кориандр
3) шафран
4) гвоздика
5) корица

63. В зависимости от состава сырья и физиологического воздействия чайныенапиткиподразделяютна:
1) витаминизированные
2) тонизирующие
3) успокаивающие
4) фруктово-ягодные
5) специальногоназначения

64. Гарантийныйсрокхраненияводок:
1) особых–6мес.
2) дляэкспорта–3года
3) дляМинистерстваобороны–10мес.
4) простых– 12мес.
5) высшейочистки –2года

65. Кплодовымпряностямотносят:
1) ваниль
2) черныйперец
3) шафран
4) гвоздика
5) корица

66. Кофепродукты**НЕ**вырабатываютиз:
1) кофе
2) злаковых
3) какао
4) цикория
5) дубовыхжелудей

67. СогласноГОСТразличаютпиво...
1) светлое
2) полутемное
3) темное
4) пастеризованное
5) стерилизованное

68. В зависимости от преобладающего аниона минеральные воды относят к одному из пятиклассов:
1) гидроксидные
2) гидрокарбонатные
3) хлоридные
4) сульфатные
5) сульфидные

69. Кофевида«Арабика»делится насорта:
1) высший
2) 1-ый
3) 2-ой
4) экстра

70. Корганолептические показателямводкиотносятся:
1) внешнийвид
2) прозрачность
3) консистенция
4) запах
5) цвет

Тестовыезадания
потеме:«Рыба ирыбныетовары»
1. Какаятемпературауохлажденнойрыбы?а)от-
1до+5б)от0до-1-4
в)от6ниже
2. Какиесуществуютспособыохлаждениярыбы?а)
естественноеиискусственное
б) циркулирующей морской водой,
орошениемв)быстроеимедленное
3. Какопределитьстандартнуюдлинурыбы?
а) от вершины головы до начала хвостового
плавникаб) отвершиныголовы
доконцахвостовогоплавника
в)отвершиныголовыдо начала среднихлучейхвостовоюплавника
4. В чем значение глазирования
рыбы?а)улучшитькачество,товарныйв
идб)придатьтоварныйвид
в)предупредить окислениежира,усушку
5. Укажите,иззерна,какихрыбготовят
краснуюикру.а)белуга,калуга,осетр,шип,севрюга
б)кефаль,минтай,треска,судак
в) кета,горбуша,кижуч,сима,чавыча,нерка
6. На какие сорта делится зернистая икра осетровых рыб
?а)высший.1-й. 2-й
б)не делится
в)высшийи1-й
7. Ккакомусемействуотносится навага
ипутассу?а)тресковые
б)карповыев
)лососевые
8. Назовитепредставителейсемействакарповых.а
)сазан, лещ, вобла, толстолобик
б) карп,лещ,судак
в)судак,лещ,вобла,тарань
9. Назовитеобщиеотличительныепризнакирыбсемействаокуневых.а)д
васпинныхплавника,первыйколючий
б)одинклиновидныйспиннойплавник
в)дваспинныхплавника,второйколючий, нажабрахшины
10. Назовитерыбсемействатресковых.а
)треска,налим,вобла
б) треска, пикша,стерлядь
в)пикша,треска,налим,сайда
11. Ккакомусемействуотносится
толстолобик?а)лососевые
б)
окуневыев)
карповые
12. К какому семейству относятся салака и килька
?а)карповые
б)
сельдевыев)
лососевые

ТЕСТОВЫЕЗАДАНИЯ
НАТЕМУ: «ПИЩЕВЫЕЖИРЫ»
1. Изсемян,какихмасличныхкультурвырабатываютрастительныемасла?а)П
одсолнечникв)Горчица
б)Сояг)Хлопчатник
2. ОсновноймасличнойкультуройвРоссииявляется?а)
Хлопчатникв)Плодыоливководерева
б)Земляной орех(арахис)г)Подсолнечник
3. Изполученноймезгимаслоизвлекают:прессованием,
_____способами
4. Приочисткепутемотстаиванияифильтрованиямаслоосвобождаютотв
звешенныхчастиц(жмыха)при -отсвободныхжирных
кислот, при - от красящих веществ, при -
отследовбензина,ароматическихвеществ.
а) Нейтрализации в)
Механическойб)Дезодорацииг)Отб
еливании
5. Какой жирорастворимый витамин обладает свойством замедлять
окислениененасыщенныхжирныхкислот?
а)А(каротин)в)Е(токоферол)
б)Д (кальциферол)г)К(филлохинон)
6. Какназываетсяпродукт,состоящийизконцентратамолочногожира,полученныйизсли-вок?
а)Маргаринв)Кулинарныйжир
б) Сливочноемаслог) Растительноемасло
7. К какому сорту следует отнести сливочное масло с общей бальной оценкой 14 баллов,
втомчислеповкусуизапаху-5баллов?
а) Высший
сортб)1сорт
8. Взависимостиотпереработанногосырьяразличают топленыеживотныежиры-
говяжий, бараний, , , .
9. Продуктсходныйсосливочныммасломповкусу,цвету,аромату,консистенции,содержа-
ниюжиров, белков,углеводовиусвояемости,называется...
а) Сборный жир в) Свиной
жирб) Кулинарный жирг)
Маргарин
10. Какойизживотныхтопленыхжиров:
1. Говяжий
2. Баранийимеетусвояемость
3. Свиной

а)97-98%
б)80-94%
в) 80-90%
ТЕСТОВЫЕЗАДАНИЯ
НАТЕМЫ.-«МОЛОКОИМОЛОЧНЫЕПРОДУКТЫ»,
«ЯЙЦАИ ЯЙ1ДЕПРОДУКТЫ»
1. Врезультатеснижениятемпературыяйцапослеснесениябелокижелтокумен
ьшаютсявобъеме,ина тупомконцемеждуоболочкамипоявляется:
а) Белочная оболочка в) Воздушная
камераб)Градинкиг)Поры
2. Разновидностью какого молочного продукта является Чеддер и
Рокфор?а)Молоков)Йогурт

б)Сухиесливкиг)Сыр

3. Яйцо куриноесостоитизтрехосновныхчастей:

1. Скорлупы а)56%
2. Белкараспределитесоответственноотмассыяйцаб)12%
3. Желтка в)36%

4. Какие кисломолочные продукты вырабатываются в результате смешанногоброжения?
а) Простокваша в) Кумысб)Кефирг)Йогурт

5. Взависимостиотсроковхранения икачестваяйцаподразделяютна , срок хранения, которых не превышает 7 суток и ,срокхранениякоторыхнепревышает25суток.

6. Как называют мороженые, яичные продукты, которые изготовляют в виде смесияичных белков и желтков, освобожденных от скорлупы, перемешанных,профильтрованных,охлажденныхизамороженныхвспециальнойтаре?
а) Омлет в) Яичный порошокб)Льезонг)Яичныйм еланж

7. По консистенции, содержанию влаги, технологии производства сыры делят на твердые,, .

8. Какая часть яйца считается более ценной в пищевом отношении? а) Белокб)Желток

9. Определите качество и сорт сметаны 30% по следующим органолептическим показателям:вкус и запах молочно-кислый с наличием небольшой горечи, цвет белый с кремоватым оттенком,консистенция однородная, недостаточно густая, без крупинок жира и белка:а)Высшийсорт
б)1сорт

10. Какое количество яичного порошка равноценно по энергетической ценностиодному яйцу, если учесть, что скорлупа составляет 11% массы яйца, а средняя массаяйца45г?
а)11,6г в) 9,6г
б)10,2г г) 12,0г

Тестовыезадания потеме:«Кондитерские изделия»

1. Продукт, желеобразной консистенции, полученный увариванием сахаро-паточного сиропаифруктово-ягодногопюреназывается:
А)желе
Б) мармеладВ) конфитюрГ) повидло

2. Порецептуреитехнологиипроизводствашоколадподразделяют:десертный, _____,и.

