



Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Уральский государственный аграрный университет»

ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Рабочая программа учебной дисциплины «Товароведение, экспертиза и  
биологическая безопасность товаров»

Б1.0.10

Кафедра кормления животных, экспертизы кормов и продовольственных товаров

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

### «Товароведение, экспертиза и биологическая безопасность товаров»

Направление подготовки  
**36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Профиль программы  
**Ветеринарно-санитарная экспертиза**

**Уровень подготовки - бакалавриат**

**Форма обучения**  
**Очная, заочная**

Екатеринбург, 2020

	<b>Должность</b>	<b>Фамилия</b>
<b>Разработал:</b>	Доцент	Тихонова Н. В.
<b>Согласовал:</b>	Учебно-методический совет факультета ветеринарной медицины и экспертизы	Бадова О.В.
<b>Утвердил:</b>	Декан факультета ветеринарной медицины и экспертизы	Барашкин М.И.
<b>Версия: 2.0</b>		



## СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы
2. Место дисциплины в структуре образовательной программы
3. Объем дисциплины и виды учебной работы
4. Содержание дисциплины
  - 4.1 Модули (разделы) дисциплин и виды занятий
  - 4.2 Содержание модулей (разделов) дисциплины
  - 4.3 Детализация самостоятельной работы
5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся
6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине
7. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины
10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем
11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине
12. Особенности обучения студентов с различными нозологиями



Дисциплина «Товароведение, экспертиза и биологическая безопасность товаров» формирует необходимые знания по организации товароведческой экспертизе товаров, оценке биологической безопасности товаров.

### **1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Процесс освоения дисциплины направлен на формирование следующих этапов компетенций:

ОПК-общепрофессиональные компетенции:

ОПК-2 способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, НАССР, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности (2 этап);

ПК-профессиональные компетенции:

*В области производственной деятельности:*

ПК-1 способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения (2 этап);

ПК-2 готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения (2 этап).

В результате изучения дисциплины студент должен:

**Знать:** классификацию и характеристику продовольственных товаров; дефекты товаров и причины, их вызывающие; методологию контроля качества продовольственных товаров.

**Уметь:** пользоваться нормативно-технической и товарно-сопроводительной документацией; правильно и квалифицированно идентифицировать, и оценивать качество продукции.

**Владеть:** товароведческой экспертизой продовольственных товаров; методиками определения биологической загрязненности продовольственных товаров.

В результате освоения дисциплины формируются теоретические основы товароведения и экспертизы, приобретение навыков оценки качества продовольственных товаров на всех этапах товародвижения и их контроля при биологической загрязненности.

### **2. Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Товароведение, экспертиза и биологическая безопасность товаров» относится к вариативной блока Б1 «Дисциплины (модули) — Б1.В.15

Траектория формирования компетенций выделяет этапы формирования в соответствии с календарным графиком учебного процесса, при этом соблюдается принцип нарастающей сложности.

Основными этапами формирования указанных компетенций при освоении образовательной программы является последовательное изучение содержательно связанных между собой дисциплин. Результат аттестации студентов на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций студентами.

Этапность формирования компетенций прямо связана с местом дисциплины в образовательной программе



Для этого предшествующими для данной дисциплины, освоение которых необходимо для её изучения, являются: ветеринарно-санитарная экспертиза, лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе, стандартизация и сертификация продукции животноводства.

Курс дисциплины Товароведение, экспертиза и биологическая безопасность товаров является теоретической и методической базой для изучения прикладных дисциплин, связанных с ветеринарно-санитарным контролем на перерабатывающих предприятиях и рынках, судебной ветеринарно-санитарной экспертизы и Государственной итоговой аттестацией.

