

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

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

Профессиональные компетенции (ПК):

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

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)

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	<i>Знание:</i> Методов идентификации пищевой продукции для целей обеспечения безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке <i>Умение:</i> проводить идентификацию пищевой продукции для целей обеспечения безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

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

Семестр	Трудоемкость З.Е / час.	Контактная работа с преподавателем			Самостоятельная работа, час.	Форма промежуточной аттестации (экс./зачет соценк./зачет)
		Лекций, час.	Практич. занятий, (лаб) час.	Контактная работа на промежуточную аттестацию, час.		
очно-заочная форма обучения 2021-2023 год набора						
9	5/180	36	36	1,3	106,7	экзамен
заочная форма обучения 2023 год набора						
5/1	5/180	10	14	1,3	154,7	экзамен
очная форма обучения 2023 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 фальсификации товаров и способы борьбы»	Раздел 2. «Основы идентификационный деятельности»	Раздел 3. «Методы идентификации и обнаружения фальсификации сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»	Раздел 4. «Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации зерновых товаров»
Раздел 5. «Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации плодово-овощных товаров»	Раздел 6. «Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации вкусовых кондитерских товаров»	Раздел 7. «Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации молочных и масложировых товаров»	Раздел 8. «Идентификация, способы и методы 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 дисциплины	Краткое содержание раздела	Кол-во часов/форма обучения		
			очно-заочно	очно	заочно
			2021-2023	2023	
1.	Раздел 1. «История возникновения фальсификации товаров и способы борьбы»	Тема 1. История возникновения фальсификации. Подлинность и фальсификация товаров.	2	5	1
		Тема 2. Виды, способы фальсификации и методы ее обнаружения. Последствия фальсификации и меры борьбы с ней.	4		
2.	Раздел 2. «Основы идентификационный деятельности»	Тема 1. Понятие и актуальность проблемы идентификации. Идентификация и оценка соответствия товаров	2	5	1
		Тема 2. Структура и классификация идентификации. Критерии и показатели идентификации.	2		
3.	Раздел 3. «Методы идентификации и обнаружения фальсификации сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»	Тема 1. Классификация методов идентификации на разных этапах ее проведения. Современные измерительные методы идентификации.	2	5	1
		Тема 2. Идентифицирующие признаки продовольственных товаров.	2		

4.	Раздел 4. «Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации зерномучных товаров»	Тема 1. Товароведная классификация и оценка качества зерномучных товаров.	2	5	1
		Тема 2. Идентифицирующие признаки зерномучных товаров. Фальсификация зерномучных товаров.	2		
5.	Раздел 5. «Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации плодовоовощных товаров»	Тема 1. Общая характеристика, классификация и оценка качества плодовоовощных товаров	2	5	1
		Тема 2. Идентифицирующие признаки плодовоовощных товаров. Фальсификация плодовоовощных товаров.	2		
6.	Раздел 6. «Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации вкусовых и кондитерских товаров»	Тема 1. Общая классификация вкусовых и кондитерских товаров, оценка качества.	2	5	1
		Тема 2. Идентифицирующие признаки вкусовых и кондитерских товаров. Фальсификация вкусовых и кондитерских товаров.	2		
7.	Раздел 7. «Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации молочных и масложировых товаров»	Тема 1. Оценка качества кисломолочных продуктов. Идентификация и обнаружение фальсификации кисломолочных продуктов.	4	4	2
		Тема 2. Оценка качества майонеза и растительных масел. Идентификация и распознавание фальсификации масложировых товаров.	2		
8.	Раздел 8. «Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации мясных и рыбных товаров»	Тема 1. Оценка качества мясных полуфабрикатов, консервов и колбасных изделий. Идентификация и обнаружение фальсификации мясных товаров.	2	2	2
		Тема 2. Оценка качества рыбных консервов и икры. Идентификация и распознавание фальсификации рыбных товаров и икорной продукции.	2		
Итого			36	36	10

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	заочно

1.	Раздел 1. «История возникновения фальсификации товаров и способы борьбы»	Практическое занятие 1. Основные термины и объекты фальсификации. Виды, способы фальсификации и методы ее обнаружения. Последствия фальсификации.	Устный опрос	4	4	1
2.	Раздел 2. «Основы идентификационный деятельности»	Практическое занятие 1. Место и роль идентификации при оценке степени соответствия товара.	Устный опрос	2	4	1
3.	Раздел 3. «Методы идентификации и обнаружения фальсификации сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»	Практическое занятие 1. Виды, способы и методы идентификации товаров. (презентация)	Защита презентации	2	4	1
		Практическое занятие 2. Виды, способы фальсификации и методы ее обнаружения.	Устный опрос	2	4	1
4.	«Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации зерновых товаров»	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	1
		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	1
5.	«Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации плодово-овощных товаров»	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	1
		Практическое занятие 2. Идентификация и обнаружение фальсификации свежих и переработанных овощей. Элементы практической	Тестирование	2	4	1

		подготовки: отработка навыков идентификации и обнаружения фальсификации свежих и переработанных овощей				
6.	Раздел 6. «Идентификация, способы методы обнаружения фальсификации вкусовых и кондитерских товаров»	Практическое занятие 1. Оценка качества кофе и чая. Идентификация и обнаружение фальсификации кофе и чая. Элементы практической подготовки: отработка навыков идентификации и обнаружения фальсификации кофе и чая	Решение проблемных ситуаций	2	4	1
		Практическое занятие 2. Оценка качества печенья и бисквитных рулетов. Идентификация и обнаружение фальсификации печенья и бисквитных рулетов. Элементы практической подготовки: отработка навыков идентификации и обнаружения фальсификации печенья и бисквитных рулетов.	Решение проблемных ситуаций	2	4	1
7.	Раздел 7. «Идентификация, способы методы обнаружения фальсификации молочных и масложировых товаров»	Практическое занятие 1. Оценка качества кисломолочных продуктов. Идентификация и обнаружение фальсификации кисломолочных продуктов. Элементы практической подготовки: отработка навыков идентификации и обнаружения фальсификации кисломолочных продуктов	Контроль-ная работа	4	4	1
		Практическое занятие 2. Оценка качества майонеза и растительных масел. Идентификация и распознавание фальсификации масложировых товаров. Элементы практической подготовки: отработка навыков идентификации и обнаружения фальсификации майонеза и растительных масел	Решение проблемных ситуаций	4	4	1
8.	Раздел 8. «Идентификация, способы методы обнаружения фальсификации мясных и рыбных товаров»	Практическое занятие 1. Оценка качества мясных полуфабрикатов, консервов и колбасных изделий. Идентификация и обнаружение фальсификации мясных товаров. Элементы практической подготовки: отработка навыков	Тестирование	2	4	1

	идентификации и обнаружения фальсификации мясных товаров.				
	Практическое занятие 2 Оценка качества рыбных консервов и икры. Идентификация и распознавание фальсификации рыбных товаров и икорной продукции. Элементы практической подготовки: отработка навыков идентификации и обнаружения фальсификации икорной продукции	Тестирование	2	2	1
Итого			36	54	14

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	заочно
			2021-2023	2023	
1.	Раздел 1. «История возникновения фальсификации товаров и способы борьбы»	Закрепление пройденного материала. Решение ситуационных задач. Написание реферата. Подготовка к экзамену.	13,3	11	19
2.	Раздел 2. «Основы идентификации и деятельности»	Закрепление пройденного материала. Решение ситуационных задач. Написание реферата. Подготовка к экзамену.	13,3	11	19
3.	Раздел 3. «Методы идентификации и обнаружения фальсификации сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»	Закрепление пройденного материала. Решение ситуационных задач. Написание реферата. Подготовка к экзамену.	13,3	11	19

4.	Раздел4. «Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации зерно-мучных товаров»	Закрепление пройденного материала. Решение ситуационных задач. Написание реферата. Подготовка к экзамену.	13,3	11	19
5.	Раздел5. «Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации пло- доовощных товаров»	Закрепление пройденного материала. Решение ситуационных задач. Написание реферата. Подготовка к экзамену.	13,3	11	19
6.	Раздел 6. «Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации вкусо-вых кондитерских товаров»	Закрепление пройденного материала. Решение ситуационных задач. Написание реферата. Подготовка к экзамену.	13,3	11	19
7.	Раздел7. «Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации молочных и масложировых товаров»	Закрепление пройденного материала. Решение ситуационных задач. Написание реферата. Подготовка к экзамену.	13,3	11	14
8.	Раздел8. «Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации и мясных рыбных товаров»	Закрепление пройденного материала. Решение ситуационных задач. Написание реферата. Подготовка к экзамену.	13,3	11,7	4,8
Контактные часы на промежуточную аттестацию			1,3	1,3	1,3
Итого			106,7	88,7	154,7