3. Карамельная начинка, которую получают растиранием обжаренных ядер орехов илимасличныхсемянссахаромназывается:
А) марципановаяБ) помадная
В)молочнаяГ)

пралиновая
4. Как классифицируют конфеты в зависимости от способа изготовления и отделкиА)глазированные
Б) полумягкие
В)неглазированные
Г)рельефнымирисункаминаповерхности(типа«Ассорти»)
5. Чем отличаются пирожные от тортовА)калорийностью
Б)консистенцией
В) вкусовыми свойствамиГ)размерами
6. Изделие из дрожжевого сдобного теста с изюмом, массой не менее 100г называется:А)пирожное
Б) ромовая бабаВ)кекс
Г)вафли
7. Длячегоиспользуютзаваркувприготовлениипряников?А) дляудлинениясроковхранения
Б) улучшениякачества
В) для повышения кислотности и пористостиГ)дляснижениякислотностипряни ков
8. Взависимостиотрецептурыиособенностейприготовленияпеченьеподразделяют на:сахарное,, .
9. Какая температура является наиболее оптимальной при хранении конфет?А)15
Б) не более 18В)20
Г)0-5
10. Карамельдолжнаиметьмаркировкусуказанием наэтикетках:А)наименованияпредприятияизготовителя
Б) наименование карамелиВ)состав
Г)местонахождение предприятия

Задания для решения проблемно-ситуационных задач.
По дисциплине «Идентификация и обнаружение фальсификации сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»

Задача1

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

1. Определитефактическуюклассовуюи типовуюпринадлежностьданной партиипшеницы.
2. Взависимостиоткакихпоказателей пшеницуделят натипы,подтипы,классы?

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

Задача2

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

· натура– 764 г/л;
· массовая доляклейковиныПгр.24%;
· содержаниесорнойпримеси–3,2%;
· стекловидность–79%;
· влажность –13,7%.
Поорганолептическимпоказателямпшеницасоответствуетнормам.
1. Установитьтип,подтип, класспшеницы.
2. Соответствиекачестваннойпартиибазиснымиограничительнымкондициямгост.
3. Рассчитатьзачётныйвеспшеницы.
П р и м е ч а н и е. Для решения задачи используйте ГОСТ Р 52554–2006 "Пшеница. Техническиеусловия".

Задача3

Междуроссийским хлебоприёмнымкомбинатом"Заря"ифермерскимхозяйством Казахста-на былзаключендоговорнапоставкупартиирживколичестве21т.
После фактического поступления в адрес российского комбината была отобрана средняяпробаипроведенафизико-химическая экспертиза,результатыкоторойустановили:
· массоваядолявлажности–15,8%;
· содержаниенатуры – 685г/л;
· количествосорнойпримеси2%,
· число падения– 170;
· органолептическиепоказателисоответствуютстандартам;
· заражениевредителямиипрочиедефектынеобнаружены.
1. Установитесоответствиепартии ржи базиснымиограничительнымкондициям.
2. Определитеклассданнойпартии.
3. Рассчитайтезачётныйвеспартии ржи.
П р и м е ч а н и е. Для решения задачи используйте ГОСТ 16990–88 "Рожь. Требования призаготовкахипоставках";
ГОСТ Р53049–2008"Рожь.Техническиеусловия".

Задача4

При транспортировке партии крупы (пшено шлифованное) автофургон попал под дождь, врезультате повреждения брезентового покрытия крупа намокла с левого борта. Было приняторешениеопроведенииифизико-химическогоанализа иустановленоследующее:
· долявлажности– 21%;
· натура– 698 г/дм3;
· долясорнойпримеси–2,9%;
· долязерновойпримеси–7,6%;
· число падения– 190;
· заражённостьвредителяминеобнаружена;
· органолептическиепоказателисоответствуютГОСТу.
1. Дайтезаключениеокачествержиидальнейшиедействияполучателя.
2. Рассчитайтеобъединённуюи среднююпробыдляоценкиржи вэтой ситуации.
П р и м е ч а н и е. Для решения задачи используйте ГОСТ 572–60 "Крупа пшено шлифованное.Техническиеусловия";
ГОСТ26312.1–84"Крупа.Правилаприёмкииметодыотборапроб".

Задача5

На оптовую базу "Колос" поступила партия крупы – пшено шлифованное, расфасованное вмешки массой нетто 25 кг в количестве 35 мешков. По договору поставки данная крупадолжнасоответствоватьвысшемусорту.
Руководством было принято решение произвести физико-химическую экспертизу даннойпартиипшена, котораяпоказала следующее:
· цвет крупинок жёлтый, однотонный с блеском, вкус и запах не затхлый, не плесневелый,свойственные пшену;
· влажность –12,5%;

· долябитыхкрупинок–1,1%;
· долянеошелушенногозерна–0,25%;
· долясорнойпримеси–0,27%;
· доляповреждённыхядер –0,37%;
· заражённостьвредителяминеобнаружена.
1. Рассчитайте величину выборки, объединённой и средней пробы для экспертизы качестваданнойпартиикрупы.
2. Определитедолюдоброкачественногоядрапшеничнойкрупыданнойпартии.
3. Определитесоответствиезаявленногосортакрупыфактическому.
4. Укажитесрокихраненияпшена.
П р и м е ч а н и е. Для решения задачи используйте ГОСТ 572–60 "Крупа пшено шлифованное.Техническиеусловия".

Задача6

В адрес оптовой базы поступила партия рисовой крупы, расфасованная в мешки по 50 кг.Общее количество50мешков.
Посопроводительным документамданныйрисявляетсяшлифованным сортаЭкстра.
При приёмке по количеству и качеству было установлено, что у 5 мешков повреждена пломба,аудвухонаотсутствует.
Было принято решение о вызове представителя поставщика, и в его присутствии составленакт,отобранасредняяпробаинаправленавэкспертнуюлабораторию.
Результатыанализапоказалиследующее:
· цветкрупы– белыйсжелтоватымоттенком;
· поверхностькрупинокшероховатая;
· вкусизапах–свойственныерисовойкрупе, незатхлый;
· массоваядолявлаги–15,3%;
· содержаниедроблёногориса–5,1%;
· доляпожелтевшихядер риса– 0,3%;
· долямеловыхядер риса–0,7%;
· долясорнойпримеси–0,2%,втомчислеорганической–0,05%;
· долянешелушёныхзёрен –0,1%;
· вредителяминезаражено.
1. Определитесоответствиезаявленногосортарисафактическому.Каквыпоступитесданнойпартиейриса?
2. Рассчитайте объединённую и среднюю пробы для оценки качества данной партии рисовойкрупы?
П р и м е ч а н и е. Для решения задачи используйте ГОСТ 6292–93 "Крупа рисовая. Технические условия".

Задача7

На оптовый склад поступила партия крупы гречневой количеством 20 т в мешках по 50 кг.Посопроводительнымдокументамсоответствуетядрице первогосорта.
Анализкачествапоказалследующиерезультаты:
· цветкремовыйсзеленоватымоттенком;
· запахнезатхлый,неплесневый,соответствующийданнойкрупе;
· влажность 12,6%;
· колотыеядра3,6%;
· сорнаяпримесь 0,43%;
· испорченныеядра0,3%;
· заражённостьвредителяминевыявлена.
1. Определите соответствие заявленного сорта гречки фактическому. Как вы поступите сданнойпартиейгречки?
2. Рассчитайте объединённую и среднюю пробы для оценки качества данной партии гречневойкрупы?
Пр имечание.Для решениязадачи используйтеГОСТ5550–74"Крупагречневая.Тех-

ническиеусловия",ГОСТ
26312.1–84 "Крупа.Правилаприёмкииметодыотборапроб".

Задача8

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

Была отобрана средняя проба для физико-химического анализа, который показал следующиерезультаты:

· цветбелыйс желтоватымоттенком;
· массоваядолязолывпересчётенасухоевещество–0,58%;
· массоваядолясыройклейковины–35%;
· остаток насите поГОСТ4403изшёлковойткани№43–3,2%;
· числопадения–190.

Послепробнойвыпечкиповерхностьбатоновпотрескалась.

1. Определитесоответствиеданнойпартиимукивысшемусорту.
2. Какнеобходимопоступитьсданнойпартиеймуки?

П р и м е ч а н и е. Для решения задачи используйте ГОСТ Р 52189–2003 "Мука пшеничная.Общие техническиеусловия".

Задача9

На оптовую базу "Огонек" поступила партия муки хлебопекарной в холщовых мешках по 50кг, общий вес 10 т. По результатам проведённой экспертизы были получены следующие ре-зультаты:

· цветбелыйс кремовымоттенком;
· массоваядолязолывпересчётенасухоевещество–0,48%;
· массоваядолясырой клейковины–45%;
· числопадения–190.