### 3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы.

Вид учебной работы	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
	Курс/семестр 4/7	Курс/семестр 5/9
Контактная работа* (всего) в т.ч.	58	20
Лекции	18	8
Практические занятия (ПЗ)	40	12
Самостоятельная работа	82	124
Общая трудоёмкость час	144	144
зач.ед.	4	4
Вид промежуточной аттестации	экзамен	экзамен

\*Контактная работа по дисциплине может включать в себя занятия лекционного типа, практические и (или) лабораторные занятия, групповые и индивидуальные консультации и самостоятельную работу обучающихся под руководством преподавателя, в том числе в электронной информационной образовательной среде, а также время, отведенное на промежуточную аттестацию. Часы контактной работы определяются «Положением об установлении минимального объема контактной работы обучающихся с преподавателем, а также максимального объема занятий лекционного и семинарского типов в ФГБОУ ВО Уральский ГАУ, утвержденным врио ректора 26 октября 2017 года.

В учебном плане отражена контактная работа только занятий лекционного и практического и (или) лабораторного типа. Иные виды контактной работы планируются в трудоёмкость самостоятельной работы, включая контроль.

### 4. Содержание дисциплины

#### 5.

#### 4.1 Модули (разделы) дисциплин и виды занятий

##### Очная форма обучения

№ п.п	Наименование модуля (раздела) дисциплин	Лекции	ПЗ	СРС	всего
1.	Тема 1. Товароведение продуктов	6	10	20	<b>36</b>
2	Тема 2. Правила отбора проб продовольствия	6	8	20	<b>34</b>
3	Тема 3. Биологическая безопасность	6	10	20	<b>36</b>
4	Тема 4. Органы и учреждения, осуществляющие государственный санитарный надзор.	8	8	22	<b>38</b>



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Рабочая программа по учебной дисциплине «Товароведение, экспертиза и биологическая безопасность товаров»

	<b>Итого</b>	<b>26</b>	<b>36</b>	<b>82</b>	<b>144</b>
--	--------------	-----------	-----------	-----------	------------

**Заочная форма обучения**

№ п.п	Наименование модуля (раздела) дисциплин	Лекции	ПЗ	СРС	всего
1.	Тема 1. Товароведение продуктов	2	6	28	<b>36</b>
2	Тема 2. Правила отбора проб продовольствия	2	2	30	<b>34</b>
3	Тема 3. Биологическая безопасность	2	2	32	<b>36</b>
4	Тема 4. Органы и учреждения, осуществляющие государственный санитарный надзор.	2	2	34	<b>38</b>
	<b>Итого</b>	<b>8</b>	<b>12</b>	<b>124</b>	<b>144</b>



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Рабочая программа по учебной дисциплине «Организация ветеринарно-санитарного надзора»

#### 4.2. Содержание модулей (разделов) дисциплин

№ п.п	Наименование модуля (раздела)	Трудоёмкость (час.)	Формируемые Компетенции	Формы контроля	Технологии интерактивного обучения
1	Тема 1. Товароведение продуктов	36	ОПК-2, ПК-1, ПК-2.	Тест, Экзамен	Решение ситуационных задач, Дискуссия
2	Тема 2. Правила отбора проб продовольствия	34	ОПК-2, ПК-1, ПК-2.	Тест, Экзамен	Решение ситуационных задач, Дискуссия
3	Тема 3. Биологическая безопасность	36	ОПК-2, ПК-1, ПК-2.	Тест, Экзамен	Решение ситуационных задач, Дискуссия
4	Тема 4. Органы и учреждения, осуществляющие государственный санитарный надзор.	38	ОПК-2, ПК-1, ПК-2.	Тест, Экзамен	Решение ситуационных задач, Дискуссия
<b>Итого</b>		<b>144</b>			



### 4.3. Детализация самостоятельной работы

№ модуля (раздела) дисциплины	Виды самостоятельной работы	Трудоемкость, часы	
		очное	заочное
Тема 1. Товароведение продуктов	Самоподготовка. Изучение литературы	20	28
	Подготовка к тесту, экзамену		
Тема 2. Правила отбора проб продовольствия	Самоподготовка. Изучение литературы	20	30
	Подготовка к тесту, экзамену		
Тема 3. Биологическая безопасность	Самоподготовка. Изучение литературы	20	32
	Подготовка к тесту, экзамену		
Тема 4. Органы и учреждения, осуществляющие государственный санитарный надзор.	Самоподготовка. Изучение литературы	22	34
	Подготовка к тесту, экзамену		
<b>Итого</b>		<b>82</b>	<b>124</b>

### 5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

1. Методические указания для самостоятельной работы студентов по дисциплине «Товароведение, экспертиза и биологическая безопасность товаров» // Составитель: Тихонова Н.В. Екатеринбург, 2018.

