

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ТОВАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА

Направление подготовки: 38.03.07 Товароведение

Направленность (профиль): «Экспертиза качества и безопасности товаров»

Форма обучения: очная, заочная

Квалификация (степень) выпускника: бакалавр

Срок обучения: очная форма – 4 года, заочная форма – 4 года 6 мес.

Вид учебной работы	Трудоемкость, часы (з.е.)	
	Очная форма	Заочная форма
Контактная работа обучающихся с преподавателем	56(1,56)	12(0,33)
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	54(1,5)	10(0,28)
лекции	18(0,5)	4(0,11)
лабораторные	36(1)	6(0,167)
Промежуточная аттестация (контактная работа)	2(0,06)	2(0,06)
Самостоятельная работа студентов, всего	18(0,5)	89(2,47)
др. формы самостоятельной работы	18(0,5)	89(2,47)
Промежуточная аттестации: экзамен	34(0,94)	7(0,19)
Итого	108(3)	108(3)

Потапова А.В.. Товарная экспертиза: Рабочая программа дисциплины. – Казань: Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2018. – 58 с.

Рабочая программа по дисциплине (модулю) «Товарная экспертиза» по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение составлена Потаповой А.В., доцентом кафедры «Товароведение и технология общественного питания» Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки «Товароведение», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «04» декабря 2015 г. № 1429, и учебными планами по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение (год начала подготовки -2018).

Рабочая программа:

обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры товароведения и технологии общественного питания Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации от 16.05.2018 г., протокол № 9.

одобрена Научно-методическим советом Казанского кооперативного института (филиала) от 23.05.2018, протокол № 5.

утверждена Ученым советом Российского университета кооперации от 30.05.2018, протокол № 7.

© АНОО ВО ЦС РФ
«Российский университет
кооперации» Казанский
кооперативный институт
(филиал), 2018
© Потапова А.В., 2018

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля).....	4
2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	4
3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю).....	5
4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы	5
5. Содержание дисциплины (модуля).....	6
5.1. Содержание разделов, тем дисциплины (модуля).....	6
5.2. Междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами (модулями)	6
5.3. Разделы, темы дисциплины (модуля) и виды занятий.....	7
6. Лабораторный практикум.....	7
7. Практические занятия (семинары).....	7
8. Примерная тематика курсовых проектов (работ).....	8
9. Самостоятельная работа студента	8
10. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)	9
11. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля).....	9
12. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля).....	10
13. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационно-справочных систем (при необходимости)	10
14. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).....	10
15. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).....	11
16. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины для преподавателей, образовательные технологии	12
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)	14
1. Паспорт фонда оценочных средств	15
1.1. Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины.....	15
1.2. Сведения об иных дисциплинах (преподаваемых, в том числе, на других кафедрах) участвующих в формировании данных компетенций	15
1.3. Этапы формирования и программа оценивания контролируемой компетенции	15
1.4. Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания.....	17
2. Типовые контрольные задания для оценки результатов обучения по дисциплине и иные материалы для подготовки к промежуточной аттестации	19
2.1. Материалы для подготовки к промежуточной аттестации	19
2.2. Комплект билетов для проведения промежуточной аттестации	29
Комплект тестовых заданий для проведения зачета по дисциплине	30
2.3. Критерии оценки для проведения зачета по дисциплине.....	35
2.4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания по дисциплине	36
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ).....	37
КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ.....	38
Вопросы для коллоквиумов, опросов, собеседования.....	42
Перечень дискуссионных тем для круглого стола.....	48
ТЕМАТИКА ДОКЛАДОВ.....	51
ДЕЛОВАЯ ИГРА «ЙОГУРТЫ».....	53

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины «Товарная экспертиза» является приобретение студентами знаний теоретических закономерностей формирования и проявления свойств продовольственных товаров, составляющих их потребительскую стоимость, их изменениях на всех этапах товародвижения, знаний о видах и методах проведения экспертизы продовольственных товаров в процессе их производства и обращения.

Задачи дисциплины:

– усвоение основ правового регулирования отношений в области защиты интересов потребителей и обеспечения качества и безопасности однородных групп продовольственных товаров, применения и исполнения обязательных и добровольных требований к продукции, процессам хранения, транспортирования и реализации, идентификации и проведения экспертизы продовольственных товаров;

– освоение студентами закономерностей формирования потребительских свойств, качества, сохраняемости однородных групп продовольственных товаров, на основе современного уровня техники и технологии, инновационного развития сельскохозяйственного производства и пищевых отраслей экономики, проявляющихся в системе «производство – обращение – потребление»;

– формирование у студентов системного подхода в получении теоретических знаний и приобретении практических навыков в области систематизации и кодирования пищевой продукции, оценки качества, конкурентоспособности и сохраняемости товаров, осуществлении экспертной деятельности, исходя из моделей, аналогий и опыта;

– развитие у студентов способностей принимать эффективные управленческие решения на основе использования знаний потребительских свойств однородных групп продовольственных товаров, их изменений под влиянием факторов внешней среды, биологических особенностей происхождения и приемов технологической обработки, умений прогнозировать сроки хранения;

– формирование у студентов патриотических чувств и убеждений через осознание сути и перспективного видения национальных и мировых продовольственных проблем

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к вариативной части блока Б1.

Для изучения дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

Химия (ОПК-5)

Физика (ОПК-5)

Микробиология (ОПК-5)

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

ПК-11 - умением оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;

ПК-12 - системным представлением о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций	Наименование оценочного средства
ПК-11 ПК-12	Знать требования к маркировке потребительских товаров.	<i>Опрос Доклад</i>
	Знать основные методы определения показателей качества и правила их применения;	
	Знать виды товарных экспертиз	
	Уметь оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации.	<i>Контрольная работа</i>
	Уметь выбирать наиболее эффективные и точные методы определения показателей качества товаров;	
	Уметь применять основные методы проведения экспертизы товаров.	
	Владеть навыками обработки и анализа товарной информации	<i>Дискуссия Деловая игра</i>
	Владеть навыками определения показателей качества товаров;	
	Владеть навыками установления категорий качества и дефектности товаров.	

4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

очная форма обучения

Вид учебной деятельности	Часов	
	Всего	По семестрам
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		5
Аудиторные занятия всего, в том числе:	56	56
Лекции	54	54
Лабораторные работы	18	18
Промежуточная аттестация (контактная работа)	36	36
2. Самостоятельная работа студента всего, в том числе:	2	2
Другие виды самостоятельной работы:	18	18
Вид промежуточной аттестации – экзамен	18	18
ИТОГО:	34	34
Итого часов	108	108

Вид учебной деятельности		Часов	
		Всего	По семестрам
			5
Общая трудоемкость	зач. ед.	3	3

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности		Часов	
		Всего	По курсам
			3
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		12	12
Аудиторные занятия всего, в том числе:		10	10
Лекции		4	4
Лабораторные работы		6	6
Промежуточная аттестация (контактная работа)		2	2
2. Самостоятельная работа студента всего, в том числе:		89	89
Другие виды самостоятельной работы:		89	89
Вид промежуточной аттестации – экзамен		7	7
ИТОГО:		108	108
		часов	
Общая трудоемкость		зач. ед.	3

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов, тем дисциплины (модуля)

Раздел 1. Общий порядок проведения экспертизы продовольственных товаров

Зерномучные товары. Плодоовощные товары. Кондитерские товары. Вкусовые товары. Пищевые жиры. Молоко и молочные товары. Мясо и мясные товары. Мясо. Рыба и рыбные товары. Яйца и яичные товары.

Раздел 2. Общий порядок проведения экспертизы непродовольственных товаров

Строительные товары. Товары для оборудования и благоустройства помещений. Товары для ведения хозяйства. Одежда и обувь. Товары для личного комфорта и гигиены. Товары для украшения человека.

5.2. Междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами (модулями)

Дисциплина «Товарная экспертиза» формирует компетенции ПК-11, ПК-12, необходимые в дальнейшем для формирования компетенции ПК-13.

5.3. Разделы, темы дисциплины (модуля) и виды занятий

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы учебной дисциплины (модуля)	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в часах)			
		Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа	Всего
1	Общий порядок проведения экспертизы продовольственных товаров	8	18	8	34
2	Общий порядок проведения экспертизы непродовольственных товаров	10	18	10	38
	ИТОГО	18	36	18	72

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы учебной дисциплины (модуля)	Виды занятий, в часах			
		Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа	Всего
1	Общий порядок проведения экспертизы продовольственных товаров	2	2	44	48
2	Общий порядок проведения экспертизы непродовольственных товаров	2	4	45	51
	ИТОГО	4	6	89	99

6. Лабораторный практикум

Лабораторный практикум не предусмотрен учебными планами.

7. Практические занятия (семинары)

Практические занятия проводятся с целью формирования компетенций обучающихся, закрепления полученных теоретических знаний на лекциях и в процессе самостоятельного изучения обучающимися специальной литературы.

очная форма

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины (модуля)	Тематика лабораторных занятий	Трудоемкость (час.)
1	Общий порядок проведения экспертизы продовольственных товаров	Оценки качества: Зерномучные товары.	18
		Плодоовощные товары.	
		Оценки качества: Кондитерские товары.	
		Оценки качества: Вкусовые товары.	
		Оценки качества: Пищевые жиры.	
		Оценки качества: Молоко и молочные товары.	
		Оценки качества: Мясо и мясные товары. Мясо.	
2	Общий порядок проведения экспертизы непродовольственных товаров	Оценки качества: Рыба и рыбные товары.	18
		Оценки качества: Яйца и яичные товары.	
		Оценки качества: Строительные товары.	
		Оценки качества: Товары для оборудования и благоустройства помещений.	
		Оценки качества: Товары для ведения хозяйства.	
Оценки качества: Одежда и обувь.			