1. Определитетоварныйсортпартиимуки.
2. Составьтеобъединённуюпробуисреднюю пробудляпроведенияанализа.

П р име чание.Для решениязадачииспользуйтеГОСТР52189–2003"Мукапшеничная. Общиетехнические
условия";ГОСТ27668–88 "Мукаи отруби.Приёмкаи методыотборапроб".

Задача10

В магазин "Хлеб" поступила партии батонов в количестве 27 штук из муки первого сорта.Физико-химическаяэкспертизапоказаласледующее:

· влажностьмякиша– 23%;
· кислотностьмякиша–2,8°Н;
· пористостьмякиша–78%.

1. Рассчитайтевыборкубатоновдляоценкиихкачества.
2. СоответствуетлиданнаяпартиятребованиямГОСТа?

Пр имечание.Для решениязадачииспользуйтеГОСТР52462–2005"Изделия хлебобу-лочные изпшеничноймуки.Общие техническиеусловия".

ПЛОДООВОЩНЫЕТОВАРЫ

Задача11

На плодоовощной склад г. Мичуринска доставили партию картофеля, по сопроводительнымдокументам соответствующего первому классу в количестве 2 т, в мешках по 50 кг. Клубницелые, чистые, без излишней внешней влажности, с плотной кожурой. Запах и вкус соответ-ствуют данному сорту. Разница между наименьшим и наибольшим поперечными диаметра-ми клубней 35 мм, подмороженные клубни 2%, содержание клубней с механическими по-вреждениями5%.

1. Дайтезаключениеокачествепартиикартофеля, каквы поступитевданнойситуации.
2. Определитеобъёмвыборки для данной партии.
3. Какдолжнапроводитьсятранспортировкакартофелясвежего?

П р и м е ч а н и е. Для решения задачи используйте ГОСТ Р 51808–2001. "Картофель

свежийпродовольственный,реализуемыйврозничнойторговойсети.Техническиеусловия".

Задача12

На плодоовощную базу "ПомидорКа" 15.09.09 г. поступила партия моркови для последующей её реализации населению в количестве 500 кг, в мешках по 10 кг. По сопроводительнымдокументам данная партия соответствует классу "Экстра". В ходе проведения экспертизыбылоустановленоследующее:

· морковь чистая,корнеплодыцелые,безповрежденияврадителями;
· имеютсяприродныетрещинывкорковойчасти2,7мм;
· имеются корнеплодыдлиной12 …15смзеленоватойчастьюголовкитолщиной0,7см.
· размеркорнеплодовпонаибольшемупоперечномудиаметру3,5см;
· размеркорнеплодовпо длинесоставляет12… 17 см.

1. Соответствует данная партия моркови классу "Экстра", заявленному в сопроводительныхдокументах?
2. Определитеобъёмвыборкидляпроведения экспертизыданнойпартииморкови.

П р и м е ч а н и е. Для решения задачи используйте ГОСТ Р 51782–2001 "Морковь столоваясвежая,реализуемаяврозничнойторговойсети.Техническиеусловия".

Задача13

В адрес оптовой плодоовощной базы автотранспортом поступила партия лука репчатого вколичестве 500 кг в мешках по 10 кг. По сопроводительным документам данная партия соот-ветствует первому классу. При приёмке товара было обнаружено, что 3 мешка были повреж-дены и часть лука высыпалась на дно фургона. Было принято решение провестиэкспертизукачества данной партии лука, которая установила: луковицы вызревшие, непроросшие, безповреждений вредителями, без постороннего запаха и привкуса, размер луковиц по наи-большему поперечному диаметру от 3,8 см, 10% луковиц имеют высушенную шейку более 5см,у3%луковицотсутствуютсухиечешуйкиболеечемна 1/3поверхности.

1. Соответствуетданнаяпартиялукаклассу"Экстра",заявленномув сопроводительныхдокументах?
2. Определитеобъёмвыборкидляпроведенияэкспертизы даннойпартиилука.

П р и м е ч а н и е. Для решения задачи используйте ГОСТ Р 51783–2001 "Лук репчатый свежий,реализуемыйврозничнойторговойсети.Техническиеусловия".

Задача14

В гипермаркет "Восточный" 10.10.09 г. поступила партия капусты среднеспелой белокочанноймассой1,5твмешкахпо 20кг.Посопроводительнымдокументамданнаяпартия соответствует первому классу. Кочаны свежие, непроросшие, без повреждений вредителями, безпостороннего запаха и привкуса, плотные, длина кочерыги 3,2 см, у 10% масса зачищенногокочана 0,9кг.

1. Соответствует данная партия капусты классу "Экстра", заявленному в сопроводительныхдокументах?
2. Определитеобъёмвыборкидляпроведенияэкспертизы даннойпартиикапусты.

П р и м е ч а н и е. Для решения задачи используйте ГОСТ Р 51809–2001 "Капуста белокочанная свежая,реализуемая врозничнойторговойсети.Техническиеусловия".

Задача15

В магазин поступила партия цветной капусты свежей для розничной продажи населению,соответствующей отборному сорту, расфасованной в деревянные ящики по 15 кг, общая мас-са 1,5 т. При транспортировке автофургон попал под дождь, ибыло принято решение о про-ведении экспертизы качества данной партии капусты. Экспертиза выдала заключение, в ко-тором отмечалось: головки плотные, чистые, с бугорчатой поверхностью, без постороннегозапаха и привкуса, размер головок по наибольшему поперечному диаметру 9 см, 3% головокбылиспророщеннымивнутреннимилисточками.

1. Соответствуетданнаяпартияцветнойкапустыклассу"Экстра",заявленномувсопроводительныхдокументах?
2. Определитеобъёмвыборки дляпроведенияэкспертизыданнойпартиикапусты.

П р и м е ч а н и е. Для решения задачи используйте ГОСТ 7968–89 "Капуста цветная свежая.Требованияпризаготовках,поставкахиреализации".

Примерный перечень вопросов для устного опроса и контрольных работ

По дисциплине Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственныхтоваров
1. Предмет и задачи товароведения.
2. Классификациятоваров,видыклассификацийпродовольственныхтоваров.
3. Понятиеобассортименте,основныепоказатели ассортимента
4. Химическийсоставпродовольственныхтоваров.Неорганическиекомпоненты.
5. Органическиекомпонентыпродовольственныхтоваров.
6. Понятиепищевойценностипродуктов питания.
7. Биологическаяифизиологическаяценностьпродуктов питания.
8. Свойстваипоказателикачествапищевыхпродуктов.
9. Факторы,формирующиекачествопищевыхпродуктов.
10. Факторы,сохраняющиекачествотоваров.
11. Хранениепродовольственныхтоваров. Процессы, происходящиеприхранении.
12. Консервированиепищевыхпродуктов.Методыконсервирования.
13. Оценкакачествапродовольственныхтоваров,понятиеидентификациииифальсификации.
14. Маркировкаикодированиепродовольственныхтоваров.
15. Классификациязерновыхкультур,ихзначениеиназначение.
16. Крупа:классификация,факторы,формирующиекачество,ассортимент,показателикачества,хранение.
17. Мука: классификация, факторы, формирующие качество, ассортимент, оценка качества,хранение.
18. Макаронные изделия: классификация, факторы, формирующие качество, ассортимент,показателикачества,хранение.
19. Хлебобулочныеизделия:классификация,факторы,формирующиекачество,ассортимент.Показателикачества, хранение.
20. Классификациясвежихплодов.Характеристикаосновныхвидов.Помологическиеитоварныесорта.
21. Классификациясвежиховощей.Характеристикаосновныхвидовхозяйственноботаническихсортов,товарныесорта.
22. Продуктыпереработкиплодовиовощей:классификация,факторы,формирующиекачество,ассортимент, показателикачества,хранение.
23. Оценкакачествасвежихплодовиовощей.Основныеболезниплодовиовощей.
24. Хранениесвежихплодовиовощей.
25. Кондитерскиеизделия:классификацияизначениев питании.
26. Сахар,мед:пищеваяценность,классификация,факторы,формирующиекачество.Показателикачества,хранение.
27. Фруктово-ягодные изделия: классификация, факторы, формирующие качество, ассортимент,показателикачества, хранение.
28. Шоколад:классификация,сырье,производство,оценкакачества, хранение.
29. Карамельные изделия: классификация, факторы, формирующие качество, ассортимент,показателикачества,хранение.
30. Конфетныеизделия:классификация,факторы,формирующиекачество,ассортимент,показателикачества,хранение.
31. Мучныекондитерскиеизделия:классификация,факторы,формирующиекачество,ассортимент,показателикачества.Хранение.
32. Классификациявкусовыхтоваровиихзначениевпитании.
33. Чай и чайные напитки: классификация, факторы, формирующие качество, ассортимент,показателикачества.
34. Кофеикофейныенапитки,классификация,факторы,формирующиекачество, ассорти-