### 6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

**6.1.** Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины (ФОС)

Приложение к рабочей программе

**6.2.** Измерительные средства по контролю знаний студентов, в том числе квалиметрия (балльно-рейтинговая система)

#### Шкала оценки знаний студентов по балльно-рейтинговой системе

№ п/п	Виды аудиторной и самостоятельной работы	Бальная оценка	
		минимально баллов	максимально баллов
1.	Посещение занятий	20	40
2.	Тест 1	10	15
3.	Тест 2	10	15
4	Экзамен	20	30
<b>Итого:</b>		<b>60</b>	<b>100</b>

Итоговая оценка результатов обучения по дисциплине складывается из суммы баллов, полученных по каждому контрольному мероприятию.

#### Шкала пересчета рейтинговых баллов в традиционные академические оценки

Экзамен	Неудовлетворительно	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично
Бальная оценка	0-60	61-74	75-89	90-100



**7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины:****а) основная литература**

1. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для бакалавров / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 477 с. — (Серия : Бакалавр. Академический курс) Ссылка на информационный ресурс: <https://biblio-online.ru/book/C7C7159F-2D48-4A0C-A066-A037DD891FBA>
2. Асфондьярова, И.В. Товароведение и экспертиза качества мясных и рыбных товаров: Учебное пособие [Электронный ресурс] : учеб. пособие / И.В. Асфондьярова, В.В. Шевченко. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : , 2018. — 140 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/97216>
3. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учеб. пособие / О.К. Мотовилов [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 316 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/92612>

**Дополнительная литература:**

1. Роева, Н.Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: Учебное пособие для вузов [Электронный ресурс] : учеб. пособие — Электрон. дан. — Санкт-Петербург, 2011. — 256 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90703>
2. Смирнов, А.В. Товароведение мяса : учеб. пособие / Г.В. Куляков, А.В. Смирнов .— СПб. : ГИОРД, 2012 .— 230 с. : ил. Ссылка на информационный ресурс: <https://rucont.ru/efd/294649>

**8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

- 1) интернет-ресурсы библиотеки:
  - электронные учебно-методические ресурсы (ЭУМР),
  - электронный каталог Web ИРБИС;
  - электронные библиотечные системы: ЭБС «Лань» – Режим доступа: <http://e.lanbook.com>., IPRbooks - Режим доступа: [www.iprbookshop.ru](http://www.iprbookshop.ru), Юрайт Режим доступа: <http://lib.rucont.ru> доступ к информационным ресурсам «eLIBRARY»
- 2) Международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям - AGRIS,
- 3) Официальный сайт Министерства сельского хозяйства Российской Федерации - <http://mcsx.ru>.,
- 4) База данных АГРОС режим доступа: <http://www.cnsnb.ru/artefact3/ia/ia1.asp?lv=11&un=anonymous&p1=&em=c2R>

В систему ЭИОС на платформе Moodle внесены задания для проведения текущей аттестации студентов.



## 9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Чтобы получить необходимое представление о дисциплине и о процессе организации её изучения, целесообразно в первые дни занятий ознакомиться с рабочей программой дисциплины в электронном варианте на платформе MOODLE сайта Университета.

Успешное освоение дисциплины предполагает следующие действия:

- изучение учебной и учебно-методической литературы по дисциплине;
- сразу же после каждой лекции и практического занятия «просматривать» конспекты лекций и выполненные задания – это позволит закрепить и усвоить материал;
- в случае, если анализ проведенных расчетов не выполнен на практическом занятии, необходимо сразу это задание выполнить дома;
- не откладывать до последнего подготовку отчета о самостоятельной работе, имея в виду, что самостоятельная тематика входит в число контрольных вопросов для текущей и промежуточной аттестации.

При подготовке к промежуточной аттестации, необходимо выявить за счет каких источников будут «закрыты» все контрольные вопросы: лекционные и практические материалы, отчет о самостоятельной работе, учебная литература.