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

Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине обеспечивается:

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке/ссылка на ЭБС
Раздел 1. «История возникновения фальсификации товаровиспособы борьбы»	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 (дата обращения: 04.06.2023).	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 (дата обращения: 05.06.2023). — 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 (дата обращения: 05.06.2023). — 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 (дата обращения: 05.06.2023). — Библиогр. в кн. — Текст : электронный.	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258801
Раздел 2. «Основы идентификации»	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 (дата обращения: 05.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/103771

	<p>Методические указания к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Товароведение однородных групп продовольственных товаров 8 (Фрукты и овощи)» для бакалавриата направления подготовки 38.03.07</p> <p>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 (дата обращения: 05.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/236504</p>
	<p>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 (дата обращения: 05.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/90743</p>
	<p>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 (дата обращения: 05.06.2023). — Библиогр. в кн. — Текст : электронный.</p>	<p>http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258801</p>
<p>Раздел 3.«Методы идентификации обнаружения фальсификации сельскохозяйственно-го сырья и продовольственных товаров»</p>	<p>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 (дата обращения: 05.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/103771</p>
	<p>Методические указания к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Товароведение однородных групп продовольственных товаров 8 (Фрукты и овощи)» для бакалавриата направления подготовки 38.03.07</p> <p>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 (дата обращения: 05.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/236504</p>
	<p>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 (дата обращения: 05.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/90743</p>
	<p>Кажаева, О. И. Товароведение и экспертиза</p>	<p>http://biblioclub.ru/</p>

	<p>продовольственных товаров : учебное пособие / О. И. Кажаяева, Л. А. Манихина. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2014. – 211 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258801 (дата обращения: 05.06.2023). – Библиогр. в кн. – Текст : электронный.</p>	<p>index.php?page=book&id=258801</p>
<p>Раздел 4. «Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации зерно-мучных товаров»</p>	<p>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 (дата обращения: 05.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/103771</p>
	<p>Методические указания к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Товароведение однородных групп продовольственных товаров 8 (Фрукты 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 (дата обращения: 05.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/236504</p>
	<p>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 (дата обращения: 05.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/90743</p>
	<p>Кажаяева, О. И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : учебное пособие / О. И. Кажаяева, Л. А. Манихина. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2014. – 211 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258801 (дата обращения: 05.06.2023). – Библиогр. в кн. – Текст : электронный.</p>	<p>https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258801</p>
<p>Раздел 5. «Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации плодово-овощных товаров»</p>	<p>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 (дата обращения: 05.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/103771</p>

	<p>Методические указания к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Товароведение однородных групп продовольственных товаров 8 (Фрукты и овощи)» для бакалавриата направления подготовки 38.03.07</p> <p>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 (дата обращения: 05.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/236504</p>
	<p>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 (дата обращения: 05.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/90743</p>
	<p>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 (дата обращения: 05.06.2023). — Библиогр. в кн. — Текст : электронный.</p>	<p>https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258801</p>
<p>Раздел 6. «Идентификация, способы обнаружения фальсификации вкусовых и кондитерских товаров»</p>	<p>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 (дата обращения: 05.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/103771</p>
	<p>Методические указания к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Товароведение однородных групп продовольственных товаров 8 (Фрукты и овощи)» для бакалавриата направления подготовки 38.03.07</p> <p>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 (дата обращения: 05.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/236504</p>
	<p>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 (дата обращения: 05.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/90743</p>

	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 (дата обращения: 05.06.2023). – Библиогр. в кн. – Текст : электронный.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258801
Раздел 7. «Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации молочных и масложировых 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 (дата обращения: 05.06.2023). — 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 (дата обращения: 05.06.2023). — 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 (дата обращения: 05.06.2023). — 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 (дата обращения: 05.06.2023). – Библиогр. в кн. – Текст : электронный.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258801
Раздел 8. «Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации мясных и рыбных товаров»	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 (дата обращения: 05.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/90743

	<p>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 (дата обращения: 05.06.2023). – Библиогр. в кн. – Текст : электронный.</p>	<p>https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258801</p>
--	---	--

4. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

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

Но- мер/ индекс ком- петен- ции	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 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	

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	

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	Фрагментарные знания в области: Методы идентификацию пищевой продукции для целей обеспечения безопасности и	Неполные знания в области: Методы идентификацию пищевой продукции для целей обеспечения безопасности и	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области: Методы идентификацию пищевой продукции	Сформированные и систематические знания в области: Методы идентификацию пищевой продукции для целей обеспечения

<p>продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (ПК-1/1.4)</p>	<p>качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке Отсутствие знаний.</p>	<p>качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке</p>	<p>для целей обеспечения безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке</p>	<p>безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке</p>
<p>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)</p>	<p>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</p>	<p>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</p>	<p>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</p>	<p>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</p>

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

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

Вопросы к экзамену

- 1 Идентификация. Субъекты, объекты и задачи идентификации
- 2 Идентификационная экспертиза товара и экспертиза подлинности товара
Место и роль идентификации при оценке степени соответствия товара. Способы идентификации
- 3 Цель оценки (контроля) и виды идентификации
- 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. Идентификация и фальсификация макаронных изделий
- 10 Идентификация и фальсификация хлеба и хлебобулочных изделий
- 11 Идентификация и фальсификация крахмала
- 12 Идентификация сахара и фальсификация сахара
- 13 Идентификация и фальсификация меда
- 14 Экспрессные методы установления подлинности пчелиного меда
- 15 Идентификация и фальсификация шоколада, шоколадных изделий
- 16 Идентификация и фальсификация фруктово-ягодных кондитерских изделий
- 17 Идентификация и фальсификация сахаристых кондитерских изделий
- 18 Идентификация и фальсификация мучных кондитерских изделий
- 19 3. Идентификация и фальсификация плодов
- 20 Идентификационные признаки овощей
- 21 Идентификационные признаки переработанной плодоовощной продукции
- 22 4. Фальсификация овощей
- 23 Фальсификация переработанных плодов и овощей
Идентификация чая. Буквенная идентификация отдельных видов фабричных сортов импортного чая
- 24 Фальсификация чая
- 25 Идентификация кофе. Подмена кофе
- 26 Фальсификация кофе
- 27 Идентификация молока и молочных продуктов
- 28 Фальсификация молока и молочных продуктов
- 29 Идентификационные признаки маслаторовъего
- 30 Фальсификация маслаторовъего
- 31 Идентификационные признаки сыров
- 32 Фальсификация сыров
- 33 Идентификация колбасных изделий
- 34 Фальсификация колбасных изделий
- 35 Идентификация мясных консервов
- 36 Фальсификация мясных консервов
- 37 Идентификация видов мясного полуфабриката
- 38 Фальсификация мясных полуфабрикатов
- 39 Идентификация мяса и мясных продуктов
- 40

- 41 Фальсификация мяса мясных продуктов
- 42 Идентификация и фальсификация растительных масел
- 43 Идентификация и фальсификация маргарина
- 44 Идентификация и фальсификация майонеза
- 45 Идентификация и фальсификация кулинарных жиров
- 46 Идентификация пищевых концентратов
- 47 Фальсификация пищевых концентратов
- 48 Идентификация и фальсификация свежей и охлажденной рыбы
- 49 Идентификация и фальсификация соленых рыбных изделий
- 50 Идентификация и фальсификация замороженной рыбы
- 51 Идентификация и фальсификация вяленой рыбной продукции
- 52 Идентификация и фальсификация сушеной рыбной продукции
- 53 Идентификация и фальсификация копченой рыбной продукции
- 54 Идентификация рыбных консервов
- 55 Идентификация рыбных пресервов
- 56 Фальсификация рыбных консервов
- 57 Фальсификация рыбных пресервов
- 58 Идентификация икорных товаров
- 59 Фальсификация икорных товаров
- 60 Идентификация и яици яичных товаров
- 61 Фальсификация и яици яичных товаров
- 62 Идентификация продуктов детского питания
- 63 Фальсификация продуктов детского питания
- 64 Идентификация обогащенных продуктов питания
- 65 Фальсификация обогащенных продуктов питания
- 66 Идентификация жевательных резинок

ФГБОУ ВО «Донской государственный аграрный
университет» Кафедра товароведения и товарной экспертизы

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №0

ДИСЦИПЛИНА «Идентификация и обнаружение фальсификации
сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»

1. Идентификация и фальсификация сахаристых кондитерских изделий
2. Идентификационные признаки переработанной плодоовощной продукции
3. Идентификация и фальсификация копченой рыбной продукции

Рассмотрено и утверждено на заседании кафедры товароведения и товарной экспертизы, протокол № _____ от «__» _____ 201_г.

Экзаменатор _____
«» _____ 201_г.