мент,показателикачества.
35. Пряностиприправы:классификация,показателикачества,хранение.
36. Виноградные вина: классификация, факторы, формирующие качество, оценка качества,фальсификация.
37. Алкогольныенапитки:классификация,факторы,формирующиекачество.
38. Слабоалкогольныенапитки:классификация,сырье,производство,оценкакачества.
39. Безалкогольныенапитки:классификация,факторы,формирующиекачество,сырье,показателикачества,хранение.
40. Молоко, сливки: классификация, факторы, формирующие качество питьевого молока,химическийсостав,показателикачества,хранение.
41. Кисломолочныепродукты:классификация,технология,оценкакачества.
42. Молочные консервы: классификация, производство, ассортимент, показатели качества,хранение.
43. Сыры:классификация,показателикачества,хранение.
44. Маслокоровье:классификация,производство,показателикачества,хранение.
45. Растительныемасла:классификация, сырье,технология,оценкакачества.
46. Животныежиры:классификация,ассортимент,показателикачества,хранениехранен.
47. Маргариноваяпродукция:классификация,ассортимент,показателикачества,хранение.
48. Майонез:классификация,ассортимент,показателикачества,хранение.
49. Мясоубойныхживотных:классификация,маркировка,показателикачества, хранение.
50. Колбасныеизделия:классификация,факторы,формирующиекачество,ассортимент,показателикачества,хранение.
51. Мясныекопчености:классификация,факторы,формирующиекачество,ассортимент,показателикачества,хранение.
52. Мясные консервы: классификация, факторы, формирующие качество, ассортимент, показателикачества,хранение.
53. Мясо птицы: характеристика пищевой ценности мяса птицы, классификация, показателикачества,хранение
54. Классификацияпромысловыхрыб.Живаятоварнаярыба:показателикачества, хранение.
55. Мороженаярыба:ассортимент,качество,хранение.
56. Копченые рыбные товары: классификация, факторы, формирующие качество, ассортимент,качество,хранение.
57. Соленыерыбныетовары:классификация,факторы,формирующиекачество,ассортимент,качество,хранение.
58. Рыбныеконсервыипресервы:классификация,факторы,формирующиекачество,ассортимент,показателикачества,хранение.
59. Общаяхарактеристиканерыбныхводныхпродуктов.
60. Икорныетовары:классификация,ассортимент, качество,хранение.
61. Яйцаияичныетовары:классификация, показателикачества, хранение.

Задания для подготовки к экзамену

ПК-1.4 -уметь проводить идентификацию пищевой продукции для целей обеспечения безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

Знать

- *Методы* идентификации пищевой продукции для целей обеспечения безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке Вопросыдля оцениваниярезультатовобучения ввидезнаний

1 Идентификация.Субъекты,объектыизадачиидентификации
2 Идентификационнаяэкспертизатовараи экспертизаподлинности товара Местоирольидентификацииприоценкестепенисоответствиятовара.Способы

идентификации
Цельоценки(контроля)ивидыидентификации
Методыидентификации.Подлинностьтовара
Фальсификация.Объекты исредствафальсификации
Видыфальсификациипродовольственныхтоваров. Последствияфальсификации
Идентификацияифальсификация зерна
5. Идентификацияифальсификациякруп
Идентификацияифальсификациямуки
6. Идентификацияифальсификациямакаронныхизделий
Идентификацияи фальсификацияхлебаи хлебобулочныхизделий
Идентификацияифальсификациякрахмала
Идентификациясахараи фальсификациясахара
Идентификацияифальсификация меда
Экспрессныеметоды установленияподлинностипчелиногомеда
Идентификацияифальсификацияшоколада,шоколадныхизделий
Идентификацияифальсификацияфруктово-ягодныхкондитерскихизделий
Идентификацияи фальсификациясахаристыхкондитерскихизделий
Идентификацияифальсификациямучныхкондитерскихизделий
7. Идентификацияи фальсификацияплодов
Идентификационныепризнакиовощей
Идентификационныепризнакипереработаннойплодоовощнойпродукции
8. Фальсификацияовощей
Фальсификацияпереработанныхплодовиовощей
Идентификациячая.Буквеннаяидентификацияотдельныхвидовфабричныхсортов импортногочая
Фальсификация чая
Идентификациякофе.Подменакофе
Фальсификациякофе
Идентификациямолокаимолочныхпродуктов
Фальсификациямолокаимолочныхпродуктов
Идентификационныепризнакимаслакоровьего
Фальсификациямаслакоровьего
Идентификационныепризнакисыров
Фальсификациясыров
Идентификацияколбасныхизделий
Фальсификацияколбасныхизделий
Идентификациямясныхконсервов
Фальсификациямясныхконсервов
Идентификациявидамясногополуфабриката
Фальсификациямясныхполуфабрикатов
Идентификациямясаимясныхпродуктов
Фальсификация мясаимясныхпродуктов
Идентификацияифальсификациярастительныхмасел
Идентификация ифальсификациямаргарина
Идентификацияифальсификациямайонеза
Идентификацияи фальсификациякулинарныхжиров
Идентификацияпищевыхконцентратов
Фальсификацияпищевыхконцентратов
Идентификация ифальсификация свежейиохлажденнойрыбы
Идентификацияифальсификациясоленыхрыбныхизделий
Идентификацияи фальсификациязамороженной рыбы
Идентификацияифальсификациявяленойрыбнойпродукции
Идентификацияифальсификациясушенойрыбнойпродукции

55 Идентификацияи фальсификациякопченойрыбнойпродукции
56 Идентификациярыбныхконсервов
57 Идентификациярыбныхпресервов
58 Фальсификациярыбныхконсервов
59 Фальсификациярыбныхпресервов
60 Идентификацияикорныхтоваров
61 Фальсификацияикорныхтоваров
62 Идентификацияяици яичныхтоваров
63 Фальсификацияяиц ияичныхтоваров
64 Идентификацияпродуктовдетскогопитания
65 Фальсификацияпродуктовдетскогопитания
66 Идентификацияобогащенныхпродуктовпитания
67 Фальсификацияобогащенныхпродуктовпитания
68 Идентификацияжевательныхрезинок

Уметь

- проводить идентификацию пищевой продукции для целей обеспечения безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

Задания для оценивания результатов обучения в виде умений

1. Содержание сахарозы в сахаре-рафинаде составляет...%1)99,90
   2) 99,75
   3) 99,50
   4)100,00
2. Взависимостиотспособаобработкикарамельноймассыкарамельизг отавливают:
   1) глянцованную,дражированную,обсыпную,глазированную
   2) леденцовуюи сначинками
   3) открытуюизавернутую
   4) стянутойинетянутойоболочкой,сжилками, полосками
3. Корпусаконфетформуютследующимиспособами:
   1) обкаткаишлифование
   2) формование,нарезывание,отсадка
   3) дражирование,формированиецентров кристаллизации
   4) увариваниесоставныхчастейилиихперетирание
4. Врецептурухалвы входят:
   1) карамельная масса, пенообразующие вещества и обжаренныемаслосодержащиесеменаиорехи
   2) ореховая конфетнаямасса ибелок
   3) маслосодержащиесемена,ореховаямассаи кондитерскийжир
   4) маслосодержащаямассаифруктово-ягодноесырье
5. Допустимымидефектамишоколадаявляются:
1) мажущаяконсистенция
2) сахарноепоседение
3) незначительноеповреждениешоколадноймолью
4) пузырьки,пятна,царапинынаповерхности
6. Консистенцияхалвыдолжнабыть:
   1) волокнисто-слоистая
   2) однородная
   3) хрупкая

4) рассыпчатая

7. Сырьемдляпроизводствасахара-рафинадаслужит ...