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины (модуля)	Тематика лабораторных занятий	Трудоемкость (час.)
		Оценки качества: Товары для личного комфорта и гигиены.	
		Оценки качества: Товары для украшения человека.	
	ИТОГО		36

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины (модуля)	Тематика лабораторных занятий	Трудоемкость (час.)
1	Общий порядок проведения экспертизы продовольственных товаров	Оценки качества: Зерномучные товары.	2
		Плодоовощные товары.	
		Оценки качества: Кондитерские товары.	
		Оценки качества: Вкусовые товары.	
		Оценки качества: Пищевые жиры.	
		Оценки качества: Молоко и молочные товары.	
		Оценки качества: Мясо и мясные товары. Мясо.	
2	Общий порядок проведения экспертизы непродовольственных товаров	Оценки качества: Рыба и рыбные товары.	4
		Оценки качества: Яйца и яичные товары.	
		Оценки качества: Строительные товары.	
		Оценки качества: Товары для оборудования и благоустройства помещений.	
		Оценки качества: Товары для ведения хозяйства.	
		Оценки качества: Одежда и обувь.	
ИТОГО		Оценки качества: Товары для личного комфорта и гигиены.	6
		Оценки качества: Товары для украшения человека.	

8. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

Курсовые работы не предусмотрены учебными планами.

9. Самостоятельная работа студента

№ п/п	Наименование раздела, темы учебной дисциплины (модуля)	Виды самостоятельной работы студента	Оценочное средство
1	Общий порядок проведения экспертизы продовольственных товаров Рекомендации: Обратить внимание на подробное изучение вопроса о порядке проведения экспертизы продовольственных товаров	Составление конспекта Подготовка докладов Изучение вопросов для опроса	Опрос Доклад Дискуссия Деловая игра Контрольная работа
	Общий порядок проведения экспертизы непродовольственных товаров Рекомендации: Обратить внимание на подробное изучение вопроса о порядке проведения экспертизы непродовольственных товаров		

10. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Самостоятельная работа студентов предполагает тщательное освоение учебной и научной литературы по изучаемой дисциплине.

При изучении основной рекомендуемой литературы студентам необходимо обратить внимание на выделение основных понятий, их определения, научно-технические основы, узловые положения, представленные в изучаемом тексте.

При самостоятельной работе студентов с дополнительной литературой необходимо выделить аспект изучаемой темы (что в данном материале относится непосредственно к изучаемой теме и основным вопросам).

Дополнительную литературу целесообразно прорабатывать после основной, которая формирует базис для последующего более глубокого изучения темы. Дополнительную литературу следует изучать комплексно, рассматривая разные стороны изучаемого вопроса. Обязательным элементом самостоятельной работы студентов с литературой является ведение необходимых записей: конспекта, выписки, тезисов, планов.

Для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине используются следующее учебно-методическое обеспечение:

11. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

а) нормативные документы:

1. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть первая) от 30.11.1994 № 51–ФЗ (ред. от 23.06.2014) // Собрание законодательства РФ. – 1994. – № 32. – Ст. 3301. – КонсультантПлюс. [Электрон. ресурс]. – Электрон. дан. – [М., 2014].

2. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть вторая) от 26.01.1996 № 14–ФЗ (ред. от 21.07.2014) // Собрание законодательства РФ. – 1994. – № 32. – Ст. 3301. – КонсультантПлюс. [Электрон. ресурс]. – Электрон. дан. – [М., 2014].

3. Государственные стандарты

б) основная литература:

1. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебник для бакалавров / Райкова Е.Ю. - М.: Дашков и К, 2017. - 412 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/354035>

2. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебник для бакалавров. 5-е изд. / Петрище Ф.А., - 5-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 508 с - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/354038>

в) дополнительная литература:

1. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров: Учебник: В 2 частях Часть 1: Модуль I: Теоретические основы товароведения / Николаева М.А. - М.: Юр. Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 368 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/452672>

2. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров: Учебник: В 2 частях Часть 2: Модуль II: Товарная экспертиза / Николаева М.А. - М.: Юр.Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 192 с.: Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/452675>

12. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. <https://www.book.ru/> - ЭБС Book.ru
2. <http://www.iprbookshop.ru> - ЭБС IPRbooks
3. <https://ibooks.ru/> -ЭБС Айбукс.ru/ibooks.ru
4. <https://rucont.ru/> - ЭБС «Национальный цифровой ресурс «Руконт»
5. <http://znanium.com/> - ЭБС Znanium.com
6. <https://dlib.eastview.com/>- База данных East View

13. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационно-справочных систем (при необходимости)

1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.
 - a. Office ProPlus All Lng Lic/SA Pack MVL Partners in Learning (лицензия на пакет Office Professional Plus)
 - b. Windows 8
2. Консультант + версия проф.- справочная правовая система
3. Система тестирования INDIGO.
4. Adobe Acrobat – свободно-распространяемое ПО
5. Интернет-браузеры Google Chrome, Firefox – свободно-распространяемое ПО

Каждый обучающийся в течение всего обучения обеспечивается индивидуальным неограниченным доступом электронно-библиотечной системе и электронной информационно-образовательной среде.

14. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Образовательный процесс обеспечивается специальными помещениями, которые представляют собой аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и

индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы студентов и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Специальные помещения соответствуют действующим противопожарным правилам и нормам, укомплектованы специализированной мебелью.

Аудитории лекционного типа, оснащенные проекционным оборудованием и техническими средствами обучения, обеспечивающими представление учебной информации большой аудитории, демонстрационным оборудованием.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой, обеспечивающей доступ к сети Интернет и электронной информационно-образовательной среде университета.

15. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Дисциплина «Товароведение» состоит из 2 разделов и изучается на лекциях, практических занятиях и при самостоятельной работе обучающихся. Обучающийся для полного освоения материала должен не пропускать занятия и активно участвовать в учебном процессе. Кроме того, обучающиеся должны ознакомиться с программой дисциплины и списком основной и дополнительной рекомендуемой литературы.

Основной теоретический материал дается на лекционных занятиях. Лекции включают все темы и основные вопросы дисциплины. Для максимальной эффективности изучения необходимо постоянно вести конспект лекций, знать рекомендуемую преподавателем основную и дополнительную учебную литературу, позволяющую дополнить знания и лучше подготовиться к практическим занятиям.

Для закрепления теоретического материала, формирования профессиональных компетенций и практических навыков проводятся практические занятия. В ходе практических занятий разбираются основные и дополнительные теоретические вопросы, решаются практические задачи.

На изучение каждой темы выделено в соответствии с рабочей программой дисциплины количество часов практических занятий, которые проводятся в соответствии с вопросами, рекомендованными к изучению по определенным темам. Обучающиеся должны регулярно готовиться к практическим занятиям. При подготовке к занятиям следует руководствоваться конспектом лекций и рекомендованной литературой.

Для эффективного освоения материала дисциплины учебными планами предусмотрена самостоятельная работа, которая должна выполняться в обязательном порядке. Выполнение самостоятельной работы по темам дисциплины, позволяет регулярно проводить самооценку качества усвоения материалов дисциплины и выявлять аспекты, требующие более детального изучения. Задания для самостоятельной работы предложены по каждой из

изучаемых тем и должны готовиться индивидуально и к указанному сроку. По необходимости студент бакалавриата может обращаться за консультацией к преподавателю. Выполнение заданий контролируется и оценивается преподавателем.

В случае посещения обучающегося лекций и практических занятий, изучения рекомендованной основной и дополнительной учебной литературы, а также своевременного и самостоятельного выполнения заданий, подготовка к экзамену по дисциплине сводится к дальнейшей систематизации полученных знаний, умений и навыков.

16. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины для преподавателей, образовательные технологии

Оценочные средства для контроля успеваемости и результатов освоения дисциплины (модуля):

а) для текущей успеваемости: опрос, доклад, дискуссия, контрольная работа;

б) для самоконтроля обучающихся: тесты;

в) для промежуточной аттестации: вопросы для экзамена.

При реализации различных видов учебной работы по дисциплине «Товарная экспертиза» используются следующие образовательные технологии:

1) лекции с использованием методов проблемного изложения материала;

2) деловая игра;

3) проведение практико-ориентированных занятий.

№	Занятие в интерактивной форме	Количество часов по очной форме		Количество часов по заочной форме	
		Лекция	Практ.	Лекция	Практ.
1	Общий порядок проведения экспертизы продовольственных товаров Изучение ассортимента кондитерских изделий, оценка качества сахара, крахмала и меда Виды: Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды) Практические занятия с применением следующих технологий: - обсуждение в группе (обсуждение подготовленных студентами вопросов для самостоятельного изучения) -дискуссия	1	2		
2	Общий порядок проведения экспертизы продовольственных товаров Изучение ассортимента яиц и яичные товары. Виды: Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды)	1	2		2

№	Занятие в интерактивной форме	Количество часов по очной форме		Количество часов по заочной форме	
		Лекция	Практ.	Лекция	Практ.
	Практические занятия с применением следующих технологий: - обсуждение в группе (обсуждение вопросов для самостоятельного изучения)				
	Итого:	2	3		2

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ
ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО
ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

ТОВАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА

Направление подготовки: 38.03.07 Товароведение
Направленность: «Экспертиза качества и безопасности товаров»

1. Паспорт фонда оценочных средств

1. 1. Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины

Индекс	Формулировка компетенции
ПК-11	умением оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации
ПК-12	системным представлением о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности

1.2. Сведения об иных дисциплинах (преподаваемых, в том числе, на других кафедрах) участвующих в формировании данных компетенций

1.2.1 Компетенция ПК-11 формируется в процессе изучения дисциплин (прохождения практик):

Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров

Товароведение и экспертиза однородных групп непродовольственных товаров

Товароведение и экспертиза парфюмерно-косметических товаров

Товароведение и экспертиза ювелирных и галантерейных товаров

Товароведение и экспертиза тропических и субтропических плодов и овощей

Товароведение и экспертиза нерыбных морепродуктов

Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков

Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Производственная практика. Преддипломная практика

1.2.2 Компетенция ПК-12 формируется в процессе изучения дисциплин (прохождения практик):

Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Производственная практика. Преддипломная практика

1.3. Этапы формирования и программа оценивания контролируемой компетенции

№	Код контролируемой компетенции	Контролируемые темы дисциплины	Наименование оценочного средства
1.	ПК-11	Раздел 1. Общий порядок проведения экспертизы продовольственных товаров	Опрос Доклад
2.	ПК-12	Раздел 2. Общий порядок проведения экспертизы непродовольственных товаров	Дискуссия Деловая игра Контрольная работа

Процедура оценивания

1. Процедура оценивания результатов освоения программы учебной дисциплины включает в себя оценку уровня сформированности компетенций студента при осуществлении текущего контроля и проведении промежуточной аттестации.