Зав. кафедрой _____
«» _____ 201_г.

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. Идентификационные признаки переработанной плодоовощной продукции
9. Фальсификация овощей
10. Фальсификация переработанных плодов и овощей
11. Идентификация чая. Буквенная идентификация отдельных видов фабричных сортов импортного чая
12. Фальсификация чая
13. Идентификация кофе. Подмена кофе
14. Фальсификация кофе
15. Идентификация молока и молочных продуктов
16. Фальсификация молока и молочных продуктов
17. Идентификационные признаки маслаторовъего
18. Фальсификация маслаторовъего
19. Идентификационные признаки сыров
20. Фальсификация сыров

Примерные темы презентаций

1. Идентификация. Субъекты, объекты задачи идентификации
2. Идентификационная экспертиза товара и экспертиза подлинности товара
3. Место и роль идентификации при оценке степени соответствия товара. Способы идентификации
4. Цель оценки (контроля) и виды идентификации
5. Методы идентификации. Подлинность товара
6. Фальсификация. Объекты и средства фальсификации
7. Виды фальсификации продовольственных товаров. Последствия фальсификации
8. Идентификация и фальсификация зерна
9. Идентификация и фальсификация круп
10. Идентификация и фальсификация муки

Примеры тестовых заданий

1. Вэндоспермешеницы количественно преобладает содержание:

1. крахмала
2. азотистых соединений
3. клетчатки
4. воды

2. Вид крупы определяется:

1. содержанием доброкачественного ядра
2. зерновой культурой
3. размерами крупинки
4. обработкой ядра зерна

3. Крупу «Артек» подразделяют на:

1. марки
2. номера
3. категории
4. сорта

4. Пшеничное тесто готовят..... способом.

1. заварным и парным
2. безпарным и парным
3. на кислых заквасках и безпарным
4. на кислых заквасках и заварным

5. Батоны нарезные вырабатываются из пшеничной муки следующих сортов:

1. первого и второго
2. высшего и первого
3. экстра и высшего

4. крупчатки высшего

6. К лентообразным макаронным изделиям относятся:

1. макароны
2. соломку
3. лапшу
4. вермишель

7. Номер крупы характеризует:

1. содержание примесей
2. содержание доброкачественного ядра
3. размер крупинок
4. зерновая культура

8. Круп манную вырабатывают из:

1. ячменя
2. кукурузы
3. гречихи
4. пшеницы

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

1. сеяная
2. обдирная
3. обойная
4. высший сорт

10. По способам реализации хлеб пшеничный вырабатывают:

1. весовой и подовый
2. формовой и штучный
3. штучный и заварной
4. подовый и весовой

11. При сортовом помоле пшеницы кроме муки получают крупы:

1. пшеничную шлифованную
2. перловую
3. толокно
4. манную

97. К нитеобразным макаронным изделиям относятся

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

12. По рецептуре теста хлеб пшеничный бывает:

1. улучшенный и простой
2. простой и простой
3. простой и улучшенный
4. простой и комбинированный

13. К хлебным злакам относятся зерновые культуры:

1. рожь
2. овес
3. рис
4. гречиха
5. чечевица

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

1. выдувные
2. прессовые выдувные
3. прессовые
4. резаные

5. штампованные
15. К проросовидным зерновым культурам **НЕ** относятся:
1. рис
 2. овес
 3. кукуруза
 4. сорго
16., ..., крупы подразделяются по размерам частиц
1. пшеничная
 2. гороховая
 3. кукурузная
 4. рисовая
 5. перловая
17. Насорта подразделяются крупы:
1. рисовая
 2. ячневая
 3. пшено
 4. ядрица
 5. кукурузная
18. Тесто для выпечки пшеничного хлеба выработывают способом.
1. заварным
 2. опарным
 3. безопарным
 4. кислым
 5. на «головке»
19. К мелкоштучным хлебобулочным изделиям относятся:
1. сайки
 2. калачи
 3. баранки
 4. бублики
 5. сухари
20. Содержание сахара в сахаре-рафинаде составляет %
- 1) 99,90
 - 2) 99,75
 - 3) 99,50
 - 4) 100,00
21. В зависимости от способа обработки карамельной массы карамель изготавливают:
- 1) гляncованную, дражированную, обсыпную, глазированную
 - 2) леденцовую и с начинками
 - 3) открытую и завернутую
 - 4) стянутой и нестянутой оболочкой, с жилками, полосками
22. Корпуса конфет формируют следующими способами:
- 1) обкатка и шлифование
 - 2) формование, нарезывание, отсадка
 - 3) дражирование, формирование центров кристаллизации
 - 4) уваривание составных частей или их перетиравание
23. В рецептуру халвы входят:
- 1) карамельная масса, пенообразующие вещества и обжаренные маслодержащие семена и орехи
 - 2) ореховая конфетная масса и белок
 - 3) маслодержащие семена, ореховая масса и кондитерский жир
 - 4) маслодержащая масса и фруктово-ягодное сырье
24. Допустимыми дефектами шоколада являются:

- 1) мажущая консистенция
 - 2) сахарное поседение
 - 3) незначительное повреждение шоколадной молью
 - 4) пузырьки, пятна, царапины на поверхности
25. Тягучий ирис получают путем введения в конфетную массу
- 1) ирисной крошки
 - 2) желатина
 - 3) соевого молока
 - 4) меда
26. Консистенция халвы должна быть:
- 1) волокнисто-слоистая
 - 2) однородная
 - 3) хрупкая
 - 4) рассыпчатая
27. Сырьем для производства сахара-рафинада служит ...
- 1) сахарная свекла
 - 2) сахарный тростник
 - 3) сахар-песок
 - 4) сахаро-паточный сироп
28. Дефект «зайцы» внешне характеризуется следующими признаками:
- 1) появление белых пятен на поверхности помадных конфет
 - 2) появление белых пятен на поверхности покрытых шоколадной глазурью
 - 3) мелкие жирные пятна на поверхности покрытых шоколадной глазурью конфет
 - 4) прилипание этикетки к отдельным участкам конфетных корпусов
30. Голубоватый оттенок цвета при органолептической оценке качества допускается у...
- 1) сахара-песка
 - 2) сахара-рафинада
 - 3) сахара для промышленной переработки
 - 4) сахарозы
31. При повышенной влажности меда возникает один из его дефектов:
- 1) появление темного слоя на поверхности
 - 2) потемнение меда
 - 3) брожение
 - 4) невыраженный аромат
32. По физико-химическим показателям шоколад десертный от шоколада обыкновенного отличается:
- 1) массовой долей жира
 - 2) содержанием сахара
 - 3) степенью измельчения (степени дисперсности)
 - 4) массовой долей золы, нерастворимой в 10% соляной кислоте
33. Сахару-песку присущи следующие дефекты:
- 1) комкование
 - 2) слеживание
 - 3) засахаривание
 - 4) черствение
 - 5) плесневение
34. В зависимости от технологии производства шоколад различают:
- 1) обыкновенный с добавлениями
 - 2) с начинками

- 3) десертный
4) пористый
35. Цветочный мед бывает:
1) падевый
2) монофлорный
3) медсэкстрактом лимонника
4) пьяный
5) липовый
36. К крахмалопродуктам относят:
1) модифицированный крахмал
2) патоку
3) ксилит
4) сорбит
5) халву
37. В крекеры вводят следующие вкусовые добавки:
1) сахар
2) мед
3) лук
4) соль
5) перец
38. Срок хранения карамели зависит от:
1) температурно-влажностного режима
2) видначинки
3) кислотности
4) массовой доли общей золы
5) массовой доли золы, нерастворимой в 10% соляной кислоте
39. Конфеты «Кара-Кум», «Белочка», «Маска» изготовлены из... конфетной массы:
1) сбивной
2) пралиновой
3) молочной
4) ореховой
5) ликерной
40. При производстве конфет пралиновую конфетную массу готовят из:
1) обжаренных орехов
2) обжаренных масличных семян
3) взорванных круп
4) зерен какао
5) зерен кофе
41. В зависимости от способа приготовления рецептуры кексы **НЕ** подразделяются на следующие группы:
1) сырцовые
2) заварные
3) приготовленные на дрожжах
4) приготовленные на химических разрыхлителях
5) приготовленные без дрожжей и химических разрыхлителей
42. К восточным сладостям типа карамели **НЕ** относятся:
1) козинаки
2) миндаль в сахаре
3) халва
4) чуч-хела
43. Причиной дефекта «закал» у тортов является
1) нарушение рецептуры
2) нарушение температурного режима хранения