1) сахарнаясвекла
2) сахарный тростник
3) сахар-песок
4) сахаро-паточныйсироп

8. Дефект«зайцы»внешнехарактеризуется следующимипризнаками:

1) появлениембелыхпятеннаповерхности помадныхконфет
2) появление белых пятен на поверхности покрытых шоколаднойглазурью
3) мелкиежирныепятнанаповерхностипокрытыхшоколаднойглазурьюконфет
4) прилипание этикетки к отдельным участкам конфетныхкорпусов

9. Голубоватый оттенок цвета при органолептической оценке качествадопускаетсяу...

1) сахара-песка
2) сахара-рафинада
3) сахарадляпромышленнойпереработки
4) сахарозы

10. Приповышеннойвлажностимедавозникаетодиниз егодефектов:

1) появлениетемногослоянаповерхности
2) потемнениемеда
3) брожение
4) невыраженныйаромат

11. По физико-химическим показателям шоколад десертный от шоколадаобыкновенногоотличается:

1) массовойдолей жира
2) содержаниемсахара
3) степеньюизмельчения(степени дисперсности)
4) массовойдолейзолы,нерастворимойв10%солянойкислоте

12. Сахару-пескуприсущи следующиедефекты:

1) комкование
2) слеживание
3) засахаривание
4) черствение
5) плесневение

13. Взависимостиоттехнологиипроизводствашоколадразличают:

1) обыкновенныйс добавлениями
2) сначинками
3) десертный
4) пористый

14. Цветочныймедбывает:

1) падевый
2) монофлорный
3) медсэкстрактомлимонника
4) пьяный
5) липовый

15. Ккрахмалопродуктамотносят:

1) модифицированныйкрахмал
2) патоку
3) ксилит
4) сорбит

5) халву

16. Вкрекервводятследующиевкусовыедобавки:
    1) сахар
    2) мед
    3) лук
    4) соль
    5) перец
17. Срокхранениякарамели зависитот:
    1) температурно-влажностногорежима
    2) виданачинки
    3) кислотности
    4) массовойдолиобщейзолы
    5) массовойдоли золы,нерастворимойв10%солянойкислоте

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

ПК 1.4- уметь проводить идентификацию пищевой продукции для целей обеспечения безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

Задания закрытого типа

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

2. Цель проведения идентификационной экспертизы товаров
А. с целью получения информации о товаре
Б. с целью выявления дефектов продукции
В. с целью установления принадлежности конкретного изделия к определенной товарной группе
Г. с целью определения безопасности товаров
Правильный ответ: В

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

4. Субъекты, осуществляющие идентификацию товаров
А. производители
Б. потребители
В. государственные инспекторы
Г. федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии
Д. все участники рыночных отношений
Правильный ответ: Д

5. Соотнеси определения:

№	Термин		Определения
1)	Качественная идентификация	А	установление соответствия требованиям

			качества, предусмотренным нормативной документацией для того или иного сорта товара, после проведения ассортиментной идентификации
2)	Сортовая идентификация	Б	установление подделки товаров с помощью заменителей, которые заведомо понижают его качественные характеристики.
3)	Информационная идентификация	В	выявление обмана потребителя с помощью неточной или искаженной информации о товаре

Правильный ответ: 1-б, 2-а, 3-в

Задания открытого типа

1._____ — установление соответствия наименования товара, указанного на маркировке и в сопроводительных документах или иных средствах информации, предъявляемым к нему требованиям.
Правильный ответ: идентификация

2 _____ идентификация — установление соответствия наименования товара по ассортиментной принадлежности, обусловливающей предъявляемые к нему требования.
Правильный ответ: Ассортиментная

*3.*_____— текст, условные обозначения или рисунок, наносимые на упаковку или товар.
Правильный ответ: маркировка

*4.*_____— установить тождественность или подлинность объекта (товара) его основополагающим характеристикам.
Правильный ответ: Цель идентификации

*5.*_____ идентификация - установление тождественности оцениваемого товара с товарами однородной группы и/или подгрупп.
Правильный ответ: Групповая

6. _____идентификация — установление подлинности товара определенной торговой марки и/или ее модификаций.
Правильный ответ: марочная

7. _____идентификация товаров — определение тождественности их потребительских свойств и показателей качества установленным требованиям нормативных документов, и/или описаниям, и/или образцам.
Правильный ответ: Квалиметрическая

8. При ассортиментной фальсификации подделка осуществляется путем _____или _____замены товара его заменителем другого вида или наименования с сохранением сходства одного или нескольких признаков.
*Правильный ответ: полной, части*чной

9. _____— более дешевые продукты питания, отличающиеся пониженной пищевой ценностью и сходством с натуральным продуктом по одному или нескольким признакам.
Правильный ответ: Пищевые заменители

10. Контрафакция является одним из способов_____ фальсификации.
Правильный ответ: ассортиментной

11. _____— это вещества или сырье, добавляемые к пищевым продуктам для улучшения их потребительских свойств.
Правильный ответ: Добавки

12. К квалиметрической фальсификации следует отнести _____ товаров. Это одна из наиболее широко распространенных разновидностей квалиметрической фальсификации.
Правильный ответ: пересортицу

13. Одной из разновидностей информационной фальсификации товара является фальсификация с помощью _____
Правильный ответ: упаковки

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

Задания открытого типа

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

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

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

Задания закрытого типа

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

2. Цель проведения идентификационной экспертизы товаров
А. с целью получения информации о товаре
Б. с целью выявления дефектов продукции
В. с целью установления принадлежности конкретного изделия к определенной товарной группе
Г. с целью определения безопасности товаров
Правильный ответ: В

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

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

Задания закрытого типа

1. Качество пищевых продуктов определяется, в первую очередь, их безопасностью, а также содержанием необходимых человеку
А. пищевых и биологически активных веществ

Б. сенсибилизирующих веществ
В. тератогенных веществ
Правильный ответ: А

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

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

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

5. **Установите соответствие между определениями.**

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

Правильный ответ: 2-а, 1-б, 3-в

Задания открытого типа

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

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

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

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

*5.*_____ Совокупность свойств и характеристик продукции, которая придает ей способность

удовлетворять обусловленные или предполагаемые потребности
Правильный ответ: качество

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Задания открытого типа:

1. В качестве защитных оболочек используют:...…
Правильный ответ: воск и парафин
2.Вкладыши в контейнеры для хранения овощей изготавливают из плёнки толщиной…..
Правильный ответ: 60 мкм
3.Копчение — это метод:…
Правильный ответ: консервирования
4.Методы, основанные на разных способа размещения товара делятся на две группы?...
Правильный ответ: бестарный и тарный
5.На хранения томаты закладывают в ящиках-лотках, которые устанавливают штабелем в высоту по сколько рядов?...
Правильный ответ: по 8-10 рядов
6. Основной элемент упаковки, представляющий собой изделие для размещения товара является……..
Правильный ответ: тара
7. Классификация упаковки по назначению…
Правильный ответ: потребительская, транспортная, производственная, консервирующая
8. Классификация упаковки по применению? ...
Правильный ответ: первичная, вторичная, третичная
9. Классификация упаковки по составу.....
Правильный ответ: тара и вспомогательные упаковочные средства
10. Что нужно сделать с товаром у которого испорчена упаковка?
Правильный ответ: незамедлительно снять с продажи

11.Изделие, которое используется для размещения, защиты, транспортирования, загрузки и разгрузки, доставки и хранения сырья и готовой продукции называется... …
Правильный ответ: упаковка
12. Потребительская упаковка разрабатывается в расчете… ....
Правильный ответ: удобства потребителя, привлекательности, сохранности, удобства транспортирования, эффективное использование торговых площадей и защиты товаров от повреждений.
13.Ряд маркетологов считают упаковку элементом…...…
Правильный ответ: товарной политики предприятия
14.Наиболее древними из искусственно созданных материалов, использовавшихся для изготовления упаковки, являются……...
Правильный ответ: древесина, керамика и стекло
15. В СССР основная упаковка для отпуска продуктов в магазинах была…
Правильный ответ: серая бумага