2. Уровень сформированности компетенции определяется по качеству выполненной студентом работы и отражается в следующих формулировках: высокий, хороший, достаточный, недостаточный.

3. При выполнении студентами заданий текущего контроля и промежуточной аттестации оценивается уровень обученности «знать», «уметь», «владеть» в соответствии с запланированными результатами обучения и содержанием рабочей программы дисциплины:

– профессиональные знания студента могут проверяться при ответе на теоретические вопросы, выполнении тестовых заданий, практических работ,

– степень владения профессиональными умениями – при решении ситуационных задач, выполнении практических работ и других заданий.

4. Результаты выполнения заданий фиксируются в баллах в соответствии с показателями и критериями оценивания компетенций. Общее количество баллов складывается из:

– суммы баллов за выполнение практических заданий на выявление уровня обученности «уметь»;

– суммы баллов за выполнение практических заданий на выявление уровня обученности «владеть»;

– суммы баллов за ответы на теоретические и дополнительные вопросы.

5. По итогам текущего контроля и промежуточной аттестации в соответствии с показателями и критериями оценивания компетенций определяется уровень сформированности компетенций студента и выставляется оценка по шкале оценивания.

1.4. Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				
		Высокий (верно и в полном объеме) - 5 б.	Средний (с незначительными замечаниями) - 4 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) - 3 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок, ответ не дан) – 0,5 б.	Итого :
<i>Теоретические показатели</i>						
ПК-11 ПК-12	Знает требования к маркировке потребительских товаров. (опрос, доклад)	Верно, и в полном объеме знает требования к маркировке потребительских товаров.	С незначительными замечаниями знает требования к маркировке потребительских товаров.	На базовом уровне, с ошибками знает требования к маркировке потребительских товаров.	Не знает требования к маркировке потребительских товаров.	15
	Знает основные методы определения показателей качества и правила их применения; (опрос, доклад)	Верно, и в полном объеме знает основные методы определения показателей качества и правила их применения;	С незначительными замечаниями знает основные методы определения показателей качества и правила их применения;	На базовом уровне, с ошибками знает основные методы определения показателей качества и правила их применения;	Не знает основные методы определения показателей качества и правила их применения;	
	Знает виды товарных экспертиз (опрос, доклад)	Верно, и в полном объеме знает виды товарных экспертиз	С незначительными замечаниями знает виды товарных экспертиз	На базовом уровне, с ошибками знает виды товарных экспертиз	Не знает виды товарных экспертиз	
<i>Практические показатели</i>						
ПК-11 ПК-12	Умеет оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации. (контрольная работа)	Верно, и в полном объеме может оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации	С незначительными замечаниями может оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации	На базовом уровне, с ошибками может оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации	Не может оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации	15
	Умеет выбирать наиболее эффективные и точные методы определения показателей качества товаров; (контрольная работа)	Верно, и в полном объеме может выбирать наиболее эффективные и точные методы определения показателей качества товаров	С незначительными замечаниями может выбирать наиболее эффективные и точные методы определения показателей качества товаров	На базовом уровне, с ошибками может выбирать наиболее эффективные и точные методы определения показателей качества товаров	Не может выбирать наиболее эффективные и точные методы определения показателей качества товаров	
	Умеет применять основные методы проведения экспертизы товаров.	Верно, и в полном объеме может применять основные методы проведения экспертизы товаров.	С незначительными замечаниями может применять основные методы проведения экспертизы	На базовом уровне, с ошибками может применять основные методы проведения экспертизы	Не может применять основные методы проведения экспертизы товаров.	

	(контрольная работа)		товаров.	товаров.		
<i>Владеет</i>						
ПК-11 ПК-12	Владеет навыками обработки и анализа товарной информации (дискуссия, деловая игра)	Верно, и в полном объеме владеет навыками обработки и анализа товарной информации	С незначительными замечаниями владеет навыками обработки и анализа товарной информации	На базовом уровне, с ошибками владеет навыками обработки и анализа товарной информации	Не владеет навыками обработки и анализа товарной информации	15
	Владеет навыками определения показателей качества товаров; (дискуссия, деловая игра)	Верно, и в полном объеме владеет навыками определения показателей качества товаров;	С незначительными замечаниями владеет навыками определения показателей качества товаров;	На базовом уровне, с ошибками владеет навыками определения показателей качества товаров;	Не владеет навыками определения показателей качества товаров;	
	Владеет навыками установления категорий качества и дефектности товаров. (дискуссия, деловая игра)	Верно, и в полном объеме владеет навыками установления категорий качества и дефектности товаров.	С незначительными замечаниями владеет навыками установления категорий качества и дефектности товаров.	На базовом уровне, с ошибками владеет навыками установления категорий качества и дефектности товаров.	Не владеет навыками установления категорий качества и дефектности товаров.	
	<i>ВСЕГО:</i>					45

Шкала оценивания:

Оценка	Баллы	Уровень сформированности компетенции
отлично	39-45	высокий
хорошо	32-38	хороший
удовлетворительно	23-31	достаточный
неудовлетворительно	22 и менее	недостаточный

2. Типовые контрольные задания для оценки результатов обучения по дисциплине и иные материалы для подготовки к промежуточной аттестации

2.1. Материалы для подготовки к промежуточной аттестации

1. Зерно, классификация, пищевая ценность показатели качества зерна, показатели безопасности. Условия хранения.

2. Мука, классификация, формирование качества муки в процессе производства, качество муки,. Условия хранения.

3. Крупа, классификация, Виды круп, показатели качества крупы. Условия хранения.

5. Хлебобулочные изделия, классификация, ассортимент, пищевая ценность,

6. Бараночные изделия классификация, ассортимент, качество, условия хранения.

7. Сухарные изделия классификация, ассортимент, качество. Условия хранения.

8. Макароны изделия классификация, ассортимент, качество, Условия хранения.

10. Крахмал и крахмалопродукты, их виды, показатели качества, хранение.

11. Сахар, классификация, ассортимент, производство, показатели качества, хранение.

12. Мед натуральный, классификация, показатели качества, хранение.

13. Фруктово-ягодные кондитерские изделия, сырье, ассортимент, пищевая ценность, технологические процессы производства, показатели качества.

14. Карамель, сырье, классификация, ассортимент, показатели качества, хранение.

15. Шоколад, сырье, классификация, ассортимент, показатели качества, хранение.

16. Какао-порошок, сырье, классификация, ассортимент, качество, хранение.

17. Конфеты, сырье, классификация, ассортимент, показатели качества, хранение.

18. Восточные сладости, их виды. Халва, сырье, ассортимент, показатели качества, хранение.

19. Печенье, сырье, классификация, ассортимент, показатели качества, хранение.

20. Пряники, сырье, классификация, ассортимент, показатели качества, хранение.

21. Вафли, сырье, классификация, ассортимент, показатели качества, хранение.

22. Торты и пирожные, сырье, классификация, ассортимент, показатели

качества, хранение.

23. Свежие плодоовощные товары, пищевая ценность, значение в питании.

24. Классификация и виды овощей и плодов.

25. Картофель, химический состав, пищевая ценность, классификация, сорта, требование к качеству, условия хранения.

26. Морковь столовая, химический состав, пищевая ценность, классификация, сорта, требование к качеству, условия хранения.

27. Свекла столовая, химический состав, пищевая ценность, сорта, требование к качеству, условия хранения.

28. Капустные овощи, химический состав, пищевая ценность, классификация, сорта, требование к качеству, условия хранения.

29. Томатные овощи, виды, химический состав, пищевая ценность, сорта, требование к качеству, условия хранения.

30. Тыквенные овощи, характеристика видов, химический состав, пищевая ценность, сорта, требование к качеству, условия хранения.

31. Луковые овощи, химический состав, пищевая ценность, характеристика видов, сорта, требование к качеству, условия хранения.

32. Семечковые плоды, химический состав, пищевая ценность, характеристика видов, сорта, требование к качеству, условия хранения.

33. Косточковые плоды, химический состав, пищевая ценность, характеристика видов, требование к качеству, условия хранения.

34. Ягоды, химический состав, пищевая ценность, характеристика видов, требование к качеству, условия хранения.

35. Орехоплодные, химический состав, пищевая ценность, характеристика видов, требование к качеству, условия хранения.

36. Цитрусовые плоды, химический состав, пищевая ценность, характеристика видов, сорта, требование к качеству, условия хранения.

37. Субтропические и тропические плоды, характеристика видов.

38. Овощные консервы, производство, классификация овощных консервов.

39. Плодово-ягодные консервы, производство, классификация плодовых консервов.

40. Плодоовощные соки, нектары и напитки, производство, классификация ассортимента, виды дефектов.

41. Тушеные плоды и овощи, производство, ассортимент сушеных овощей и плодов, условия хранения.

42. Быстрозамороженная плодоовощная продукция, производство, ассортимент, требование к качеству, условия хранения.

43. Спирт этиловый пищевой, сырье, производство, классификация, требования к качеству.

44. Водка, сырье, производство, классификация, ассортимент, показатели качества.

45. Ликероводочные изделия, сырье, производство, классификация, ассортимент, показатели качества.