Для выполнения курсовой работы по дисциплине необходимо воспользоваться учебно-методическим пособием, в котором подробно расписана последовательность выполнения заданий.

## 10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Для достижения поставленных целей используются в основном традиционные **информативно-развивающие** технологии обучения с учетом различного сочетания **пассивных форм** (лекция, лабораторное занятие, практическое занятие, консультация, самостоятельная работа) и **репродуктивных методов обучения** (повествовательное изложение учебной информации, объяснительно- иллюстративное изложение, чтение информативных текстов) и **лабораторно- практических методов** обучения (упражнение, инструктаж, проектно- организованная работа).

Для организации учебного процесса используется программное обеспечение, обновляемое согласно лицензионным соглашениям.

Для успешного овладения дисциплиной используются следующие информационные технологии обучения:

- При подготовке учебных занятий широко используется программный продукт Microsoft Office (Word).
- Для разработки презентаций - программный продукт Microsoft Office (Power Point).

Программное обеспечение:

- Microsoft Windows Professional 10 Single Upgrade Academic OLP 1 License NoLevel: Лицензия №66734667 от 12.04.2016 г.
- Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition. 250-499. Node 2 year Educational Renewal License: Лицензионный сертификат 17E0-180227-123942-623-1585, срок до 13.03.2020 г.

**Информационные справочные системы:**

- Информационно-правовой портал ГАРАНТ Электронный периодический справочник «ГАРАНТ-Максимум»
- Справочная правовая система «Консультант Плюс».

**Профессиональные базы данных:**

- База данных АГРОС режим доступа:  
<http://www.cnsnb.ru/artefact3/ia/ia1.asp?lv=11&un=anonymous&p1=&em=c2R>

**11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

Наименование специализированных аудиторий	Перечень оборудования	Примечание
<b>Лекционные занятия</b>		
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Аудитория, оснащенная столами, стульями, интерактивной доской, переносным мультимедийным оборудованием (ноутбук, проектор, экран)	Microsoft Windows Professional 10 Single Upgrade Academic OLP 1 License NoLevel: Лицензия №66734667 от 12.04.2016 г. Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition. 250-499. Node 2 year Educational Renewal License: Лицензионный сертификат 17E0-180227-123942-623-1585, срок до 13.03.2020 г.
<b>Самостоятельная работа</b>		
Читальный зал № 5104	Рабочие места, оснащенные компьютерами с выходом в сеть Интернет	Microsoft Windows Professional 10 Single Upgrade Academic OLP 1 License NoLevel: Лицензия №66734667 от 12.04.2016 г. Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition. 250-499. Node 2 year Educational Renewal License: Лицензионный сертификат 17E0-180227-123942-623-1585, срок до 13.03.2020 г.

**12. Особенности обучения студентов с различными нозологиями:**

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предъявляются особые требования к организации образовательного процесса и выбору методов и форм обучения при изучении данной дисциплины.

Для обучения студентов с нарушением слуха предусмотрены следующие методы обучения:

- объяснительно-иллюстративный метод (лекция, работа с литературой);
- репродуктивный (студенты получают знания в готовом виде);
- программированный или частично-поисковый (управление и контроль познавательной деятельности по схеме, образцу).

Для повышения эффективности занятия используются следующие средства обучения:

- учебная, справочная литература, работа с которой позволяет развивать речь, логику, умение обобщать и систематизировать информацию;
- словарь понятий, способствующих формированию и закреплению терминологии;



- структурно-логические схемы, таблицы и графики, концентрирующие и обобщающие информацию, опорные конспекты, активизирующие различные виды памяти;
- раздаточный материал, позволяющий осуществить индивидуальный и дифференцированный подход, разнообразить приемы обучения и контроля;
- технические средства обучения.

Во время лекции используются следующие приемы:

- наглядность;
- использование различных форм речи: устной или письменной – в зависимости от навыков, которыми владеют студенты;
- разделение лекционного материала на небольшие логические блоки.