- 3) нарушение влажностного режима хранения
- 4) нарушение температурного режима выпекания
- 5) частое механическое воздействие после выпекания
44. Саго является продуктом переработки крахмала и представляет собой:
- 1) мелкий порошок
 - 2) сиропообразную жидкость
 - 3) крупы в виде стеклообразных шариков
 - 4) смесь кристаллов правильной формы
45. Виноградное вино – это:
- 1) напиток, который получают в результате стартового брожения виноградного сусле или мезги
 - 2) вино, приготовленное путем физического насыщения обработанного винограда двуокисью углерода
 - 3) вино, получаемое полным или неполным сбраживанием сусле или мезги, содержащее этиловый спирт только эндогенного происхождения
 - 4) вино, получаемое полным или неполным сбраживанием сусле или мезги с добавлением этилового спирта
47. Коньяк классифицируют по следующим показателям:
- 1) в зависимости от региона, откуда поступили коньячные спирты, продолжительности и способов выдержки коньячных спиртов
 - 2) в зависимости от способа производства и вида сырья
 - 3) по цвету и массовой концентрации сахаров
 - 4) по продолжительности выдержки, и давлению двуокиси углерода в бутылке.
48. Сырьем для производства вина является:
- 1) ячменный солод, хмель, вода, особые расы дрожжей, сахар, ферменты
 - 2) питьевая вода, сахарный сироп, хмель, семена
 - 3) ячменный солод, хмель, экстракты, продукты пчеловодства
49. Питьевой этиловый спирт – это:
- 1) ректификованный этиловый спирт, разведенный умягченной водой до крепости 95%
 - 2) этиловый спирт, получаемый ректификацией этилового спирта-сырца.
 - 3) прозрачная окрашенная в водно-спиртовую жидкость с неприятным запахом.
 - 4) этиловый спирт крепостью 95%
50. Ликеро-водочные изделия делятся на группы:
- 1) ликеры крепкие, ликеры десертные, ликеры эмульсионные, кремы, наливки, пунши
 - 2) настойки полусладкие, вина, джины, ликеры
 - 3) аперитивы, пиво, вина
 - 4) настойки горькие, коктейли, водки, виски
51. Сорта водки для экспорта выработанного из спирта этилового:
- 1) «Экстра» и «Люкс»
 - 2) «Люкс» и «Альфа»
 - 3) «Экстра» и «Альфа»
 - 4) высшей очистки «Люкс»
52. Игристые вина по массовой концентрации сахаров подразделяют на:
- 1) брют, сухое, полусухое, полусладкое, сладкое
 - 2) брют, полусладкое, сладкое, сухое
 - 3) брют, полусухое, сухое, розовое
 - 4) сухое, полусухое, полусладкое, сладкое
53. В зависимости от продолжительности и способов выдержки коньячных спиртов коньяк классифицируют:

- 1) ординарные, марочные, коллекционные
 - 2) неординарные, марочные, коллекционные
 - 3) марочные, ординарные, коньяки с выдержкой не менее двух лет
 - 4) ординарные, старые коньяки, коллекционные, коньяки для экспорта
54. Для производства кофе натуральногорастворимого не используют кофе:
- 1) высшего сорта
 - 2) 1-госорта
 - 3) 2-госорта
 - 4) 1-го и 2-госорта
55. К цветочным пряностям относят:
- 1) корицу и имбирь
 - 2) гвоздику и шафран
 - 3) куркуму и кориандр
 - 4) лавровый лист и мускатный орех
56. Срок хранения табачной продукции мес.
- 1) 10
 - 2) 12
 - 3) 8
 - 4) 6
57. Основным отличием настоек от наливок является:
- 1) меньшее содержание сахара и более высокая крепость
 - 2) большее содержание сахара и менее высокая крепость
 - 3) большая прозрачность
 - 4) меньшее содержание сахара
58. К органолептическим показателям пряностей относят:
- 1) внешний вид
 - 2) цвет
 - 3) консистенцию
 - 4) запах
 - 5) целостность
59. К физико-химическим показателям качества чая относятся:
- 1) массовая доля влаги
 - 2) кислотность
 - 3) массовая доля общей золы
 - 4) цвет разваренного листа
 - 5) массовая доля мелочи
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 сула пива подразделяют на:
- 1) светлое
 - 2) крепкое
 - 3) темное
 - 4) пастеризованное
 - 5) нефилтрованное
62. К цветочным пряностям относят:
- 1) тмин
 - 2) кориандр

- 3) шафран
 4) гвоздика
 5) корица
63. В зависимости от состава сырья и физиологического воздействия чайные напитки подразделяют на:
- 1) витаминизированные
 - 2) тонизирующие
 - 3) успокаивающие
 - 4) фруктово-ягодные
 - 5) специального назначения
64. Гарантийный срок хранения водок:
- 1) особых – 6 мес.
 - 2) для экспорта – 3 года
 - 3) для Министерства обороны – 10 мес.
 - 4) простых – 12 мес.
 - 5) высшей очистки – 2 года
65. К плодовым пряностям относят:
- 1) ваниль
 - 2) черный перец
 - 3) шафран
 - 4) гвоздика
 - 5) корица
66. Кофе продукты **НЕ** вырабатывают из:
- 1) кофе
 - 2) злаковых
 - 3) какао
 - 4) цикория
 - 5) дубовых желудей
67. Согласно ГОСТ различают пиво...
- 1) светлое
 - 2) полутемное
 - 3) темное
 - 4) пастеризованное
 - 5) стерилизованное
68. В зависимости от преобладающего аниона минеральные воды относят к одному из пяти классов:
- 1) гидроксидные
 - 2) гидрокарбонатные
 - 3) хлоридные
 - 4) сульфатные
 - 5) сульфидные
69. Кофе вида «Арабика» делится на сорта:
- 1) высший
 - 2) 1-ый
 - 3) 2-ой
 - 4) экстра
70. Органолептические показатели в водке относятся:
- 1) внешний вид
 - 2) прозрачность
 - 3) консистенция
 - 4) запах
 - 5) цвет

Тестовые задания

потеме: «Рыба и рыбные товары»

1. Какая температура охлажденной рыбы? а) от 1 до +5 б) от 0 до -1-4 в) от би ниже
2. Какие существуют способы охлаждения рыбы? а) естественное и искусственное б) циркулирующей морской водой, опорошением в) быстрое и медленное
3. Как определить стандартную длину рыбы? а) от вершины головы до начала хвостового плавника б) от вершины головы до конца хвостового плавника в) от вершины головы до начала средних лучей хвостовой плавника
4. В чем значение глазирования рыбы? а) улучшить качество, товарный вид б) придать товарный вид в) предупредить окисление жира, усушку
5. Укажите, из зерна, каких рыб готовят красную икру. а) белуга, калуга, осетр, шип, севрюга б) кефаль, минтай, треска, судак в) кета, горбуша, кижуч, сима, чавыча, нерка
6. На какие сорта делится зернистая икра осетровых рыб? а) высший. 1-й. 2-й б) не делится в) высший и 1-й
7. К какому семейству относится навага и путассу? а) тресковые б) карповые в) лососевые
8. Назовите представителей семейства карповых. а) сазан, лещ, вобла, толстолобик б) карп, лещ, судак в) судак, лещ, вобла, тарань
9. Назовите общие отличительные признаки рыб семейства окуневых. а) два спинных плавника, первый колючий б) один клиновидный спинной плавник в) два спинных плавника, второй колючий, нажабрахины
10. Назовите рыб семейства тресковых. а) треска, налим, вобла б) треска, пикша, стерлядь в) пикша, треска, налим, сайда
11. К какому семейству относится толстолобик? а) лососевые б) окуневые в) карповые
12. К какому семейству относятся салака и килька? а) карповые б) сельдевые в) лососевые

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

НАТЕМУ: «ПИЩЕВЫЕ ЖИРЫ»

1. Из семян, каких масличных культур вырабатывают растительные масла? а) Подсолнечник в) Горчица б) Соя г) Хлопчатник
 2. Основной масличной культурой в России является? а) Хлопчатник в) Плоды оливкового дерева б) Земляной орех (арахис) г) Подсолнечник
 3. Из полученной мезги масло извлекают: прессованием, _____ способами
 4. При очистке путем отстаивания и фильтрования масло освобождается от взвешенных частиц (жмыха) при - от свободных жирных кислот, при - от красящих веществ, при - от следов бензина, ароматических веществ.
а) Нейтрализации в)
Механической б) Дезодорации г) Отбеливания
 5. Какой жирорастворимый витамин обладает свойством замедлять окисление ненасыщенных жирных кислот?
а) А (каротин) в) Е (токоферол)
б) Д (кальциферол) г) К (филлохинон)
 6. Как называется продукт, состоящий из концентрата молочного жира, полученный из сливочного?
а) Маргарин в) Кулинарный жир
б) Сливочное масло г) Растительное масло
 7. К какому сорту следует отнести сливочное масло с общей балльной оценкой 14 баллов, в том числе по вкусу и запаху - 5 баллов?
а) Высший сорт б) 1 сорт
 8. В зависимости от переработанного сырья различают топленые животные жиры - говяжий, бараний, , , .
 9. Продукт, сходный с сливочным маслом по вкусу, цвету, аромату, консистенции, содержанию жиров, белков, углеводов и усвояемости, называется...
а) Сборный жир в) Свиной жир
б) Кулинарный жир г) Маргарин
 10. Какой из животных топленых жиров:
1. Говяжий
2. Бараний имеет усвояемость
3. Свиной
- а) 97-98%
б) 80-94%
в) 80-90%