46. Коньяк, сырье, производство, классификация, ассортимент, показатели качества.

47. Виноградные вина, классификация по составу сырья, по цвету, по способу производства, по качеству и срокам выдержки

48. Натуральные и специальные вина, производство, ассортимент, показатели качества

49. Игристые вина, производство, ассортимент, показатели качества.

50. Вода питьевая и природные минеральные воды.

51 Пиво, сырье, производство, классификация, ассортимент, требования к качеству.

52 Чай, химический состав и пищевая ценность, производство, классификация, и ассортимент, показатели качества, хранение. Чайные напитки, их виды.

53 Кофе, химический состав и пищевая ценность, производство, классификация, и ассортимент, показатели качества, хранение.

54 Пряности и приправы, классификация, характеристика видов, качественная оценка.

55 Растительные масла, сырье, способы производства, рафинация растительных масел.

56 Растительные масла, классификация, особенности химического состава отдельных видов, показатели качества, условия хранения.

57 Жиры животные пищевые, сырье, производство, ассортимент, показатели качества, условия хранения.

58 Маргарин, сырье, производство, ассортимент, показатели качества, условия хранения.

59 Кулинарные, кондитерские и хлебопекарные жиры, сырье, производство, ассортимент. Показатели качества, условия хранения.

60 Майонез, сырье, производство, ассортимент, показатели качества, условия хранения.

61 Молоко коровье, химический состав, пищевая ценность, физико-химические свойства.

62 Питьевое молоко, классификация по происхождению, термической обработки, жирности. Показатели качества, дефекты, условия хранения.

63 Сливки, классификация по происхождению, термической обработки, жирности. Показатели качества, дефекты, условия хранения.

64 Кисломолочные жидкие продукты, ассортимент. Показатели качества, дефекты, условия хранения.

65 Сметана, производство, ассортимент, показатели качества, условия хранения.

66 Творог и творожные изделия, производство, ассортимент, показатели качества, условия хранения.

67 Сгущенные молочные продукты, ассортимент, производство. Показатели качества, дефекты, условия хранения.

68 Сухие молочные продукты, ассортимент, производство,

ассортимент, показатели качества, условия хранения.

69 Мороженое, производство, ассортимент, показатели качества, условия хранения.

70 Масло из коровьего молока: сливочное масло, пасты масляные и топленое масло. Пищевая ценность, производство, классификация и ассортимент, производство, показатели качества, условия хранения

71 Сыры твердые сычужные, пищевая ценность, производство, ассортимент (типы), маркировка. Показатели качества, дефекты, условия хранения.

72 Мягкие сыры, пищевая ценность, производство, ассортимент (типы). Показатели качества, дефекты, условия хранения.

73 Рассольные сыры, пищевая ценность, производство, ассортимент Показатели качества, дефекты, условия хранения.

74 Плавленые (переработанные) сыры производство, ассортимент Показатели качества, дефекты, условия хранения.

75 Мясо убойных животных, классификация по виду, возрасту и полу.

76 Основные ткани мяса и пищевая ценность.

77 Мясо. Процессы, происходящие после убоя. Созревание мяса.

78 Классификация мяса по упитанности. Ветеринарное клеймение.

79 Классификация мяса по термическому состоянию.

80 Разделка говядины для розничной торговли.

81 Разделка баранины для розничной торговли.

82 Показатели качества мяса по показателям безопасности и свежести.

83 Мясо птицы, классификация, пищевая ценность, требования к качеству, упаковка маркировка, условия хранения.

84 Субпродукты, классификация, пищевая ценность, показатели качества, упаковка, хранение.

85 Мясокопчености (продукты из свинины и других видов мяса), производство, классификация по видам мяса и по термической обработки, ассортимент, требования к качеству, условия хранения.

86 Вареные колбасы, характеристика основного и дополнительного сырья, производство, ассортимент, показатели качества, хранение.

87 Полукопченые колбасы, характеристика основного и дополнительного сырья, производство, ассортимент, показатели качества, хранение.

88 Варено-копченые колбасы, характеристика основного и дополнительного сырья, производство, ассортимент, показатели качества, хранение.

89 Сырокопченые колбасы, характеристика основного и дополнительного сырья, производство, ассортимент, показатели качества, хранение.

90 Мясные полуфабрикаты, классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, условия хранения.

91 Консервы мясные и мясорастительные. Пищевая ценность, классификация ассортимент, качество, упаковка, маркировка, хранение.

92 Яйцо птицы, строение, пищевая ценность. Классификация куриных яиц, качество, упаковка, маркировка, хранение.

93 Яичные продукты: меланж и яичный порошок. Назначение, пищевая ценность, производство, качественные показатели, упаковка, транспортирование и хранение.

94 Классификация рыб по семействам, их отличительные признаки, виды, потребительские качества.

95 Нерыбное водное сырье (морепродукты), пищевая ценность, классификация, виды.

96 Живая рыба, виды, показатели качества, условия транспортировки и хранения.

97 Охлажденная рыба. Способы охлаждения. Показатели качества. Упаковка и хранение.

98 Охлажденная и мороженая рыба. Способы охлаждения и замораживания. Глазирование рыбы. Рыбное филе. Качественная оценка. Упаковка и хранение

99 Кулинарные рыбные полуфабрикаты и кулинарные рыбные изделия. Характеристика ассортимента, показатели качества, условия хранения.

100 Соленая, пряная и маринованная рыба, процессы, происходящие при производстве. Способы и виды посола, показатели качества, дефекты, упаковка, условия хранения.

101 Вяленая рыбная продукция, процессы, происходящие при производстве, ассортимент. Показатели качества, дефекты, упаковка и хранение.

102 Сушеная рыбная продукция, процессы, происходящие при производстве, ассортимент. Показатели качества, дефекты, упаковка и хранение.

103 Копченая рыбная продукция, процессы, происходящие при производстве, ассортимент. Показатели качества, дефекты, упаковка и хранение.

104 Балычные изделия, виды используемых рыб, виды разделки и производства.

105 Качественная оценка, дефекты, упаковка и хранение.

106 Икра рыб, пищевая ценность, виды. Показатели качества, дефекты, упаковка, маркировка, условия хранения.

107 Рыбные консервы стерилизованные, производство, классификация и ассортимент.

108 Показатели качества, дефекты. Маркировка, условия хранения.

109 Пресервы производство, ассортимент. Показатели качества, дефекты.

110 Классификация ассортимента кровельных материалов.

111 Требования к качеству кровельных материалов.

- 112 Классификация ассортимента тепло- и гидроизоляционных материалов.
- 113 Классификация ассортимента напольных материалов.
- 114 Классификация отделочных материалов. Требования к качеству.
- 115 Классификация облицовочных материалов. Требования к качеству.
- 116 Классификация ассортимента приборов для окон и дверей.
- 117 Характеристика санитарно-технического оборудования, труб, фитингов по свойствам.
- 118 Приведите ассортимент санитарно-технического оборудования.
- 119 Приведите ассортимент проводниковых изделий.
- 120 Приведите ассортимент электроустановочных изделий. Каково их целевое назначение?
- 121 Классификация ассортимента ковров и ковровых изделий.
- 122 Классификация ассортимента изделий НХП.
- 123 Светильники: конструкция, классификация ассортимента, потребительские свойства.
- 124 Классификация приборов для микроклимата.
- 125 Пылесосы: классификация, ассортимент, конструкция, свойства, показатели качества, контроль качества
- 126 Полотерные машины: классификация, ассортимент, свойства, показатели качества, контроль качества.
- 127 Классификация товаров для хранения пищевых продуктов.
- 128 Холодильники: классификация, конструкция, свойства, показатели качества, дополнительные функции, требования к качеству.
- 129 Часы: классификация, принципы конструирования и действия, свойства; маркировка, упаковка, хранение.
- 130 Классификация и характеристика ассортимента ножей.
- 131 Ножницы: классификация, требования к качеству.
- 132 Столовые приборы: классификация, ассортимент, свойства.
- 133 Классификация нагревательных приборов для приготовления и подогрева пищи и напитков.
- 134 Классификация ассортимента, свойства, показатели качества моющих средств (СМС)?
- 135 Стиральные машины: классификация, ассортимент, параметры.
- 136 Машины для отжима и сушки белья: классификация, свойства.
- 137 Приборы для глаженья: обзор ассортимента.
- 138 Классификация чистящих средств для посуды, состава, свойства.
- 139 Классификация и характеристика средств для ухода за полами и мебелью.
- 140 Классификация и характеристика растворителей, разбавителей, пластификаторов, сиккативов, порозаполнителей.
- 141 Шлифовальные материалы: шкурки, порошки, пасты, показатели качества, маркировка, упаковка, хранение.
- 142 Классификация химических препаратов для борьбы с насекомыми, грибковыми заболеваниями и грызунами.

- 143 Классификация бумаги и картона, свойства, показатели качества.
- 144 Классификация ассортимента канцелярских изделий.
- 145 Классификация и характеристика полиграфической продукции.
- 146 Классификация средств оргтехники для печати и тиражирования документов.
- 147 Классификация средств связи, потребительские свойства.
- 148 Классификация и ассортимент фотоаппаратов, характеристика основных фирм производителей
- 149 Наблюдательные приборы: характеристика ассортимента.
- 150 Классификация музыкальных инструментов: струнные, язычковые, духовые, ударные и электромузыкальные. Виды, разновидности и их конструктивные особенности.
- 151 Классификация РЭТ: элементы радиоэлектронной аппаратуры, химические источники тока, электроакустические приборы, носители записи.
- 152 Классификация и характеристика РЭА: усилители звуковой частоты, радиоприемная аппаратура, телевизионная аппаратура. Принцип устройства и работы, потребительские свойства, характеристика ассортимента.
- 153 Аппаратура для воспроизведения и записи изображения: устройство, принцип действия, потребительские свойства, факторы потребительских свойств.
- 154 Лазерные цифровые системы: CD, MD, DVD и др. Устройство, принцип действия.
- 155 Ассортимент текстильных материалов
- 156 Ассортимент одежды
- 157 Классификация галантереи, свойства.
- 158 Классификация и ассортимент обуви
- 159 Классификация средств по уходу за обувью.
- 160 Общая классификация ассортимента парфюмерно-косметических товаров.
- 161 Классификация ассортимента приборов личной гигиены.
- 162 Приведите ассортимент предметов личных украшений.
- 163 Классификация транспортных средств.
- 164 Характеристика механических двухколесных транспортных средств.