Учитывая специфику обучения слепых и слабовидящих студентов, соблюдаются следующие условия:

- дозирование учебных нагрузок;
- применение специальных форм и методов обучения, оригинальных учебников и наглядных пособий;

Во время проведения занятий происходит частое переключение внимания обучающихся с одного вида деятельности на другой. Также учитываются продолжительность непрерывной зрительной нагрузки для слабовидящих. Учет зрительной работы строго индивидуален.

Искусственная освещенность помещения, в которых занимаются студенты с пониженным зрением, оставляет от 500 до 1000 лк. На занятиях используются настольные лампы.

Формы работы со студентами с нарушениями опорно-двигательного аппарата следующие:

- лекции групповые (проблемная лекция, лекция-презентация, лекция-диалог, лекция с применением дистанционных технологий и привлечением возможностей интернета).
- индивидуальные беседы;
- мониторинг (опрос, анкетирование).

Конкретные виды и формы самостоятельной работы обучающихся лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов устанавливаются преподавателем самостоятельно. Выбор форм и видов самостоятельной работы обучающихся с ОВЗ и инвалидов осуществляются с учетом их способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала. При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для консультаций и выполнения заданий.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ****1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ  
ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ  
ПРОГРАММЫ**

Индекс компетенции	Формулировка	Этап формирования компетенции
<b>ОПК-2</b>	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические нормы и правила, НАССР, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности;	2 этап
<b>ПК-1</b>	способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	2 этап
<b>ПК-2</b>	готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а так же кормов и кормовых добавок растительного происхождения;	2 этап



## 2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

### 2.1. Текущий контроль

Индекс	Планируемые результаты	Содержание требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроль)	№ задания
ОПК-2	Способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, НАССР, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности;	<b>Знание</b> наименование и примерное содержание основной документации используемой в работе ветеринарно-санитарного эксперта. <b>Умение</b> применять данную документацию в своей работе <b>Владение</b> навыками работы с документацией в своей профессиональной деятельности	Лекция Практические занятия СРС	Тест	2.2.1-2.2.12
ПК-1	Способность проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения не промышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения;	<b>Знание</b> основ и правил ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения не промышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения; <b>Уметь</b> проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения не промышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения; <b>Владеть</b> навыками, методами и способами проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сы-	Лекция Практические занятия СРС	Тест	2.2.1-2.2.12



		рья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения;			
ПК-2	готовность осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения;	<b>Знание</b> структуры лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля <b>Умение</b> осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения; <b>Владение</b> методами органолептического и физико-химического исследования сырья и продуктов происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения;	Лекция Практические занятия СРС	Тест	2.2.1-2.2.12

## 2.2. Промежуточная аттестация

Индекс	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания
ОПК-2	Способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности;	Лекция Практические занятия СРС	Экзамен	Вопросы 3.2.1-75
ПК-1	Способность проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения;	Лекция Практические занятия СРС	Экзамен	Вопросы 3.2.1-75
ПК-2	готовность осуществлять лабораторный и	Лекция	Экзамен	Вопросы 3.2.1-75



	производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения;	Практические занятия СРС		
--	---	-----------------------------	--	--

### 2.3. Критерии оценки на экзамене

Результат	Критерии
«отлично» 27-30 баллов	Студент показал отличные знания, умения и навыки учебной дисциплины, умение решать быстро и правильно конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, отлично ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет быстро и правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
«хорошо» 23-26 баллов	Студент показал хорошие знания, умения и навыки учебной дисциплины, умение решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой с хорошим результатом, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
«удовлетворительно» 20-22 балла	Студент показал посредственные знания, умения и навыки учебной дисциплины, умение решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента, но тратит очень много времени для решения поставленных задач, медленно ориентируется в ситуации, может предложить только один вариант развития события.
«не удовлетворительно» Менее 20 б	При ответе студента выявились существенные пробелы в знания, умения и навыки учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

### 2.4. Критерии оценки тестов

Количество баллов	Показатель оценки сформированности компетенции
14-15 баллов	Не менее 85% правильных ответов
12-13 баллов	Не менее 70% правильных ответов
10-11 баллов	Не менее 50% правильных ответов



**Шкала оценки знаний студентов по балльно-рейтинговой системе**

№ п/п	Виды аудиторной и самостоятельной работы	Бальная оценка	
		минимально баллов	максимально баллов
1.	Посещение занятий	20	40
2.	Тест 1	10	15
3.	Тест 2	10	15
4.	Экзамен	20	30
	<b>Итого:</b>	<b>60</b>	<b>100</b>

Итоговая оценка результатов обучения по дисциплине складывается из суммы баллов, полученных по каждому контрольному мероприятию.