Задания закрытого типа

Тест 1
1. Тара – это…
А) основной элемент упаковки, представляющей изделие для размещения и пространственного перемещения продукции
Б) средство для хранения товаров
В) средство для защиты от внешнего воздействия на товар различных факторов
Ответ: а
2. К таре предъявляются следующие требования:
А) обеспечение сохранности товара, невысокая стоимость, экологичность, возможность многократного использования
Б) удобность, комфортность, гигиеничность, не возможность экологичной утилизации
В) вместимость, сохраняемость, эргономичность, экономичность
Ответ: а
3. К основным функциям тары и упаковки относятся:
А) вмещение, хранение и защита товаров от нежелательного воздействия окружающей среды от влияния других факторов
Б) практичность использования, т.е. создание условий для механизации и автоматизации погрузочно-разгрузочных работ и более эффективного использования складских помещений
В) информативность, создание благоприятных условий для приемки товаров по качеству и количеству и их количественного учета
Г) все варианты верны
Ответ: г
4. Тара и упаковка характеризуется по следующим направлениям:
А) по функциональному назначению, по конструктивным особенностям, по принадлежности
Б) по степени жесткости конструкции, в зависимости от кратности использования
В) все варианты верны
Ответ: в
5. Унификация тары и упаковки представляет собой:
А) систему мер, направленную на приведение к единообразию технических характеристик упаковки, ее документации и средств обращения
Б) систему использования в рациональных условиях торгово-технологического процесса
В) разработанные требования, характеризующие техническую характеристику
Ответ: а
6. Стандартизация тары и упаковки предусматривает:
А) установление наиболее рациональных типов тары по материалам изготовления, конструктивным особенностям, размерам, форме и массе
Б) установление общих технических требований, правил приемки, маркировки, транспортирования и хранения
В) все варианты верны
Ответ: в
7. Торговые предприятия осуществляют с тарой следующие операции:
А) приемку по качеству и количеству; кратковременное хранение,
Б) вскрытие; высвобождение тары

В) вывоз; сдачу тароремонтным предприятиям или поставщикам; документальное оформление
Г) все варианты верны
Ответ: г
8. Приемку тары по количеству и качеству осуществляет:
А) директор магазина
Б) материально - ответственное лицо
В) продавец
Ответ: б
9. Сдача тары поставщику оформляется:
А) «Накладной», в которой указывается наименование тары по прейскуранту, ее состояние и цену в зависимости от качества
Б) «Счет-фактурой», в которой, указывается наименование товара, его количество, общая сумма к оплате покупателю товара
В) «Доверенностью», в которой указывается ф.и.о материально - ответственного лица, которому поручается приобретение материальных ценностей
Ответ: а
10. Движение тары, в нутрии предприятия фиксируется в:
А) «Товарно-транспортной накладной»
Б) «Отчёте по таре»
Ответ: б

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

Оценка знаний, умений, навыка и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине проводится в форме текущего контроля и промежуточнойаттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоенияобучающимися знаний, формирования умений, навыков и (или) опыта деятельности, свое-временного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятиянеобходимых мер по ее корректировке, а так же для совершенствования методики обучения,организацииучебнойработыиоказанияобучающимсяиндивидуальнойпомощи.

Ктекущемуконтролюотносятся проверказнаний,умений,навыковобучающихся:
- назанятиях(опрос,решениезадач,деловаяигра,круглыйстол,тестирование(письменноеиликомпьютерное), ответы (письменные или устные) на теоретические вопросы, решение практическихзадачивыполнениезаданийнапрактическомзанятии,выполнениеконтрольныхработ;
- порезультатам выполненияиндивидуальныхзаданий;
- порезультатампроверкикачестваконспектовлекций,рабочихтетрадейиныхматериа-лов;
- порезультатамотчетаобучающихсявходеиндивидуальнойконсультациипреподавателя,проводимойвчасысамостоятельнойработы,поимеющимсязадолженностям.

Напервыхзанятияхпреподавательвыдаетстудентамграфикконтрольныхмероприятийтекущегоконтроля.

ГРАФИК контрольных мероприятий текущего контроля по дисциплине

№ и наименованиетемы контрольногомероприятия	Формируемая компетенция	Этапформированиякомпетенции	Форма контрольного мероприятия(тест, контрольная работа,устный опрос, коллоквиум, де-ловаяиграит.п.)	Срок проведения контрольного мероприятия

Раздел 1.«История возникновенияфальсификациитоваровиспособы борьбы»	ПК-1.4 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	**Iэтап** **II этап** **III этап**	Решение тестовых заданий,упражнений, представление изащитадоклада (реферата)	на практических занятияхв течении сессии
Раздел 2. «Основыидентификационныйдеятельности»	ПК-1.4 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	**Iэтап** **II этап** **III тап**	Решение тестовых заданий,упражнений, представление изащитадоклада (реферата)	на практических занятияхв течениисессии
Раздел 3.«Методы идентификациии обнаруженияфальсификациисельскохозяйственногосырьяи продовольственныхтоваров»	ПК-1.4 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	**Iэтап** **II этап** **III этап**	Решение тестовых заданий,упражнений, представление изащитадоклада (реферата)	на практических занятияхв течении сессии
Раздел 4. «Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификациизерномучныхтоваров»	ПК-1.4 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	**I этапII этапIII этап**	Решение тестовых заданий,упражнений, представление изащитадоклада (реферата)	на практических занятияхв течении сессии
Раздел 5. «Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификациииплодоовощныхтоваров»	ПК-1.4 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	**I этапII этапIII этап**	Решение тестовых заданий,упражнений, представление изащитадоклада (реферата)	на практических занятияхв течении сессии
Раздел 6. «Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификациивкусовых и кондитерскихтоваров»	ПК-1.4 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	**I этапII этапIII этап**	Решение тестовых заданий,упражнений, представление изащитадоклада (реферата)	на практических занятияхв течении сессии
Раздел 7. «Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификациимолочныхимасложировыхтоваров»	ПК-1.4 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	**I этапII этапIII этап**	Решение тестовых заданий,упражнений, представление изащитадоклада (реферата)	на практических занятияхв течении сессии
Раздел 8. «Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации мясных ирыбныхтоваров»	ПК-1.4 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.31	**I этапII этапIII этап**	Решение тестовых заданий,упражнений, представление изащитадоклада (реферата)	на практических занятияхв течении сессии

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

При устном опросе устанавливается непосредственный контакт между преподавателем истудентом, в процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изученияиндивидуальныхособенностейусвоениястудентамиучебногоматериала.

Устный опрос по дисциплине проводится на основании самостоятельной работы студента покаждомуразделу.Вопросыпредставленывпланахлекцийподисциплине.

Различают фронтальный, индивидуальный и комбинированный опрос. *Фронтальный* опроспроводится в форме беседы преподавателя с группой. Он органически сочетается с повторе-нием пройденного, являясь средством для закрепления знаний и умений. Его достоинство втом, что в активную умственную работу можно вовлечь всех студентов группы. Для этоговопросы должны допускать краткую форму ответа, быть лаконичными, логически увязанны-ми друг с другом, даны в такой последовательности, чтобы ответы студентов в совокупностимогли раскрыть содержание раздела, темы. С помощью фронтального опроса преподавательимеет возможность проверить выполнение студентами домашнего задания, выяснить готов-ность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных поня-тий, усвоение нового учебного материала, который только что был разобран на занятии. Це-лесообразно использовать фронтальный опрос также перед проведением практических работ,так как онпозволяетпроверитьподготовленностьстудентовкихвыполнению.

Вопросыдолжныиметьпреимущественнопоисковыйхарактер,чтобыпобуждатьстудентовк самостоятельноймыслительнойдеятельности.

Индивидуальный опрос предполагает объяснение, связные ответы студентов на вопрос, относящийся к изучаемому учебному материалу, поэтому он служит важным средством развитияречи, памяти, мышления студентов. Чтобы сделать такую проверку более глубокой, необхо-димоставитьперед студентамивопросы,требующиеразвернутогоответа.

Вопросы для индивидуального опроса должны быть четкими, ясными, конкретными, емки-ми, иметь прикладной характер, охватывать основной, ранее пройденный материал програм-мы. Их содержание должно стимулировать студентов логически мыслить, сравнивать, анализировать сущность явлений, доказывать, подбирать убедительные примеры, устанавливатьпричинно-следственныесвязи,делатьобоснованныевыводыиэтимспособствоватьобъективному выявлению знаний студентов. Вопросы обычно задают всей группе и после не-большой паузы, необходимой для того, чтобы все студенты поняли его и приготовились кответу,вызываютдляответаконкретногостудента.

Для того чтобы вызвать при проверке познавательную активность студентов всей группы,целесообразносочетатьиндивидуальныйифронтальныйопрос.