Типовые контрольные задания:

Вариант 1

1. Классификация средств связи, потребительские свойства.
2. Сушеная рыбная продукция, процессы, происходящие при производстве, ассортимент. Показатели качества, дефекты, упаковка и хранение.

Вариант 2

1. Классификация бумаги и картона, свойства, показатели качества.
2. Яйцо птицы, строение, пищевая ценность. Классификация куриных яиц, качество, упаковка, маркировка, хранение.

Вариант 3

1. Общая классификация ассортимента парфюмерно-косметических товаров.
2. Масло из коровьего молока: сливочное масло, пасты масляные и топленое масло. Пищевая ценность, производство, классификация и ассортимент, производство, показатели качества, условия хранения.

Вариант 4

1. Классификация товаров для хранения пищевых продуктов.
2. Майонез, сырье, производство, ассортимент, показатели качества, условия хранения.

Вариант 5

1. Мясокопчености (продукты из свинины и других видов мяса), производство, классификация по видам мяса и по термической обработки, ассортимент, требования к качеству, условия хранения.
2. Классификация и ассортимент обуви.

Вариант 6

1. Светильники: конструкция, классификация ассортимента, потребительские свойства.
2. Зерно, классификация, пищевая ценность показатели качества зерна, показатели безопасности. Условия хранения.

Вариант 7

1. Чай, химический состав и пищевая ценность, производство, классификация, и ассортимент, показатели качества, хранение. Чайные напитки, их виды.
2. Ассортимент одежды.

Образцы тестовых заданий для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины, а также для контроля самостоятельной работы:

1. Что является предметом изучения товароведения?
А) технология производства;
Б) потребительская стоимость товаров;
В) особенности и классификация товаров.

2. Дополните пропущенные слова: «Энергетическая ценность продукта определяется содержанием в нем ____, ____, ____».

3. Какое количество энергии (в ккал) выделяется при окислении в организме человека 1г жира ____, 1г белка ____, 1г углеводов ____?

4. Какова суточная потребность организма в жирах? ____.

5. Дополните: « Белки, в которые входят незаменимые аминокислоты, называются ____ . Они содержатся в продуктах ____, ____, ____, ____».

6. Назовите витамины, которые содержатся в большом количестве в продуктах:

А) моркови, апельсинах, яичном желтке - ____;

Б) рыбном жире, печени животных, грибах - ____;

В) черной смородине, капусте, цитрусовых - ____;

7. В зависимости от строения, молекул углеводы подразделяются на три класса. Назовите их основные виды:

А) моносахариды - ____, ____;

Б) олигосахариды - ____, ____, ____;

В) полисахариды- ____, ____, ____, ____.

8. Назовите метод консервирования действием высоких температур (113-120 С) герметически закрытого продукта: ____.

9. Дополните пропущенные слова: « Подтверждение соответствия качества продуктов осуществляется ____ и ____ формах сертификации».

10. Дайте расшифровку штрихового кода 4605246003196

460 - ____

5246- ____

00319- ____

6- ____.

Литература для подготовки к экзамену:

а) нормативные документы:

1. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть первая) от 30.11.1994 № 51–ФЗ (ред. от 23.06.2014) // Собрание законодательства РФ. – 1994. – № 32. – Ст. 3301. – КонсультантПлюс. [Электрон. ресурс]. – Электрон. дан. – [М., 2014].

2. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть вторая) от 26.01.1996 № 14–ФЗ (ред. от 21.07.2014) // Собрание законодательства РФ. – 1994. – № 32. – Ст. 3301. – КонсультантПлюс. [Электрон. ресурс]. – Электрон. дан. – [М., 2014].

3. Государственные стандарты

б) основная литература:

1. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебник для бакалавров / Райкова Е.Ю. - М.: Дашков и К, 2017. - 412 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/354035>

2. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебник для

бакалавров. 5-е изд. / Петрище Ф.А., - 5-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 508 с
- Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/354038>

в) дополнительная литература:

1. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров: Учебник: В 2 частях Часть 1: Модуль I: Теоретические основы товароведения / Николаева М.А. - М.: Юр. Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 368 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/452672>

2. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров: Учебник: В 2 частях Часть 2: Модуль II: Товарная экспертиза / Николаева М.А. - М.: Юр.Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 192 с.: Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/452675>

Промежуточная аттестация

2.2. Комплект экзаменационных билетов для проведения промежуточной аттестации

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

Направление подготовки: 38.03.07 Товароведение

Направленность: «Экспертиза качества и безопасности товаров».

Дисциплина: Товарная экспертиза

БИЛЕТ № 1

1. Источниками каких питательных веществ для организма являются свежие плоды и овощи? Как отличается пищевая ценность свежих плодов и овощей?
2. Какие овощи относятся к вегетативным, а какие к плодовым овощам?

БИЛЕТ № 2

1. Дайте характеристику отдельным видам капустных и луковых овощей.
2. Назовите, какие овощи относят к клубнеплодам, а какие корнеплодам, охарактеризуйте их отдельные представители.

БИЛЕТ № 3

1. Назовите, какие овощи относят салатно-шпинатным, десертным и пряным овощам?
2. Назовите, какие овощи относят к тыквенным, а какие к томатным овощам, охарактеризуйте отдельные виды.

БИЛЕТ № 4

1. Какие процессы происходят в овощах при хранении? Охарактеризуйте способы и условия хранения овощей.
2. Что положено в основу классификации плодов? Назовите группы и виды плодов каждой группы.

БИЛЕТ № 5

1. Охарактеризуйте отдельные виды субтропических и тропических плодов.
2. Охарактеризуйте потребительские свойства основных видов орехов.

Промежуточная аттестация
Комплект тестовых заданий для проведения экзамена по дисциплине

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Направление подготовки: 38.03.07 Товароведение
Направленность: «Экспертиза качества и безопасности товаров».
Дисциплина: Товарная экспертиза

Тестовые задания для проверки уровня обученности ЗНАТЬ:

1. Сорты ржаной муки:

- : сеяная
- : обдирная
- : обойная
- : высший
- : крупчатка
- : крупка

2. Способы приготовления ржаного теста:

- : на заквасках
- : на заварках
- : с использованием добавок
- : безопарный
- : опарный

3. Основным сырьем простых хлебобулочных изделий являются:

- : мука
- : вода
- : соль
- : дрожжи
- : яйца
- : молоко

4. Дефектами мякиша хлеба являются ...

- : липкость
- : неравномерная пористость
- : закал
- : неправильная форма
- : шероховатая поверхность

5. Основной вид муки:

- : пшеничная
- : гречневая
- : соевая
- : ржаная
- : рисовая

6. Градация на марки характерна для крупы:

- : манной
- : перловой
- : рисовой
- : пшенной
- : кукурузной
- : овсяной

7. Крупа подразделяется на номера в зависимости от ...

- : крупности
- : содержания доброкачественного ядра
- : содержания примесей
- : содержания битого зерна
- : зольности

8. Наибольшее количество сахара содержится в муке:

- : ржаной обойной
- : сеяной
- : крупчатке
- : обдирной
- : пшеничной высшего сорта

9. Низкой пищевой ценностью характеризуется крупа:

- : кукурузная
- : рисовая
- : перловая
- : пшенная
- : овсяная

10. Основной показатель хлебопекарных свойств пшеничной муки:

- : количество клейковины
- : качество клейковины
- : крупность
- : зольность
- : влажность
- : кислотность

11. Крошливость мякиша хлеба вызывается причинами:

- : длительность хранения хлеба
- : избытком воды в тесте
- : недостаточным брожением
- : недостаточная продолжительность выпечки
- : длительным брожением

12. Удаление грубых цветковых пленок или плодовых оболочек предусматривает процесс:

- : шлифование
- : дробление
- : обогащение
- : полирование
- : шелушение

13. Клейковина пшеничной муки представляет собой гидратированный комплекс, состоящий из белков:

- : глиадин
- : глютелин
- : альбумин
- : проламин
- : миозин

14. Отдельно для каждого сорта муки определяют:

- : зольность
- : крупность помола
- : содержание клейковины
- : цвет
- : запах
- : влажность

15. Микробиологические процессы при производстве пшеничного хлеба включают брожение:

- : спиртовое
- : молочнокислое
- : уксуснокислое
- : маслянокислое
- : пропионовокислое

Тестовые задания для проверки уровня обученности УМЕТЬ, ВЛАДЕТЬ:

1. Виноградные вина делятся на молодые, выдержанные, марочные, коллекционные в зависимости от ...

- : срока выдержки
- : сырья
- : технологии производства
- : содержания спирта
- : содержания сахара

2. Относительная влажность воздуха ниже 75 % рекомендуется для хранения ...

- : сахара
- : чая
- : яйца
- : колбасы
- : молока
- : сыра

3. Относительно стабильное качество при хранении имеют ...

- : мука
- : ликероводочные изделия
- : сахар
- : молоко
- : хлеб
- : сыр

4. Требования по уровню содержания токсичных элементов в чае содержат показатели ...

- : химической безопасности
- : органолептические
- : пищевой ценности
- : сохраняемости

5. Разновидностью ликеров, содержащих много сахара, имеющих густую консистенцию и меньшую крепость являются ...

- : кремы
- : бальзамы
- : аперитивы
- : пунши

6. Кирпичный чай является разновидностью ...

- : прессованного
- : плиточного

- : гранулированного
- : пакетированного

7. Производство зеленого байхового чая НЕ предусматривает операции

...