**Шкала пересчета рейтинговых баллов в традиционные академические оценки**

Экзамен	Неудовлетворительно	Удовлетворительно	Хорошо)	Отлично)
Бальная оценка	0-60	61-74	75-89	90-100

**3.ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ И КЛЮЧИ (ОТВЕТЫ) К КОНТРОЛЬНЫМ ЗАДАНИЯМ, МАТЕРИАЛАМ, НЕОБХОДИМЫМ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ****1. Пример тестового задания**

- Группой чистоты молока определяют:
  - механические примеси
  - отстой белковых частиц
  - минеральные примеси
  - комочки жира
- К сырам, которые созревают и хранятся в рассоле относятся:
  - голландский, российский;
  - швейцарский, горноалтайский;
  - колбасный;
  - брынза, сулугуни.
- Кислотность молока принято выражать в:
  - градусах Тернера
  - градусах Кеттсторфера
  - градусах Цельсия
  - кг/м<sup>3</sup>
- Кислотность молока цельного сгущенного с сахаром составляет.....ОТ
  - не более 60
  - не более 48
  - не более 20



- 4) 16-17
5. Органолептические показатели качества сыра, его упаковку, маркировку оценивают:
- 1) по 25-бальной системе;
  - 2) по 20-бальной системе;
  - 3) по 100-бальной системе;
  - 4) не оценивается по бальной системе.
6. К мягким сырам относится:
- 1) голландский
  - 2) швейцарский
  - 3) адыгейский
  - 4) советский
7. По сортам молоко делится:
- 1) натуральное коровье – сырье
  - 2) питьевое
  - 3) пастеризованное
  - 4) топленое
8. При удалении жира плотность молока:
- 1) снижается незначительно
  - 2) увеличивается
  - 3) снижается значительно
  - 4) не изменяется
9. Плотность молока характеризует его:
- 1) пищевую ценность
  - 2) натуральность
  - 3) нормализацию
  - 4) механическую загрязненность
- 10 Основными белками молока являются:
- 1) альбумин, глобулин
  - 2) гликопротеиды
  - 3) протеины
  - 4) казеин, сывороточные
11. При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса какой нормативной документацией необходимо пользоваться?
- 1) Правилами ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов
  - 2) Правилами организации перевозки животных и продуктов животноводства
  - 3) Правилами ГОСТ на мясо и мясопродукты
  - 4) СанПиН для мяса
12. На рынок поступил мед от индивидуального предпринимателя «Петров В.В.». При проведении ВСЭ меда были определены; цвет, консистенция, флёрный состав. Результат: цвет желтый, консистенция густая, при микроскопии выявлены пыльцевые зерна клевера, донника, люцерны и липы. Определить вид меда.
- 1) цветочный
  - 2) падевый
  - 3) цветочно-падевый
  - 4) липовый

### 3. Вопросы к экзамену

1. Предмет товароведения - потребительная стоимость
2. Содержание товароведения
3. Методы товароведения