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

НАТЕМА: «МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ», «ЯЙЦА И ЯЙЦЕПРОДУКТЫ»

1. В результате снижения температуры яйца после несения белок и желток уменьшаются в объеме, и на тупом конце между оболочками появляется:
а) Белочная оболочка в) Воздушная камера б) Градинки г) Поры
2. Разновидностью какого молочного продукта является Чеддер и Рокфор? а) Молоков) Йогурт
б) Сухие сливки г) Сыр

3. Яйцо куриное состоит из трех основных частей:

1. Скорлупы а) 56%

2. Белка распределит соответственно от массы яйца б) 12%

3. Желтка в) 36%

4. Какие кисломолочные продукты вырабатываются в результате смешанного брожения?

а) Простокваша в)

Кумыс б) Кефир г) Йогурт

5. В зависимости от сроков хранения и качества яйца подразделяют на , срок хранения, которых не превышает 7 суток и , срок хранения которых не превышает 25 суток.

6. Как называют мороженые, яичные продукты, которые изготавливают в виде смеси яичных белков и желтков, освобожденных от скорлупы, перемешанных, профильтрованных, охлажденных и замороженных в специальной таре?

а) Омлет в) Яичный

порошок б) Лезонг г) Яичный м

еланж

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

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

Белок б) 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) Высший сорт

б) 1 сорт

10. Какое количество яичного порошка равноценно по энергетической ценности одному яйцу, если учесть, что скорлупа составляет 11% массы яйца, а средняя масса яйца 45 г?

а) 11,6 г в) 9,6 г

б) 10,2 г г) 12,0 г

Тестовые задания

потеме: «Кондитерские изделия»

1. Продукт, желеобразной консистенции, полученный увариванием сахаро-паточного сиропа и фруктово-ягодного пюре называется:

А) желе

Б)

мармелад В)

конфитюр Г)

повидло

2. По рецептуре и технологии производства шоколад подразделяют: десертный, _____, и.

3. Карамельная начинка, которую получают растиранием обжаренных ядер орехов или маслянистых семян сахара называется:

А)

марципановая Б)

помадная

В) молочная Г)

пралиновая

4. Как классифицируют конфеты в зависимости от способа изготовления и отделки?
- глазированные
 - полумягкие
 - неглазированные
 - рельефными рисунками на поверхности (типа «Ассорти»)
5. Чем отличаются пирожные от тортов?
- калорийностью
 - консистенцией
 - вкусовыми свойствами
 - размерами
6. Изделие из дрожжевого сдобного теста с изюмом, массой не менее 100г называется:
- пирожное
 - ромовая баба
 - кекс
 - вафли
7. Для чего используют заварку в приготовлении пряников?
- для удлинения сроков хранения
 - улучшения качества
 - для повышения кислотности и пористости
 - для снижения кислотности пряников
8. В зависимости от рецептуры и особенностей приготовления печенье подразделяют на:
- сахарное, .
9. Какая температура является наиболее оптимальной при хранении конфет?
- 15
 - не более 18
 - 20
 - 0-5
10. Карамель должна иметь маркировку с указанием:
- на этикетках: а) наименования предприятия изготовителя
 - наименование карамели
 - состав
 - местонахождение предприятия

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

Задача 1

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

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

Примечание. Для решения задачи используйте ГОСТ Р 52554–2006 "Пшеница. Технические условия".

Задача 2

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

- натура – 764 г/л;

- массовая доля клейковины Пгр.24%;
- содержание сорной примеси – 3,2%;
- стекловидность – 79%;
- влажность – 13,7%.

По органолептическим показателям пшеница соответствует нормам.

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

Примечание. Для решения задачи используйте ГОСТ Р 52554–2006 "Пшеница. Технические условия".

Задача 3

Междуроссийским хлебоприёмным комбинатом "Заря" и фермерским хозяйством Казахстана был заключен договор на поставку партии ржи в количестве 2 т.

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

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

1. Установить соответствие партии ржи базисными ограничительным кондициям.
2. Определить класс данной партии.
3. Рассчитать зачётный вес партии ржи.

Примечание. Для решения задачи используйте ГОСТ 16990–88 "Рожь. Требования при заготовке и поставках";

ГОСТ Р 53049–2008 "Рожь. Технические условия".

Задача 4

При транспортировке партии крупы (пшено шлифованное) автофургон попал под дождь, в результате повреждения брезентового покрытия крупа намочилась с левого борта. Было принято решение о проведении физико-химического анализа и установлено следующее:

- доля влажности – 21%;
- натура – 698 г/дм³;
- доля сорной примеси – 2,9%;
- доля зерновой примеси – 7,6%;
- число падения – 190;
- заражённость вредителями не обнаружена;
- органолептически показатели соответствуют ГОСТу.

1. Дайте заключение о качестве ржи и дальнейшие действия получателя.
2. Рассчитайте объединённую и среднюю пробу для оценки ржи в этой ситуации.

Примечание. Для решения задачи используйте ГОСТ 572–60 "Крупа пшено шлифованное. Технические условия";

ГОСТ 26312.1–84 "Крупа. Правила приёмки и методы отбора проб".

Задача 5

На оптовую базу "Колос" поступила партия крупы – пшено шлифованное, расфасованное в мешки массой нетто 25 кг в количестве 35 мешков. По договору поставки данная крупа должна соответствовать высшему сорту.

Руководством было принято решение произвести физико-химическую экспертизу данной партии пшена, которая показала следующее:

- цвет крупинок жёлтый, однотонный с блеском, вкус и запах не затхлый, не плесневелый, свойственные пшену;
- влажность – 12,5%;
- доля битых крупинок – 1,1%;

- доля неошелушенного зерна – 0,25%;
- доля сорной примеси – 0,27%;
- доля повреждённых ядер – 0,37%;
- заражённость вредителями не обнаружена.

1. Рассчитайте величину выборки, объединённой и средней пробы для экспертизы качества данной партии крупы.

2. Определите долю доброкачественного ядра пшеничной крупы данной партии.

3. Определите соответствие заявленного сорта крупы фактическому.

4. Укажите сроки хранения пшена.

Примечание. Для решения задачи используйте ГОСТ 572–60 "Крупа пшено шлифованное. Технические условия".

Задача 6

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

По сопроводительным документам данный рис является шлифованным сорта Экстра.

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

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

Результаты анализа показали следующее:

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

1. Определите соответствие заявленного сорта риса фактическому. Как вы поступите с данной партией риса?

2. Рассчитайте объединённую и среднюю пробы для оценки качества данной партии рисовой крупы?

Примечание. Для решения задачи используйте ГОСТ 6292–93 "Крупа рисовая. Технические условия".

Задача 7

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

Анализ качества показал следующие результаты:

- цвет кремовый с зеленоватым оттенком;
- запах незатхлый, неплесневый, соответствующий данной крупе;
- влажность 12,6%;
- колотые ядра 3,6%;
- сорная примесь 0,43%;
- испорченные ядра 0,3%;
- заражённость вредителями не выявлена.

1. Определите соответствие заявленного сорта гречки фактическому. Как вы поступите с данной партией гречки?

2. Рассчитайте объединённую и среднюю пробы для оценки качества данной партии гречневой крупы?

Примечание. Для решения задачи используйте ГОСТ 5550–74 "Крупа гречневая. Технические условия", ГОСТ

26312.1–84 "Крупа. Правила приёмки и методы отбора проб".

Задача 8

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

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

- цвет белый с желтоватым оттенком;
- массовая доля золы в пересчёте на сухое вещество – 0,58%;
- массовая доля сырой клейковины – 35%;
- остаток на сите по ГОСТ 4403 из шёлковой ткани № 43 – 3,2%;
- число падения – 190.

После пробной выпечки поверхность батонов потрескалась.

1. Определите соответствие данной партии муки высшему сорту.
2. Как необходимо поступить с данной партией муки?

Примечание. Для решения задачи используйте ГОСТ Р 52189–2003 "Мука пшеничная. Общие технические условия".