Длительность устного опроса зависит от учебного предмета, вида занятий, индивидуальныхособенностейстудентов.

В процессе устного опроса преподавателю необходимо побуждать студентов использоватьприответесхемы, графики,диаграммы.

Заключительная часть устного опроса – подробный анализ ответов студентов. Преподавательотмечает положительные стороны, указывает на недостатки ответов, делает вывод о том, какизучен учебный материал. При оценке ответа учитывает его правильность и полноту, созна-тельность, логичность изложения материала, культуру речи, умение увязывать теоретиче-скиеположенияспрактикой,втомчислеисбудущейпрофессиональнойдеятельностью.

Критерии и шкалы оценивания устного опроса

Критерии оценки при текущем контроле	Оценка

Студент отсутствовал на занятии или не принимал участия. Не-Верные и ошибочные ответы по вопросам, разбираемым на семи-наре	«неудовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем,даётрасплывчатыеответынавопросы.Описываятему, путаетсяи теряет суть вопроса.Верностьсуждений,полнотаиправиль-ностьответов–40-59%	«удовлетворительно»
Студентпринимаетучастиевобсужденииинекоторыхпроблем,даётответынанекоторыевопросы,тоестьнепроявляетдоста-точно высокой активности. Верность суждений студента, полнотаиправильностьответов60-79%	«хорошо»
Студентдемонстрируетзнаниематериалапоразделу, основан-ныеназнакомстве собязательнойлитературойисовремен-ными публикациями;даетлогичные, аргументированныеответы-напоставленные опросы. Высокая активность студента приответахнавопросыпреподавателя,активноеучастиевпроводи-мыхдискуссиях.Правильностьответови полнотаихраскрытиядолжнысоставлятьболее80%	«отлично»

Тестирование. Основное достоинство ***тестовой формы контроля*** – простота и скорость, скоторой осуществляется первая оценка уровня обученности по конкретной теме, позволяю-щая, к тому же, реально оценить готовность к итоговому контролю в иных формах и, в слу-чае необходимости, откорректировать те или иные элементы темы. Тест формирует полнотузнанийтеоретическогоконтролируемогоматериала.

Критериишкалыоцениваниятестов

Критериоценкипри текущемконтроле
процентправильныхответовменее40(по5бальнойсистемеконтроля–оценка«неудов-летворительно»);
процентправильныхответов40–59(по5бальнойсистемеконтроля–оценка«удовле-творительно»)
процентправильныхответов60–79(по5бальнойсистемеконтроля –оценка «хорошо»)
процентправильныхответов80-100(по5бальнойсистемеконтроля–оценкаотлично»)

Критерии и шкалы оценивания рефератов(докладов)

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
5	Работа выполнена на высоком профессиональномуровне. Полностью соответствует поставленным взадании целям и задачам. Представленный материалв основном верен, допускаются мелкие неточности.Студент свободно отвечает на вопросы, связанные сдокладом. Выраженаспособностькпрофессиональ-ной адаптации, интерпретации знаний из междисци-плинарныхобластей	Письменно оформленныйдоклад(реферат)пред-ставленвсрок.Полно-стью оформлен в соот-ветствиистребованиями.

4	Работа выполнена на достаточно высоком профессиональном уровне, допущены несколько существенныхошибок,невлияющихнарезультат.Студентотвечаетнавопросы,связанныесдокладом,но недостаточнополно.	Письменно оформленныйдоклад(реферат)пред-ставлен в срок, но с некоторыминедоработками.
3	Уровень недостаточно высок. Допущены существенные ошибки,не существенно влияющие на конечноевосприятие материала. Студент может ответить лишьна некоторые из заданных вопросов, связанных сдокладом.	Письменно оформленныйдоклад(реферат)представленсозначительнымопозданием(болеенеде-ли). Имеютсяотдельные недочетывоформлении.
2 и ниже	Работавыполненананизкомуровне. Допущены гру-бые ошибки. Ответы на связанные с докладомво-просы обнаруживают непонимание предмета и от-сутствие ориентациивматериаледоклада.	Письменно оформленныйдоклад(реферат)представленсозначительнымопозданием(болеенеде-ли). Имеются существенныенедочетывоформлении.

Критерии и шкалы оценивания презентации

Дескрипторы	Минимальный ответ 2	Изложенный,раскрытыйответ 3	Законченный, полныйответ 4	Образцовый ответ5
Раскрытие проблемы	Проблема нераскрыта. Отсутствуют выводы.	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы.	Проблема раскрыта. Проведенанализ проблемыбезпривлечениядополнительной литературы. Не все выводысделаны и/или обоснованы.	Проблема раскрытаполностью. Прове-ден анализпробле-мы с привлечениемдополнительнойлитературы. Выводы обоснованы.
Представление	Представляемая информация логически не связана. Неиспользова-	Представляемая информация несистематизирова-вана и/илинепоследователь-	Представляемая информациясистематизирована и последовательна.	Представляемаяинформация систематизирована,последовательна илогическисвязана.
	ныпрофессиональные термины.	на. Использован1-2 профессиональныхтермина.	Использованоболее 2 профессиональных терминов.	Использованоболее5профессиональныхтерминов.

Оформление	Не использованыинформационные технологии (PowerPoint).Больше 4 оши-бок в представляемойинформации.	Использованыинформационные технологии(PowerPoint)частично. 3-4ошибки в представляемой информации.	Использованыинформационные технологии(PowerPoint). Не более2 ошибок в представляемой информации.	Широко использованы информационные технологии(PowerPoint). Отсутствуютошибкивпредставляемойинформации.
Ответы навопросы	Нет ответов навопросы.	Толькоответына элементарныевопросы.	Ответы на вопросы полныеи/иличастично полные.	Ответы на вопросыполные с привидениемпримеров и/или

Процедураоцениваниякомпетенцийобучающихся основананаследующихстандартах:
1. Периодичностьпроведенияоценки(покаждомуразделудисциплины).
2. Многоступенчатость:оценка (какпреподавателем,такистудентамигруппы)исамооценкаобучающегося,обсуждениерезультатовикомплексмерпоустранению недос-татков.
3. Единствоиспользуемойтехнологиидлявсехобучающихся,выполнениеусловий сопоставимостирезультатовоценивания.
4. Соблюдениепоследовательностипроведенияоценки:предусмотрено,чторазвитиекомпетенций идет по возрастанию их уровней сложности, а оценочные средства на каждом этапеучитываютэтовозрастание.Такпокаждомуразделудисциплиныидетнакоплениезнаний,на проверку
которыхнаправленытакиеоценочныесредствакакустныйопросиподготовкадокладов.Далеепроводитсязадачноеобучение,позволяющееоценитьнетолькознания,ноумения,навыкиопытприменениястудентовпоихприменению.Назаключительномэтапепроводится тестирование, устный опрос или письменная контрольная работа по
разделу.Промежуточнаяаттестацияосуществляется,вконцекаждогосеместраипредставляетсобойитоговуюоценкузнанийподисциплиневвидепроведенияэкзаменационнойпроцедуры(экзамена).
Процедура промежуточной аттестации проходит в соответствии с Положением о текущемконтроле и промежуточной аттестации обучающихся.Промежуточная аттестация в формеэкзамена-вустнойформе.
Аттестационные испытания в форме устного экзамена проводятся преподавателем, ведущимлекционные занятия по данной дисциплине. Присутствие посторонних лиц в ходе проведе-ния аттестационных испытаний без разрешения ректора или проректора не допускается (заисключением работников университета, выполняющих контролирующие функции в соответ-ствии со своими должностными обязанностями). В случае отсутствия ведущего преподава-теля аттестационные испытания проводятся преподавателем, назначенным письменным рас-поряжениемпокафедре.
Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, могут допускаться на аттестационные испытания в сопровожденииассистентов-сопровождающих.
Во время аттестационных испытаний обучающиеся могут пользоваться рабочей программойдисциплины, а также с разрешения преподавателя справочной и нормативной литературой,калькуляторами.
Время подготовки ответа при сдаче экзамена в устной форме должно составлять не менее 40минут(пожеланиюобучающегосяответможетбытьдосрочным).Времяответа–не более15 минут.
При проведении устного экзамена экзаменационный билет выбирает сам экзаменуемый вслучайном порядке. При подготовке к устному экзамену экзаменуемый, как правило,

ведетзаписи в листе устного ответа, который затем (по окончании экзамена) сдается экзаменатору.Экзаменаторупредоставляетсяправозадаватьобучающимсядополнительныевопросыврамках программы дисциплины, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи,которыеизучалиснапрактическихзанятиях.
Оценкарезультатовкомпьютерноготестированияиустногоаттестационногоиспытанияобъявляетсяобучающимсявденьегопроведения.

Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме экзамена

Действие	Сроки заочнаяформа	Методика	Ответственный
Выдачавопросовкэкза-мену	1занятие	Налекциях, поинтернет	Ведущийпреподаватель
Консультации	всессию	Нагрупповой консультации	Ведущийпреподаватель
Экзамен	всессию	Устно поФОС	Ведущийпреподаватель
Формированиеоценки	наэкзамене	Всоответствии с критериями	Ведущийпреподаватель

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

Основная литература	Количествов библио-теке /ссылканаЭБС
Пучкова, Ю. С. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Формы и методы активного обучения : учебное пособие / Ю. С. Пучкова, С. С. Гурьянова. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К, 2018. — 192 с. — ISBN 978-5-394-02989-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/103771. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/103771
Методические указания к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Товароведение однородных групп продовольственных товаров 8 (Плоды и овощи)» для бакалавриата направления подготовки 38.03.07 Товароведение : методические указания / составители Т. Н. Занданова, А. В. Цыжипова. — Улан-Удэ : ВСГУТУ, 2015. — 34 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/236504. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/236504
Дополнительнаялитература	Количествовбиблио-теке /ссылканаЭБС
Кажаева, О. И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : учебное пособие / О. И. Кажаева, Л. А. Манихина. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2014. – 211 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258801 . – Библиогр. в кн. – Текст : электронный.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258801
Чернигова, С. В. Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения : учебное пособие / С. В. Чернигова, И. В. Якушкин, Н. Б. Довгань. — Омск : Омский ГАУ, 2015. — 82 с. — ISBN 978-5-89764-539-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/90743. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	: https://e.lanbook.com/book/90743

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

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

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия.Вести конспектирование учебногоматериала.Обращатьвниманиенакатегории, форму-лировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы ипрактические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие во-просысцелью уяснениятеоретическихположений, разрешенияспорныхситуаций.

Желательнооставитьврабочихконспектахполя,накоторыхонеаудиторноевремяможносделатьпометкиизрекомендованнойлитературы,дополняющиематериалпрослушаннойлекции,атакжеподчеркивающиеособуюважностьтехилииныхтеоретическихположений.

Методические рекомендации к практическим занятиям с практикоориентированнымизаданиями.

При подготовке к практическим занятиям обучающимся необходимо изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодическихизданиях: 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. Втечение практического занятия студенту необходимо выполнить задания, выданные преподавателем, чтозачитывается как текущаяработа студентаи оценивается покритериям,представленнымвпунктах6.4РПД.

Методические рекомендации по подготовке доклада.

При подготовке доклада рекомендуется сделать следующее. Составить план-конспект своеговыступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связиизучаемойтеории спрактикой.Подготовитьсопроводительнуюслайд-презентациюи/илидемонстрационныйраздаточный материал по выбранной теме. Рекомендуется провести дома репетицию выступлениясцельюотработкиречевогоаппаратаипродолжительностивыступления(регламент–7-10мин.).

Выполнениеиндивидуальныхтиповыхзадач.

В случаепропусков занятий,наличияиндивидуального графика обучения и для закрепленияпрактических навыков студентам могут быть выданы типовые индивидуальные заданиякоторыедолжныбытьсданывустановленныйпреподавателемсрок.

Рекомендации по работе с научнойиучебнойлитературой

Работасучебнойинаучнойлитературойявляетсяглавнойформойсамостоятельнойработыи необходима при подготовке к устному опросу на практических занятиях, к контрольнымработам, тестированию. Конспекты научной литературы при самостоятельной подготовке кзанятиям должны быть выполнены также аккуратно, содержать ответы на каждый постав-ленный в теме вопрос, иметь ссылку на источник информации с обязательным указанием ав-тора, названия и года издания используемой научной литературы.Конспект может

бытьопорным(содержатьлишьосновныеключевыепозиции),ноприэтомпозволяющимдать полныйответповопросу,можетбытьподробным.Объемконспектаопределяетсясамимобучающимся.

Впроцессеработысучебнойинаучной литературойобучающийся может:

- делатьзаписипоходучтенияввидепростогоилиразвернутогоплана(создаватьпереченьосновныхвопросов,рассмотренныхвисточнике);

- составлятьтезисы(цитированиенаиболееважныхместстатьиилимонографии,короткоеизложениеосновныхмыслейавтора);
- готовитьаннотации(краткоеобобщениеосновныхвопросовработы);
- создаватьконспекты(развернутыетезисы).

9. ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХБАЗДАННЫХИИНФОРМАЦИОННЫХСПРАВОЧНЫХСИСТЕМ

Переченьлицензионногопрограммногообеспечения:
MSWindows7OEMSNGLOLPNLLegalizationGetGenuinewCOA
OfficeStandard 2016
OpenOfficeСвободнораспространяемоеПОGoogle
Chrome Свободно распространяемое ПОYandex
Browser Свободно распространяемое
ПОUnrealCommander
СвободнораспространяемоеПО
Adobe acrobat reader Свободно распространяемое про-приетарное
ПО7-zipСвободнораспространяемоеПО
Dr.Web
ЛабораторияММИС«Планы»

Перечень профессиональных баз данных

1. БД «AGROS» режим доступа:

http://www.cnshb.ru/artefact3/ia/ia1.asp?lv=11&un=anonymous&p1=&em=c2R

2.БД «AGRO» режим доступа: https://agro.ru/

3. ЭБС «Лань»режим доступа: e.lanbook.com

4. КонсультантПлюсрежим доступа: www.consultant.ru

5. eLIBRARY.RU режим доступа: www.elibrary.ru

Перечень информационных справочных систем

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

10.МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯБАЗА,НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯОСУЩЕСТВЛЕНИЯОБРАЗОВАТЕЛЬНОГОПРОЦЕССАПОДИСЦИПЛИНЕ

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

дляпредставленияучебнойинформации.

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

Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций - укомплектованаспециализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащимидляпредставленияучебнойинформации.

Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащимидляпредставленияучебнойинформации.

Помещение для самостоятельной работы – укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации

Помещениедляхраненияипрофилактическогообслуживанияучебногооборудования – 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). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - проектор Beng Mx560; ноутбук (переносной); экран; , веб-камера Logitech;трибуна; стул на раме- 28 шт.; парта аудиторная – 14 шт.; выставочный стол с тумбой – 3 шт.; стол преподавателя – 1 шт.; учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин ; шкаф с муляжами продовольственных товаров. Специализированное учебное оборудование – термометр ТР101; ложка-весы электронная до 500 гр.; маслобойка Melasty 10л; сепаратор электрический Сибирь-120 с регулятором; мороженица автоматическая Nemox I-GREEN Gelatissimo Exclusive Black 1,7 л; йогуртница ROMMELSBA CHER JG 40; пресс для прессования сырного зерна малый пневматический; нож- лопатка для мягких сыров «Сырный ломтик»; форма для сыра с крышкой-поршнем на 500 гр.; набор для приготовления творога и сыра BRADEX TK 00192; водяная баня SHHW21600All двухуровневая (+100С); анализатор молока Ekomilk TOTAL 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	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 13а

поверкой ГТД; центрифуга ЦЛМ 1-12. MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; Office Standard 2016 Лицензия № 66160039 от 11.12.2015 OPEN 96166559ZZE1712 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	
Аудитория № 22э Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска аудиторная). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - (проектор, ноутбук (переносные), экран, телевизор Toshiba); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин - шкаф с муляжами непродовольственных товаров. MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; Office Standard 2016 Лицензия № 66160039 от 11.12.2015 OPEN 96166559ZZE1712 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 13а
Аудитория № 29э Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска аудиторная). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования (проектор (переносной), ноутбук (переносной), экран); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин. MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; Office Standard 2016 Лицензия № 66160039 от 11.12.2015 OPEN 96166559ZZE1712 Microsoft Volume Licensing Service Center;OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 13а
Аудитория № 2э Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска аудиторная).	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 13а

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»	
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