4. Современные задачи, стоящие перед товароведением
5. Цели, задачи и значение классификации товаров
6. Системы классификации товаров
7. Штриховое кодирование
8. Виды ассортимента
9. Основные характеристики ассортимента товаров
10. Факторы, влияющие на формирование ассортимента товаров
11. Управление ассортиментом
12. Потребности и требования к качеству
13. Факторы, обеспечивающие качество
14. Факторы, влияющие на формирование качества
15. Факторы, способствующие сохранению качества
16. Региональные организации по метрологии
17. Показатели качества товаров
18. Оценка качества продукции
19. Контроль качества товаров
20. Маркетинговая деятельность в управлении качеством
21. Понятие, цели, задачи и виды экспертизы
22. Сущность стандартизации
23. Организация работ по стандартизации в РФ
24. Информационное обеспечение работ по стандартизации
25. Совершенствование системы ГСС и перспективы вступления России в ВТО. Основные направления совершенствования ГСС
26. Стандартизация систем управления качеством
27. Стандартизация услуг
28. Стандартизация и экология
29. Стандартизация и кодирование информации о товаре
30. Стандартизация в практике маркетинга
31. Международные организации, разрабатывающие стандарты
32. Региональные организации по стандартизации
33. Актуальные вопросы в практике международной стандартизации
34. Сущность и содержание сертификации
35. Правовые основы сертификации в РФ
36. Организационно-методические принципы сертификации в РФ
37. Российские системы сертификации
38. Сертификация импортной продукции в России
39. Сертификация в зарубежных странах
40. Международная сертификация
41. Региональная сертификация
42. Сертификация систем обеспечения качества
43. Экологическая сертификация
44. Сертификация услуг
45. Новый аспект сертификации - социальная лояльность
46. Сущность и содержание метрологии
47. Средства измерений
48. Правовые основы метрологической деятельности
49. Государственная метрологическая служба в РФ
50. Метрология в зарубежных странах
51. Международные организации по метрологии
52. Предмет, метод и задачи курса
53. Витамины в продовольственных товарах



54. Консервирование продуктов питания как способ удлинения сроков хранения
55. Свойства (химические и физические) материалов для непродовольственных товаров
56. Углеводы в продовольственных товарах
57. Оценка уровня качества - понятие, методы
58. Механические свойства непродовольственных товаров
59. Классификаторы - понятие, применение
60. Эстетические показатели качества - классификация, единичные показатели
61. Липиды и липоиды в пищевых продуктах
62. Методика проведения органолептического анализа продуктов
63. Краткая характеристика методов изучения спроса
64. Определение биологической ценности белков. Методика расчета аминокислотного сора
65. Химический состав продовольственных товаров. Белки
66. Процессы, происходящие при хранении товаров
67. Понятие, цели, задачи, методы экспертизы
68. Ферменты - понятие классификация, свойства
69. Общий обзор химического состава пищевых продуктов
70. Факторы качества товаров, классификация, сущность
71. Определение конкурентоспособности товаров
72. Модель исходной ситуации потребления
73. Минеральные вещества в продовольственных товарах
74. Пищевые добавки - виды и использование
75. Физические и комбинированные методы консервирования

#### **Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Контроль текущей успеваемости обучающихся – текущая аттестация – проводится в ходе семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний; формирования у них умений и навыков; своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке; совершенствованию методики обучения; организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

К контролю текущей успеваемости относятся проверка знаний, умений и навыков обучающихся:

- на занятиях (опрос, тестирования, круглый стол, решение задач, творческие задания, деловая игра);
- по результатам выполнения индивидуальных заданий ;
- по результатам проверки качества конспектов лекций и иных материалов;
- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самоподготовки, по имеющимся задолженностям.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится с целью выявления соответствия уровня теоретических знаний, практических умений и навыков по дисциплине требованиям ФГОС ВО в форме предусмотренной учебным планом.

Промежуточная аттестация проводится после завершения изучения дисциплины в объеме рабочей учебной программы. Форма определяется кафедрой (устный – по билетам, либо путем собеседования по вопросам; письменная работа, тестирование и др.). Оценка по результатам экзамена – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (оценка по результатам зачета – «зачтено» или «не зачтено»).

Каждая компетенция (или ее часть) проверяется теоретическими вопросами, позволяющими оценить уровень освоения обучающимися знаний и практическими заданиями, выявляющими степень сформированности умений и навыков.

Процедура оценивания компетенций обучающихся основана на следующих стандартах:

1. Периодичность проведения оценки (на каждом занятии).



2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и обучающимися группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекса мер по устранению недостатков.

3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.

4. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие компетенций идет по возрастанию их уровней сложности, а оценочные средства на каждом этапе учитывают это возрастание.