Задача 9

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

- цвет белый с кремовым оттенком;
- массовая доля золы в пересчёте на сухое вещество – 0,48%;
- массовая доля сырой клейковины – 45%;
- число падения – 190.

1. Определите товарный сорт партии муки.
2. Составьте объединённую пробу средней пробудля проведения анализа.

Примечание. Для решения задачи используйте ГОСТ Р 52189–2003 "Мука пшеничная. Общие технические условия"; ГОСТ 27668–88 "Мука и отруби. Приёмка и методы отбора проб".

Задача 10

В магазин "Хлеб" поступила партии батонов в количестве 27 штук из муки первого сорта. Физико-химическая экспертиза показала следующее:

- влажность мякиша – 23%;
- кислотность мякиша – 2,8°Н;
- пористость мякиша – 78%.

1. Рассчитайте выборку батонов для оценки их качества.
2. Соответствует ли данная партия требованиям ГОСТа?

Примечание. Для решения задачи используйте ГОСТ Р 52462–2005 "Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия".

ПЛОДООВОЩНЫЕ ТОВАРЫ

Задача 11

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

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

Примечание. Для решения задачи используйте ГОСТ Р 51808–2001. "Картофель свежий продовольственный, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия".

Задача 12

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 сопроводительным документам данная партия соответствует классу "Экстра". В ходе проведения экспертизы было установлено следующее:

- морковь чистая, корнеплоды целые, без повреждения вредителями;
- имеются природные трещины в корковой части 2,7 мм;
- имеются корнеплоды длиной 12 ... 15 см зеленоватой частью головки толщиной 0,7 см.
- размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру 3,5 см;
- размер корнеплодов по длине составляет 12... 17 см.

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

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

П р и м е ч а н и е. Для решения задачи используйте ГОСТ Р 51782–2001 "Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия".

Задача 13

В адрес оптовой плодоовощной базы автотранспортом поступила партия лука репчатого в количестве 500 кг в мешках по 10 кг. По сопроводительным документам данная партия соответствует первому классу. При приёмке товара было обнаружено, что 3 мешка были повреждены и часть лука высыпалась на дно фургона. Было принято решение провести экспертизу качества данной партии лука, которая установила: луковицы вызревшие, непроросшие, без повреждений вредителями, без постороннего запаха и привкуса, размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру от 3,8 см, 10% луковиц имеют высушенную шейку более 5 см, у 3% луковиц отсутствуют сухие чешуйки более чем на 1/3 поверхности.

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

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

П р и м е ч а н и е. Для решения задачи используйте ГОСТ Р 51783–2001 "Лук репчатый свежий, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия".

Задача 14

В гипермаркет "Восточный" 10.10.09 г. поступила партия капусты среднеспелой белокочанной массой 1,5 т в мешках по 20 кг. По сопроводительным документам данная партия соответствует первому классу. Кочаны свежие, непроросшие, без повреждений вредителями, без постороннего запаха и привкуса, плотные, длина кочерыжки 3,2 см, у 10% масса защищенного кочана 0,9 кг.

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

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

П р и м е ч а н и е. Для решения задачи используйте ГОСТ Р 51809–2001 "Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия".

Задача 15

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

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

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

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

свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации".

Примерный перечень вопросов для устного опроса и контрольных работ

По дисциплине Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров

1. Предмет и задачи товароведения.
2. Классификация товаров, виды классификаций продовольственных товаров.
3. Понятие об ассортименте, основные показатели ассортимента
4. Химический состав продовольственных товаров. Неорганические компоненты.
5. Органические компоненты продовольственных товаров.
6. Понятие пищевой ценности продуктов питания.
7. Биологическая и физиологическая ценность продуктов питания.
8. Свойства и показатели качества пищевых продуктов.
9. Факторы, формирующие качество пищевых продуктов.
10. Факторы, сохраняющие качество товаров.
11. Хранение продовольственных товаров. Процессы, происходящие при хранении.
12. Консервирование пищевых продуктов. Методы консервирования.
13. Оценка качества продовольственных товаров, понятие идентификации и фальсификации.
14. Маркировка и кодирование продовольственных товаров.
15. Классификация зерновых культур, их значение и назначение.
16. Крупа: классификация, факторы, формирующие качество, ассортимент, показатели качества, хранение.
17. Мука: классификация, факторы, формирующие качество, ассортимент, оценка качества, хранение.
18. Макароны: классификация, факторы, формирующие качество, ассортимент, показатели качества, хранение.
19. Хлебобулочные изделия: классификация, факторы, формирующие качество, ассортимент. Показатели качества, хранение.
20. Классификация свежих плодов. Характеристика основных видов. Помологические и товарные сорта.
21. Классификация свежих овощей. Характеристика основных видов хозяйственно-ботанических сортов, товарные сорта.
22. Продукты переработки плодов и овощей: классификация, факторы, формирующие качество, ассортимент, показатели качества, хранение.
23. Оценка качества свежих плодов и овощей. Основные болезни плодов и овощей.
24. Хранение свежих плодов и овощей.
25. Кондитерские изделия: классификация и значение в питании.
26. Сахар, мед: пищевая ценность, классификация, факторы, формирующие качество. Показатели качества, хранение.
27. Фруктово-ягодные изделия: классификация, факторы, формирующие качество, ассортимент, показатели качества, хранение.
28. Шоколад: классификация, сырье, производство, оценка качества, хранение.
29. Карамельные изделия: классификация, факторы, формирующие качество, ассортимент, показатели качества, хранение.
30. Конфетные изделия: классификация, факторы, формирующие качество, ассортимент, показатели качества, хранение.
31. Мучные кондитерские изделия: классификация, факторы, формирующие качество, ассортимент, показатели качества. Хранение.
32. Классификация вкусовых товаров и их значение в питании.
33. Чай и чайные напитки: классификация, факторы, формирующие качество, ассортимент, показатели качества.
34. Кофе и кофейные напитки, классификация, факторы, формирующие качество, ассортимент, показатели качества.

35. Пряности и приправы: классификация, показатели качества, хранение.
36. Виноградные вина: классификация, факторы, формирующие качество, оценка качества, фальсификация.
37. Алкогольные напитки: классификация, факторы, формирующие качество.
38. Слабоалкогольные напитки: классификация, сырье, производство, оценка качества.
39. Безалкогольные напитки: классификация, факторы, формирующие качество, сырье, показатели качества, хранение.
40. Молоко, сливки: классификация, факторы, формирующие качество питьевого молока, химический состав, показатели качества, хранение.
41. Кисломолочные продукты: классификация, технология, оценка качества.
42. Молочные консервы: классификация, производство, ассортимент, показатели качества, хранение.
43. Сыры: классификация, показатели качества, хранение.
44. Масло коровье: классификация, производство, показатели качества, хранение.
45. Растительные масла: классификация, сырье, технология, оценка качества.
46. Животные жиры: классификация, ассортимент, показатели качества, хранение.
47. Маргариновая продукция: классификация, ассортимент, показатели качества, хранение.
48. Майонез: классификация, ассортимент, показатели качества, хранение.
49. Мясо убойных животных: классификация, маркировка, показатели качества, хранение.
50. Колбасные изделия: классификация, факторы, формирующие качество, ассортимент, показатели качества, хранение.
51. Мясные копчености: классификация, факторы, формирующие качество, ассортимент, показатели качества, хранение.
52. Мясные консервы: классификация, факторы, формирующие качество, ассортимент, показатели качества, хранение.
53. Мясо птицы: характеристика пищевой ценности мяса птицы, классификация, показатели качества, хранение.
54. Классификация промысловых рыб. Живая товарная рыба: показатели качества, хранение.
55. Мороженая рыба: ассортимент, качество, хранение.
56. Копченые рыбные товары: классификация, факторы, формирующие качество, ассортимент, качество, хранение.
57. Соленые рыбные товары: классификация, факторы, формирующие качество, ассортимент, качество, хранение.
58. Рыбные консервы и пресервы: классификация, факторы, формирующие качество, ассортимент, показатели качества, хранение.
59. Общая характеристика нерыбных водных продуктов.
60. Икорные товары: классификация, ассортимент, качество, хранение.
61. Яйца и яичные товары: классификация, показатели качества, 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. Вопросы для оценивания результатов обучения в виде знаний