- : завяливание
- : ферментация
- : скручивание
- : сушка
- : сортировка

8. Недопустимые дефекты соков:

- : бомбаж
- : потемнение верхнего слоя
- : песчанистый осадок
- : привкус и запах спирта
- : расслоение сока
- : отделение мякоти

9. Минеральные воды делят на столовые, лечебно - столовые, лечебные в зависимости от:

- : степени минерализации
- : назначения
- : степени обработки
- : химического состава

10. Готовое пиво пастеризуют с целью:

- : придания стойкости
- : осветления
- : формирования вкуса и аромата
- : формирования окраски

11. Вкусовые товары - это ...

- : алкогольные напитки
- : майонез
- : мармеладные изделия
- : мороженое
- : йогурт
- : чай

12. Пищевую поваренную соль классифицируют на каменную, самосадочную, выварочную, садочную по ...

- : способу производства
- : способу обработки
- : размеру кристаллов

-: содержанию примесей

13. Пищевую поваренную соль делят на номера помолов в зависимости от ...

- : размера кристаллов
- : содержания чистого хлористого натрия
- : содержания примесей
- : цвета

14. Больше всего танина и кофеина накапливается в чайном растении:

- : стебле
- : черенках
- : первом листе флеша
- : третьем листе флеша
- : листовой почке

15. Процесс покрытия поверхности карамели тонким слоем из воска, парафина, жира и талька называют ...

- : гляцеванием
- : дражированием
- : глазированием
- : кондированием

2.3. Критерии оценки для проведения экзамена по дисциплине

После завершения тестирования на экзамене на мониторе компьютера высвечивается результат – процент правильных ответов. Результат переводится в баллы и суммируется с текущими семестровыми баллами.

Максимальная сумма (100 баллов), набираемая студентом по дисциплине, предусматривающей в качестве формы промежуточной аттестации экзамен, включают две составляющие.

Первая составляющая – оценка регулярности и своевременности качества выполнения студентом учебной работы по изучению дисциплины в течение семестра (сумма не более 60 баллов).

Вторая составляющая – оценка знаний студента на экзамене (не более 40 баллов).

Перевод полученных итоговых баллов в оценки осуществляется по следующей шкале:

- с 86 до 100 баллов – «отлично»;
- с 71 до 85 баллов – «хорошо»;
- с 50 до 70 баллов – «удовлетворительно»

Если студент при тестировании отвечает правильно менее, чем на 50 %, то автоматически выставляется оценка «неудовлетворительно» (без суммирования текущих рейтинговых баллов), а студенту назначается переэкзаменовка в дополнительную сессию.

2.4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания по дисциплине

Общая процедура оценивания определена Положением о фондах оценочных средств.

1. Процедура оценивания результатов освоения программы дисциплины включает в себя оценку уровня сформированности общекультурных и профессиональных компетенций студента, уровней обученности: «знать», «уметь», «владеть».

2. При сдаче экзамена/зачета:

– профессиональные знания студента могут проверяться при ответе на теоретические вопросы, при выполнении тестовых заданий, практических работ;

– степень владения профессиональными умениями, уровень сформированности компетенций (элементов компетенций) – при решении ситуационных задач, выполнении практических работ и других заданий.

3. Результаты промежуточной аттестации фиксируются в баллах. Общее количество баллов складывается из следующего:

- до 60% от общей оценки за выполнение практических заданий,
- до 30% оценки за ответы на теоретические вопросы,
- до 10% оценки за ответы на дополнительные вопросы.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО
КОНТРОЛЯ И ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
(МОДУЛЮ)**

ТОВАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА

Направление подготовки: 38.03.07 Товароведение
Направленность: «Экспертиза качества и безопасности товаров»

1. Материалы для текущего контроля

АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

по дисциплине «Товарная экспертиза»

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ:

Контрольная работа №1

1. Источниками каких питательных веществ для организма являются свежие плоды и овощи? Как отличается пищевая ценность свежих плодов и овощей?
2. Какие овощи относятся к вегетативным, а какие к плодовым овощам?
3. Дайте характеристику отдельным видам капустных и луковых овощей.
4. Назовите, какие овощи относят к клубнеплодам, а какие к корнеплодам, охарактеризуйте их отдельные представители.
5. Назовите, какие овощи относят салатно-шпинатным, десертным и пряным овощам?
6. Назовите, какие овощи относят к тыквенным, а какие к томатным овощам, охарактеризуйте отдельные виды.
7. Какие процессы происходят в овощах при хранении?
8. Охарактеризуйте способы и условия хранения овощей.
9. Что положено в основу классификации плодов? Назовите группы и виды плодов каждой группы.
10. Охарактеризуйте отдельные виды субтропических и тропических плодов.
11. Охарактеризуйте потребительские свойства основных видов орехов.
12. В чем особенности потребительских свойств и пищевого использования дикорастущих плодов и ягод? Назовите основные представители этой группы.
13. Какие процессы происходят в плодах при хранении? Назовите способы и условия хранения свежих плодов.
14. Какие способы переработки используют для свежих плодов и овощей?
15. Как изменяется пищевая ценность свежих плодов и овощей при сушке, замораживании, квашении?

Контрольная работа №2

1. Какие способы переработки наиболее часто используют для отдельных видов свежих овощей и плодов?
2. Назовите сырье, используемое для производства фруктово-ягодных
3. кондитерских изделий. Что такое пектин и агар, какими свойствами они обладают и где применяются?
4. В чем сходство и различие мармелада и пастилы?
5. В чем сходство и различие варенья, джема, конфитюра, повидла?
6. Что такое цукаты? Каковы их потребительские свойства и ассортимент?
7. Назовите сырье, используемое при производстве мучных кондитерских изделий? Какие используют химические разрыхлители, для чего, чем вызваны ограничения при их применении?
8. Как классифицируются виноградные вина в зависимости от качества и срока выдержки?
9. Какие вина относятся к молодым?
10. Какое вино считается выдержанным?
11. Чем отличаются марочные и коллекционные вина?
12. Как классифицируются вина по цвету?
13. Чем отличаются сортовые вина от купажных?
14. Как классифицируют виноградные вина в зависимости от особенностей производства?
15. Чем отличаются натуральные вина от специальных?
16. Чем отличаются игристые виноградные вина от газированных?

Контрольная работа №3

1. Какое сырье используется для производства маргаринов? Для производства майонезов?
2. Как классифицируются майонезы по содержанию жира?
3. Чем отличаются наливные маргарины от брусковых?
4. Что такое гидрогенизация? Где используются гидрогенизированные жиры?
5. Какой жир из животных топленых жиров лучше усваивается организмом и почему?
6. Какие изменения в качестве жиров происходят при хранении?
7. От чего зависят сроки хранения жиров?
8. Чем обусловлены диетические свойства кисломолочных продуктов?
9. Чем отличается простокваша от кефира?
10. Каковы особенности потребительских свойств ацидофильных напитков и чем они обусловлены?
11. Каковы особенности потребительских свойств кумыса и чем они обусловлены?
12. Чем отличаются кисломолочные продукты, полученные резервуарным и термостатным способами?

13. По каким критериям оценивают качество кисломолочных продуктов?
14. Чем обусловлены особенности потребительских свойств сметаны и творога?
15. Чем отличаются потребительские свойства творога и творожных изделий?
16. Каковы особенности условий хранения сметаны и творога?
10. Почему сгущенные молочные продукты с сахаром не подвергают стерилизации?
11. Как отличается качество сухого молока, полученного контактным и воздушным (распылительным) способами сушки?
12. Какие дефекты могут возникать при производстве и хранении сгущенного молока? Сухого молока?
13. Каким требованиям должна отвечать, предназначенная для сухих молочных продуктов?

Контрольная работа №4

1. Какие мясные продукты называют мясными копченостями?
2. Чем отличаются мясные копчености от колбасных изделий?
3. В чем отличие и сходство окороков и рулетов?
4. Чем отличаются грудинка и корейка?
5. Как классифицируют мясные копчености по способу термической обработки?
6. Какие дефекты могут возникать при производстве мясных копченостей? При их хранении?
7. Как подготавливают к реализации окорока, рулеты сырокопченые и варено-копченые?
8. Какие продукты называют мясными консервами?
9. Как классифицируют мясные консервы по виду сырья и назначению?
10. Как влияет режим стерилизации на пищевую ценность готовых консервов?
11. В чем особенности получения и потребительских свойств консервов типа «Мясо тушеное»?
12. В чем особенности получения и потребительских свойств консервов для детского и диетического питания?
13. Какая информация наносится на крышке и этикетке металлической тары мясных консервов?
14. С какими дефектами мясные консервы не допускаются к реализации? Каковы условия и сроки хранения мясных консервов?
15. Какие изменения происходят в рыбе в процессе ее созревания при посоле?
16. В чем сущность процесса посола? При какой концентрации соли в продукте обеспечивается консервирующий эффект и за счет чего?
17. Как различаются потребительские свойства соленой рыбы, полученной сухим, мокрым и смешанным способами посола?
18. Как классифицируют способы посола рыбы по составу посолочной

смеси?

19. Назовите принципы построения ассортимента соленой рыбы.
20. Какие требования предъявляются к качеству соленой рыбы?
21. Какие дефекты могут возникать в соленой рыбе при ее производстве и хранении?
22. В чем сущность процесса копчения?
23. Охарактеризуйте потребительские свойства и сохраняемость рыбы горячего копчения.
24. . Охарактеризуйте потребительские свойства и сохраняемость рыбы холодного копчения.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он показал высокий уровень сформированности компетенции, верно и в полном объеме показал глубокие исчерпывающие знания всего программного материала по дисциплине, понимание сущности проблемы; дал логически последовательные, содержательные, полные правильные и конкретные ответы на все вопросы экзаменационного билета, дополнительные вопросы; использовал в необходимой мере в ответах на вопросы материалы всей рекомендуемой литературы.