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

- 4 Целью оценки (контроля) и виды идентификации
- 5 Методы идентификации. Подлинность товара
- 6 Фальсификация. Объекты и средства фальсификации
- 7 Виды фальсификации продовольственных товаров. Последствия фальсификации
- 8 Идентификация и фальсификация зерна
- 9 5. Идентификация и фальсификация круп
- 10 Идентификация и фальсификация муки
- 11 6. Идентификация и фальсификация макаронных изделий
- 12 Идентификация и фальсификация хлеба и хлебобулочных изделий
- 13 Идентификация и фальсификация крахмала
- 14 Идентификация сахара и фальсификация сахара
- 15 Идентификация и фальсификация меда
- 16 Экспрессные методы установления подлинности пчелиного меда
- 17 Идентификация и фальсификация шоколада, шоколадных изделий
- 18 Идентификация и фальсификация фруктово-ягодных кондитерских изделий
- 19 Идентификация и фальсификация сахаристых кондитерских изделий
- 20 Идентификация и фальсификация мучных кондитерских изделий
- 21 7. Идентификация и фальсификация плодов
- 22 Идентификационные признаки овощей
- 23 Идентификационные признаки переработанной плодоовощной продукции
- 24 8. Фальсификация овощей
- 25 Фальсификация переработанных плодов и овощей
- Идентификация чая. Буквенная идентификация отдельных видов фабричных сортов
- 26 импортного чая
- 27 Фальсификация чая
- 28 Идентификация кофе. Подмена кофе
- 29 Фальсификация кофе
- 30 Идентификация молока и молочных продуктов
- 31 Фальсификация молока и молочных продуктов
- 32 Идентификационные признаки масла коровьего
- 33 Фальсификация масла коровьего
- 34 Идентификационные признаки сыров
- 35 Фальсификация сыров
- 36 Идентификация колбасных изделий
- 37 Фальсификация колбасных изделий
- 38 Идентификация мясных консервов
- 39 Фальсификация мясных консервов
- 40 Идентификация видов мясного полуфабриката
- 41 Фальсификация мясных полуфабрикатов
- 42 Идентификация мяса и мясных продуктов
- 43 Фальсификация мяса и мясных продуктов
- 44 Идентификация и фальсификация растительных масел
- 45 Идентификация и фальсификация маргарина
- 46 Идентификация и фальсификация майонеза
- 47 Идентификация и фальсификация кулинарных жиров
- 48 Идентификация пищевых концентратов
- 49 Фальсификация пищевых концентратов
- 50 Идентификация и фальсификация свежей и охлажденной рыбы
- 51 Идентификация и фальсификация соленых рыбных изделий
- 52 Идентификация и фальсификация замороженной рыбы
- 53 Идентификация и фальсификация вяленой рыбной продукции
- 54 Идентификация и фальсификация сушеной рыбной продукции
- 55 Идентификация и фальсификация копченой рыбной продукции

- 56 Идентификация рыбных консервов
- 57 Идентификация рыбных пресервов
- 58 Фальсификация рыбных консервов
- 59 Фальсификация рыбных пресервов
- 60 Идентификация корных товаров
- 61 Фальсификация корных товаров
- 62 Идентификация яиц яичных товаров
- 63 Фальсификация яиц и яичных товаров
- 64 Идентификация продуктов детского питания
- 65 Фальсификация продуктов детского питания
- 66 Идентификация обогащенных продуктов питания
- 67 Фальсификация обогащенных продуктов питания
- 68 Идентификация жевательных резинок

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. В зависимости от способа обработки карамельной массы карамель изг отавливают:
1) глянцованную, дражированную, обсыпную, глазированную
2) леденцовую и с начинками
3) открытую и завернутую
4) стянутой и нетянутой оболочкой, с жилками, полосками
3. Корпуса конфет формуют следующими способами:
1) обкатка и шлифование
2) формование, нарезывание, отсадка
3) дражирование, формование центров кристаллизации
4) уваривание составных частей или их перетирание
4. В рецептуру халвы входят:
1) карамельная масса, пенообразующие вещества и обжаренные маслодержащие семена и орехи
2) ореховая конфетная масса и белок
3) маслодержащие семена, ореховая масса и кондитерский жир
4) маслодержащая масса и фруктово-ягодное сырье
5. Допустимыми дефектами шоколада являются:
1) мажущая консистенция
2) сахарное поседение
3) незначительно повреждение шоколадной молью
4) пузырьки, пятна, царапины на поверхности
6. Консистенция халвы должна быть:
1) волокнисто-слоистая
2) однородная
3) хрупкая
4) рассыпчатая

7. Сырьем для производства сахара-рафинада служат ...
- 1) сахарная свекла
 - 2) сахарный тростник
 - 3) сахар-песок
 - 4) сахаро-паточный сироп
8. Дефект «зайцы» внешне характеризуется следующими признаками:
- 1) появлением белых пятен на поверхности помадных конфет
 - 2) появление белых пятен на поверхности покрытых шоколадной глазурью
 - 3) мелкие жирные пятна на поверхности покрытых шоколадной глазурью конфет
 - 4) прилипание этикетки к отдельным участкам конфетных корпусов
9. Голубоватый оттенок цвета при органолептической оценке качества допускается у...
- 1) сахара-песка
 - 2) сахара-рафинада
 - 3) сахара для промышленной переработки
 - 4) сахарозы
10. При повышенной влажности меда возникает один из его дефектов:
- 1) появление темного слоя на поверхности
 - 2) потемнение меда
 - 3) брожение
 - 4) невыраженный аромат
11. По физико-химическим показателям шоколад десертный от шоколада обыкновенного отличается:
- 1) массовой долей жира
 - 2) содержанием сахара
 - 3) степенью измельчения (степени дисперсности)
 - 4) массовой долей солей, нерастворимой в 10% соляной кислоте
12. Сахару-песку присущи следующие дефекты:
- 1) комкование
 - 2) слеживание
 - 3) засахаривание
 - 4) черствение
 - 5) плесневение
13. В зависимости от технологии производства шоколада различают:
- 1) обыкновенный с добавлениями
 - 2) с начинками
 - 3) десертный
 - 4) пористый
14. Цветочный мед бывает:
- 1) падевый
 - 2) монофлорный
 - 3) медсэкстрактом лимонника
 - 4) пьяный
 - 5) липовый
15. К крахмалопродуктам относят:
- 1) модифицированный крахмал
 - 2) патоку
 - 3) ксилит
 - 4) сорбит
 - 5) халву

16. В рецептуру вводятся следующие вкусовые добавки:

- 1) сахар
- 2) мед
- 3) лук
- 4) соль
- 5) перец

17. Срок хранения карамели зависит от:

- 1) температурно-влажностного режима
- 2) видначинки
- 3) кислотности
- 4) массовой доли общей золы
- 5) массовой доли золы, нерастворимой в 10% соляной кислоте

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 избежание 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, обуславливающей 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, частичной

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

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

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

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

К текущему контролю относятся проверка знаний, умений, навыков обучающихся:

- на занятиях (опрос, решение задач, деловая игра, круглый стол, тестирование (письменное или компьютерное), ответы (письменные или устные) на теоретические вопросы, решение практических задач, выполнение заданий на практическом занятии, выполнение контрольных работ;
- по результатам выполнения индивидуальных заданий;
- по результатам проверки качества конспектов лекций, рабочих тетрадей и иных материалов;
- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самостоятельной работы, по имеющимся задолженностям.

На первых занятиях преподаватель выдает студентам график контрольных мероприятий текущего контроля.

ГРАФИК контрольных мероприятий текущего контроля по дисциплине

№ и наименование темы контрольного мероприятия	Формируемая компетенция	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия (тест, контрольная работа, устный опрос, коллоквиум, деловая игра и т.п.)	Срок проведения контрольного мероприятия
Раздел 1. «История возникновения фальсификации и товаров в способы борьбы»	ПК-1.4	I этап II этап III этап	Решение тестовых заданий, упражнений, представление из защиты доклада (реферата)	на практических занятиях в течение сессии
Раздел 2. «Основы идентификационной деятельности»	ПК-1.4	I этап II этап III этап	Решение тестовых заданий, упражнений, представление из защиты доклада (реферата)	на практических занятиях в течение сессии

Раздел 3. «Методы идентификации обнаружения фальсификации сельхозпродукции животного сырья продовольственных товаров»	ПК-1.4	I этап II этап III этап	Решение тестовых заданий, упражнений, представление из защиты доклада (реферата)	на практических занятиях в течении сессии
Раздел 4. «Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации зерно-мучных товаров»	ПК-9 ПК-11	I этап II этап III этап	Решение тестовых заданий, упражнений, представление из защиты доклада (реферата)	на практических занятиях в течении сессии
Раздел 5. «Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации плодово-овощных товаров»	ПК-9 ПК-11	I этап II этап III этап	Решение тестовых заданий, упражнений, представление из защиты доклада (реферата)	на практических занятиях в течении сессии
Раздел 6. «Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации вкусовых и кондитерских товаров»	ПК-9 ПК-11	I этап II этап III этап	Решение тестовых заданий, упражнений, представление из защиты доклада (реферата)	на практических занятиях в течении сессии
Раздел 7. «Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации молочных и жировых товаров»	ПК-9 ПК-11	I этап II этап III этап	Решение тестовых заданий, упражнений, представление из защиты доклада (реферата)	на практических занятиях в течении сессии
Раздел 8. «Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации мясных и рыбных товаров»	ПК-9 ПК-11	I этап II этап III этап	Решение тестовых заданий, упражнений, представление из защиты доклада (реферата)	на практических занятиях в течении сессии

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

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

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

Различают фронтальный, индивидуальный и комбинированный опрос. *Фронтальный* опрос проводится в форме беседы преподавателя с группой. Он органически сочетается с

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

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

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

Вопросы для индивидуального опроса должны быть четкими, ясными, конкретными, емкими, иметь прикладной характер, охватывать основной, ранее пройденный материал программы. Их содержание должно стимулировать студентов логически мыслить, сравнивать, анализировать сущность явлений, доказывать, подбирать убедительные примеры, устанавливать причинно-

следственные связи, делать обоснованные выводы и этим способствовать объективному выявлению знаний студентов. Вопросы обычно задают всей группе и после небольшой паузы, необходимой для того, чтобы все студенты поняли его и приготовились к ответу, вызывают для ответа конкретного студента.

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

Длительность устного опроса зависит от учебного предмета, вида занятий, индивидуальных особенностей студентов.

В процессе устного опроса преподавателю необходимо побуждать студентов использовать при ответе схемы, графики, диаграммы.

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

Критерии шкалы оценивания устного опроса

Критерии оценки при текущем контроле	Оценка
Студент отсутствовал на занятии или не принимал участия. Неверные и ошибочные ответы по вопросам, разбираемым на семинаре	«неудовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт расплывчатые ответы на вопросы. Описывая тему, путается и теряет суть вопроса. Верность суждений, полнота и правильность ответов – 40-59%	«удовлетворительно»

Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт ответы на некоторые вопросы, то есть не проявляет достаточно высокой активности. Верность суждений студента, полнота и правильность ответов 60-79%	«хорошо»
Студент демонстрирует знание материала по разделу, основанное на знакомстве с обязательной литературой и современными публикациями; даёт логичные, аргументированные ответы на поставленные вопросы. Высокая активность студента при ответах на вопросы преподавателя, активное участие в проводимых дискуссиях. Правильность ответов и полнота их раскрытия должны составлять более 80%	«отлично»

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

Критерии шкалы оценивания тестов

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

Критерии шкалы оценивания рефератов (докладов)

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

2 и ниже	Работа выполнена на низком уровне. Допущены грубые ошибки. Ответы на связанные с докладом вопросы обнаруживают непонимание предмета и отсутствие ориентации в материале доклада.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен сознательным поздаием (более недели). Имеются существенные недочеты в оформлении.
----------	--	--

Критерии шкалы оценивания презентации

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

Процедура оценивания компетенций обучающихся основана на следующих стандартах:

1. Периодичность проведения оценки (по каждому разделу дисциплины).
2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и студентами группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов в комплексе мер по устранению недочетов.
3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.
4. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие компетенций идет по возрастанию их уровней сложности, а оценочные средства на каждом этапе учитывают это возрастание. Так по каждому разделу дисциплины идет накопление знаний, на проверку которых направлены такие оценочные средства как устный опрос, подготовка докладов. Далее проводится задачное обучение, позволяющее оценить не только знания, но умения, навыки и опыт применения студентами в их применении. На заключительном этапе проводится тестирование, устный опрос или письменная контрольная работа по разделу. Промежуточная аттестация осуществляется, в конце каждого семестра и представляет собой итоговую оценку знаний по дисциплине в виде проведения экзаменационной процедуры (экзамена).

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

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

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, могут допускаться на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

Во время аттестационных испытаний обучающиеся могут пользоваться рабочей программой дисциплины, а также с разрешения преподавателя справочной и нормативной литературой, калькуляторами.

Время подготовки ответа при сдаче экзамена в устной форме должно составлять не менее 40 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа – не более 15 минут.

При проведении устного экзамена экзаменационный билет выбирает сам экзаменуемый в случайном порядке. При подготовке к устному экзамену экзаменуемый, как правило, ведет записи в листе устного ответа, который затем (по окончании экзамена) сдается экзаменатору. Экзаменатору предоставляется право задавать обучающимся дополнительные вопросы в рамках программы дисциплины, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи, которые изучались на практических занятиях.

Оценки результатов компьютерного тестирования и устного аттестационного испытания объявляются обучающимся в день его проведения.

Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме экзамена

Действие	Сроки заочная форма	Методика	Ответственный
Выдача вопросов экзамену	1 занятие	На лекциях, по интернет	Ведущий преподаватель
Консультации	всессию	На групповой консультации	Ведущий преподаватель

Экзамен	всессию	Устно поФОС	Ведущийпреподаватель
Формированиеоценки	наэкзамене	Всоответствии с критериями	Ведущийпреподаватель

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

Основная литература	Количество в библиотеке /ссылка на ЭБС
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 (дата обращения: 05.06.2023). — 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. Цыжилова. — Улан-Удэ : ВСГУТУ, 2015. — 34 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/236504 (дата обращения: 05.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/236504
Дополнительная литература	Количество в библиотеке /ссылка на ЭБС
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 (дата обращения: 05.06.2023). — 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 (дата обращения: 05.06.2023). — 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 проведения лекции.

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

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых не аудиторное время можно де-

лать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Методические рекомендации к практическим занятиям с практикоориентированными заданиями.

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

Методические рекомендации по подготовке доклада.

При подготовке доклада рекомендуется сделать следующее. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с практикой. Подготовить сопроводительную слайд-презентацию/или демонстрационный раздаточный материал по выбранной теме. Рекомендуется провести дома репетицию выступления с целью отработки речевого аппарата и продолжительности выступления (регламент – 7-10 мин.).

Выполнение индивидуальных типовых задач.

В случае пропусков занятий, наличия индивидуального графика обучения и для закрепления практических навыков студентам могут быть выданы типовые индивидуальные задания, которые должны быть даны в установленном преподавателем срок.

Рекомендации по работе с научной и учебной литературой

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

В процессе работы с учебной и научной литературой обучающийся может:

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

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

Перечень лицензионного программного обеспечения:

MS Windows 7 OEM S/N GLOLP N L Legalization Get Genuine COA

Office Standard 2016

OpenOffice Свободно распространяемое ПО Google

Chrome Свободно распространяемое ПО Yandex

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. **КонсультантПлюс**режим доступа: www.consultant.ru
5. **eLIBRARY.RU** режим доступа: www.elibrary.ru

Перечень информационных справочных систем

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

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 ор-

ганизации

Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования

– укомплектовано специализированной мебелью для хранения оборудования и техническими средствами для его обслуживания.

Наименование помещений	Адрес(местоположение)помещений
<p>Аудитория № 27э 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; встроенный шкаф для учебно-методических пособий).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования (проектор, ноутбук (переносной), экран, телевизор DEXP); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин.</p> <p>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 9616659ZZE1712 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 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 №576-22 от 11.11.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»</p>	346493, Ростовская область, Октябрьский район, п.Персиановский, ул. Мичурина дом 13а
<p>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).</p> <p>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.</p>	346493, Ростовская область, Октябрьский район, п.Персиановский, ул. Мичурина дом 13а
<p>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 9616659ZZE1712 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 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 №576-22 от 11.11.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»</p>	

<p>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.</p> <p>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; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Yandex 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 №6712 от 30.01.2020 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС«Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 г между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Система контент –фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент) Договор №Ю-05284 от 13.09.2021г. ООО «СкайдНС»; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул.Кривошлыкова, дом №27</p>
<p>Аудитория № 9э Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, укомплектованное специализированной мебелью для хранения оборудования (столы). Рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска меловая.</p> <p>Технические средства обучения: вытяжной шкаф – 1, термостат – 1, фотоколориметр КФК2 – 1, гомогенизатор -1, магнитная мешалка -1, весы -1, лабораторная посуда, набор реактивов, учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин.</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Мичурина дом 13а</p>
<p>Аудитория № 25э Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, укомплектованное специализированной мебелью для хранения оборудования (стеллаж для документов, шкаф).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования: ноутбук (переносной) - 3, проектор (переносной) – 1, копировальный аппарат – 1, кассовый аппарат -1, весы – 1,</p> <p>Комплекты лицензионного ежегодно обновляемого программного обеспечения: MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; Office Standard 2016 Лицензия № 66160039 от 11.12.2015 OPEN 96166559ZZE1712 Microsoft Volume Licensing Service Center; Google Chrome Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Unreal Com-mander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 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 №576-22 от 11.11.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Мичурина дом 13а</p>