- оценка «хорошо» выставляется студенту, если он показал средний уровень сформированности компетенции, с незначительными замечаниями показал твердые и достаточно полные знания всего программного материала по дисциплине. Дал последовательные, правильные, конкретные ответы на поставленные вопросы при свободном устранении замечаний по отдельным вопросам.

- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он показал низкий уровень сформированности компетенции, на базовом уровне с ошибками показал знание и понимание предмета; дал правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы при устранении неточностей и несущественных ошибок в освещении отдельных положений при наводящих вопросах экзаменатора; при наличии ошибок в чтении и изображении схем процессов; при ответах на вопросы основная рекомендованная литература использована недостаточно.

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он показал недостаточный уровень сформированности компетенции, дал неправильный ответ хотя бы на один из основных вопросов, сделал большое количество ошибок в ответе, не понимает сущности излагаемых вопросов; дает неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Вопросы для коллоквиумов, опросов, собеседования

по дисциплине «Товарная экспертиза»

1. Зерно, классификация, пищевая ценность показатели качества зерна, показатели безопасности. Условия хранения.
2. Мука, классификация, формирование качества муки в процессе производства, качество муки. Условия хранения.
3. Крупа, классификация, Виды круп, показатели качества крупы. Условия хранения.
4. Хлебобулочные изделия, классификация, ассортимент, пищевая ценность,
5. Бараночные изделия классификация, ассортимент, качество, условия хранения.
6. Сухарные изделия классификация, ассортимент, качество. Условия хранения.
7. Макароны изделия классификация, ассортимент, качество, Условия хранения.
8. Крахмал и крахмалопродукты, их виды, показатели качества, хранение.
9. Сахар, классификация, ассортимент, производство, показатели качества, хранение.
10. Мед натуральный, классификация, показатели качества, хранение.
11. Фруктово-ягодные кондитерские изделия, сырье, ассортимент, пищевая ценность, технологические процессы производства, показатели качества.
12. Карамель, сырье, классификация, ассортимент, показатели качества, хранение.
13. Шоколад, сырье, классификация, ассортимент, показатели качества, хранение.
14. Какао-порошок, сырье, классификация, ассортимент, качество, хранение.
15. Конфеты, сырье, классификация, ассортимент, показатели качества, хранение.
16. Восточные сладости, их виды. Халва, сырье, ассортимент, показатели качества, хранение.
17. Печенье, сырье, классификация, ассортимент, показатели качества, хранение.

18. Пряники, сырье, классификация, ассортимент, показатели качества, хранение.
19. Вафли, сырье, классификация, ассортимент, показатели качества, хранение.
20. Торты и пирожные, сырье, классификация, ассортимент, показатели качества, хранение.
21. Свежие плодоовощные товары, пищевая ценность, значение в питании.
22. Классификация и виды овощей и плодов.
23. Картофель, химический состав, пищевая ценность, классификация, сорта, требование к качеству, условия хранения.
24. Морковь столовая, химический состав, пищевая ценность, классификация, сорта, требование к качеству, условия хранения.
25. Свекла столовая, химический состав, пищевая ценность, сорта, требование к качеству, условия хранения.
26. Капустные овощи, химический состав, пищевая ценность, классификация, сорта, требование к качеству, условия хранения.
27. Томатные овощи, виды, химический состав, пищевая ценность, сорта, требование к качеству, условия хранения.
28. Тыквенные овощи, характеристика видов, химический состав, пищевая ценность, сорта, требование к качеству, условия хранения.
29. Луковые овощи, химический состав, пищевая ценность, характеристика видов, сорта, требование к качеству, условия хранения.
30. Семечковые плоды, химический состав, пищевая ценность, характеристика видов, сорта, требование к качеству, условия хранения.
31. Косточковые плоды, химический состав, пищевая ценность, характеристика видов, требование к качеству, условия хранения.
32. Ягоды, химический состав, пищевая ценность, характеристика видов, требование к качеству, условия хранения.
33. Орехоплодные, химический состав, пищевая ценность, характеристика видов, требование к качеству, условия хранения.
34. Цитрусовые плоды, химический состав, пищевая ценность, характеристика видов, сорта, требование к качеству, условия хранения.
35. Субтропические и тропические плоды, характеристика видов.
36. Овощные консервы, производство, классификация овощных консервов.
37. Плодово-ягодные консервы, производство, классификация плодовых консервов.
38. Плодоовощные соки, нектары и напитки, производство, классификация ассортимента, виды дефектов.
39. Тушеные плоды и овощи, производство, ассортимент сушеных овощей и плодов, условия хранения.
40. Быстрозамороженная плодоовощная продукция, производство, ассортимент, требование к качеству, условия хранения.
41. Спирт этиловый пищевой, сырье, производство, классификация,

требования к качеству.

42. Водка, сырье, производство, классификация, ассортимент, показатели качества.

43. Ликероводочные изделия, сырье, производство, классификация, ассортимент, показатели качества.

44. Коньяк, сырье, производство, классификация, ассортимент, показатели качества.

45. Виноградные вина, классификация по составу сырья, по цвету, по способу производства, по качеству и срокам выдержки

46. Натуральные и специальные вина, производство, ассортимент, показатели качества

47. Игристые вина, производство, ассортимент, показатели качества.

48. Вода питьевая и природные минеральные воды.

49. Пиво, сырье, производство, классификация, ассортимент, требования к качеству.

50. Чай, химический состав и пищевая ценность, производство, классификация, и ассортимент, показатели качества, хранение. Чайные напитки, их виды.

51. Кофе, химический состав и пищевая ценность, производство, классификация, и ассортимент, показатели качества, хранение.

52. Пряности и приправы, классификация, характеристика видов, качественная оценка.

53. Растительные масла, сырье, способы производства, рафинация растительных масел.

54. Растительные масла, классификация, особенности химического состава отдельных видов, показатели качества, условия хранения.

55. Жиры животные пищевые, сырье, производство, ассортимент, показатели качества, условия хранения.

56. Маргарин, сырье, производство, ассортимент, показатели качества, условия хранения.

57. Кулинарные, кондитерские и хлебопекарные жиры, сырье, производство, ассортимент. Показатели качества, условия хранения.

58. Майонез, сырье, производство, ассортимент, показатели качества, условия хранения.

59. Молоко коровье, химический состав, пищевая ценность, физико-химические свойства.

60. Питьевое молоко, классификация по происхождению, термической обработки, жирности. Показатели качества, дефекты, условия хранения.

61. Сливки, классификация по происхождению, термической обработки, жирности. Показатели качества, дефекты, условия хранения.

62. Кисломолочные жидкие продукты, ассортимент. Показатели качества, дефекты, условия хранения.

63. Сметана, производство, ассортимент, показатели качества, условия хранения.

64. Творог и творожные изделия, производство, ассортимент,

показатели качества, условия хранения.

65. Сгущенные молочные продукты, ассортимент, производство. Показатели качества, дефекты, условия хранения.

66. Сухие молочные продукты, ассортимент, производство, ассортимент, показатели качества, условия хранения.

67. Мороженое, производство, ассортимент, показатели качества, условия хранения.

68. Масло из коровьего молока: сливочное масло, пасты масляные и топленое масло. Пищевая ценность, производство, классификация и ассортимент, производство, показатели качества, условия хранения

69. Сыры твердые сычужные, пищевая ценность, производство, ассортимент (типы), маркировка. Показатели качества, дефекты, условия хранения.

70. Мягкие сыры, пищевая ценность, производство, ассортимент (типы). Показатели качества, дефекты, условия хранения.

71. Рассольные сыры, пищевая ценность, производство, ассортимент Показатели качества, дефекты, условия хранения.

72. Плавленые (переработанные) сыры производство, ассортимент Показатели качества, дефекты, условия хранения.

73. Мясо убойных животных, классификация по виду, возрасту и полу.

74. Основные ткани мяса и пищевая ценность.

75. Мясо. Процессы, происходящие после убоя. Созревание мяса.

76. Классификация мяса по упитанности. Ветеринарное клеймение.

77. Классификация мяса по термическому состоянию.

78. Разделка говядины для розничной торговли.

79. Разделка баранины для розничной торговли.

80. Показатели качества мяса по показателям безопасности и свежести.

81. Мясо птицы, классификация, пищевая ценность, требования к качеству, упаковка маркировка, условия хранения.

82. Субпродукты, классификация, пищевая ценность, показатели качества, упаковка, хранение.

83. Мясокопчености (продукты из свинины и других видов мяса), производство, классификация по видам мяса и по термической обработки, ассортимент, требования к качеству, условия хранения.

84. Вареные колбасы, характеристика основного и дополнительного сырья, производство, ассортимент, показатели качества, хранение.

85. Полукопченые колбасы, характеристика основного и дополнительного сырья, производство, ассортимент, показатели качества, хранение.

86. Варено-копченые колбасы, характеристика основного и дополнительного сырья, производство, ассортимент, показатели качества, хранение.

87. Сырокопченые колбасы, характеристика основного и дополнительного сырья, производство, ассортимент, показатели качества, хранение.

88. Мясные полуфабрикаты, классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, условия хранения.

89. Консервы мясные и мясорастительные. Пищевая ценность, классификация ассортимент, качество, упаковка, маркировка, хранение.

90. Яйцо птицы, строение, пищевая ценность. Классификация куриных яиц, качество, упаковка, маркировка, хранение.

91. Яичные продукты: меланж и яичный порошок. Назначение, пищевая ценность, производство, качественные показатели, упаковка, транспортирование и хранение.

92. Классификация рыб по семействам, их отличительные признаки, виды, потребительские качества.

93. Нерыбное водное сырье (морепродукты), пищевая ценность, классификация, виды.

94. Живая рыба, виды, показатели качества, условия транспортировки и хранения.

95. Охлажденная рыба. Способы охлаждения. Показатели качества. Упаковка и хранение.

96. Охлажденная и мороженая рыба. Способы охлаждения и замораживания. Глазирование рыбы. Рыбное филе. Качественная оценка. Упаковка и хранение

97. Кулинарные рыбные полуфабрикаты и кулинарные рыбные изделия. Характеристика ассортимента, показатели качества, условия хранения.

98. Соленая, пряная и маринованная рыба, процессы, происходящие при производстве. Способы и виды посола, показатели качества, дефекты, упаковка, условия хранения.

99. Вяленая рыбная продукция, процессы, происходящие при производстве, ассортимент. Показатели качества, дефекты, упаковка и хранение.

100. Сушеная рыбная продукция, процессы, происходящие при производстве, ассортимент. Показатели качества, дефекты, упаковка и хранение.

101. Копченая рыбная продукция, процессы, происходящие при производстве, ассортимент. Показатели качества, дефекты, упаковка и хранение.

102. Балычные изделия, виды используемых рыб, виды разделки и производства.

103. Качественная оценка, дефекты, упаковка и хранение.

104. Икра рыб, пищевая ценность, виды. Показатели качества, дефекты, упаковка, маркировка, условия хранения.

105. Рыбные консервы стерилизованные, производство, классификация и ассортимент.

106. Показатели качества, дефекты. Маркировка, условия хранения.

107. Пресервы производство, ассортимент. Показатели качества, дефекты.

108. Маркировка, условия хранения.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он показал высокий уровень сформированности компетенции, верно и в полном объеме показал глубокие исчерпывающие знания всего программного материала по дисциплине, понимание сущности проблемы; дал логически последовательные, содержательные, полные правильные и конкретные ответы на все вопросы экзаменационного билета, дополнительные вопросы; использовал в необходимой мере в ответах на вопросы материалы всей рекомендуемой литературы.

- оценка «хорошо» выставляется студенту, если он показал средний уровень сформированности компетенции, с незначительными замечаниями показал твердые и достаточно полные знания всего программного материала по дисциплине. Дал последовательные, правильные, конкретные ответы на поставленные вопросы при свободном устранении замечаний по отдельным вопросам.

- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он показал низкий уровень сформированности компетенции, на базовом уровне с ошибками показал знание и понимание предмета; дал правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы при устранении неточностей и несущественных ошибок в освещении отдельных положений при наводящих вопросах экзаменатора; при наличии ошибок в чтении и изображении схем процессов; при ответах на вопросы основная рекомендованная литература использована недостаточно.

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он показал недостаточный уровень сформированности компетенции, дал неправильный ответ хотя бы на один из основных вопросов, сделал большое количество ошибок в ответе, не понимает сущности излагаемых вопросов; дает неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы.

АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

**Перечень дискуссионных тем для круглого стола
(дискуссии, полемики, диспута, дебатов)**

по дисциплине «Товарная экспертиза»

1. Какие способы переработки наиболее часто используют для отдельных видов свежих овощей и плодов?
2. Назовите сырье, используемое для производства фруктово-ягодных кондитерских изделий. Что такое пектин и агар, какими свойствами они обладают и где применяются?
3. В чем сходство и различие мармелада и пастилы?
4. В чем сходство и различие варенья, джема, конфитюра, повидла?
5. Что такое цукаты? Каковы их потребительские свойства и ассортимент?
6. Назовите сырье, используемое при производстве мучных кондитерских изделий? Какие используют химические разрыхлители, для чего, чем вызваны ограничения при их применении?
7. Как классифицируются виноградные вина в зависимости от качества и срока выдержки?
8. Какие вина относятся к молодым?
9. Какое вино считается выдержанным?
10. Чем отличаются марочные и коллекционные вина?
11. Как классифицируются вина по цвету?
12. Чем отличаются сортовые вина от купажных?
13. Как классифицируют виноградные вина в зависимости от особенностей производства?
14. Чем отличаются натуральные вина от специальных?
15. Чем отличаются игристые виноградные вина от газированных?
16. Какое сырье используется для производства маргаринов? Для производства майонезов?
17. Как классифицируются майонезы по содержанию жира?
18. Чем отличаются наливные маргарины от брусковых?
19. Что такое гидрогенизация? Где используются гидрогенизированные жиры?
20. Какой жир из животных топленых жиров лучше усваивается организмом и почему?
21. Какие изменения в качестве жиров происходят при хранении?
22. От чего зависят сроки хранения жиров?

23. Чем обусловлены диетические свойства кисломолочных продуктов?
24. Чем отличается простокваша от кефира?
25. Каковы особенности потребительских свойств ацидофильных напитков и чем они обусловлены?
26. Каковы особенности потребительских свойств кумыса и чем они обусловлены?
27. Чем отличаются кисломолочные продукты, полученные резервуарным и термостатным способами?
28. По каким критериям оценивают качество кисломолочных продуктов?
29. Чем обусловлены особенности потребительских свойств сметаны и творога?
30. Чем отличаются потребительские свойства творога и творожных изделий?
31. Каковы особенности условий хранения сметаны и творога?
32. Почему сгущенные молочные продукты с сахаром не подвергают стерилизации?
33. Как отличается качество сухого молока, полученного контактным и воздушным (распылительным) способами сушки?
34. Какие дефекты могут возникать при производстве и хранении сгущенного молока? Сухого молока?
35. Каким требованиям должна отвечать, предназначенная для сухих молочных продуктов?
36. Какие мясные продукты называют мясными копченостями?
37. Чем отличаются мясные копчености от колбасных изделий?
38. В чем отличие и сходство окороков и рулетов?
39. Чем отличаются грудинка и корейка?
40. Как классифицируют мясные копчености по способу термической обработки?
41. Какие дефекты могут возникать при производстве мясных копченостей? При их хранении?
42. Как подготавливают к реализации окорока, рулеты сырокопченые и варено-копченые?
43. Какие продукты называют мясными консервами?
44. Как классифицируют мясные консервы по виду сырья и назначению?
45. Как влияет режим стерилизации на пищевую ценность готовых консервов?
46. В чем особенности получения и потребительских свойств консервов типа «Мясо тушеное»?
47. В чем особенности получения и потребительских свойств консервов для детского и диетического питания?
48. Какая информация наносится на крышке и этикетке металлической тары мясных консервов?
49. С какими дефектами мясные консервы не Каковы условия и сроки хранения мясных консервов допускаются к реализации?

50. Какие изменения происходят в рыбе в процессе ее созревания при посоле?

51. В чем сущность процесса посола? При какой концентрации соли в продукте обеспечивается консервирующий эффект и за счет чего?

52. Как различаются потребительские свойства соленой рыбы, полученной сухим, мокрым и смешанным способами посола?

53. Как классифицируют способы посола рыбы по составу посолочной смеси?

54. Назовите принципы построения ассортимента соленой рыбы.

55. Какие требования предъявляются к качеству соленой рыбы?

56. Какие дефекты могут возникать в соленой рыбе при ее производстве и хранении?

57. В чем сущность процесса копчения?

58. Охарактеризуйте потребительские свойства и сохраняемость рыбы горячего копчения.

59. Охарактеризуйте потребительские свойства и сохраняемость рыбы холодного копчения.

Критерии оценки:

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если он активно участвовал в проведении круглого стола, либо в роли активного участника, либо в роли оппонента;

- оценка «не зачтено» ставится студенту в случае отказа от участия в работе круглого стола.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

ТЕМАТИКА ДОКЛАДОВ

по дисциплине «Товарная экспертиза»

- 1 Ассортимент и экспертиза качества хлебобулочных изделий.
- 2 Ассортимент и экспертиза качества муки разных производителей.
- 3 Анализ ассортимента и качества хлебобулочных изделий.
- 4 Анализ ассортимента и качества экзотических плодов и овощей.
- 5 Потребительские свойства и оценка качество _____
плодов (семечковых, косточковых).
- 6 Сравнительная характеристика ассортимента и качества сушеных
плодов (овощей).
- 7 Ассортимент и качество свежих _____
(тыквенных, томатных) овощей
- 8 Пищевая ценность, потребительские свойства, ассортимент и
оценка качество салатных овощей.
- 9 Потребительские свойства, качество и сохраняемость
культивируемых грибов.
- 10 Характеристика цитрусовых плодов.
- 11 Характеристика, ассортимент восточных сладостей.
- 12 Ассортимент и экспертиза качества карамельных изделий.
- 13 Характеристика, ассортимент и экспертиза качества шоколада.
- 14 Ассортимент и экспертиза качества конфетных изделий.
- 15 Потребительские свойства, ассортимент и экспертиза качества
меда.
- 16 Пищевая ценность, анализ ассортимента и качества черного чая.
- 17 Пищевая ценность, анализ ассортимента и качества зеленого чая.
- 18 Характеристика, анализ ассортимента и качества чайных напитков
(каркаде, мате, ройбуш).
- 19 Характеристика, ассортимент и качество натуральных виноградных
вин
- 20 Характеристика, ассортимент и качество, специальных
виноградных вин.
- 21 Характеристика, ассортимент и качество, отечественных и
импортных игристых вин.
- 22 Характеристика, ассортимент и качество французских коньяков.
- 23 Потребительские свойства и ассортимент питьевого молока.
- 24 Ассортимент и качество растительного масла отечественного и
импортного производства.

- 25 Характеристика и качество масла из коровьего молока.
- 26 Характеристика йогуртов и йогуртных напитков.
- 27 Характеристика, ассортимент и качество мягких сычужных сыров (рассольных, переработанных).
- 28 Характеристика, ассортимент и качество спредов.
- 29 Характеристика, ассортимент и качество _____ колбас (варёных, полукопченых, копченых).
- 30 Характеристика, ассортимент и качество _____ колбас (варёных, полукопченых, копченых).
- 31 Характеристика, ассортимент и качество солено-копченых изделий, изготовленных из свинины (из говядины, мяса птицы, конины).
- 32 Живая рыба, пищевая ценность, качественная оценка условия хранения.
- 33 Характеристика, ассортимент и качество соленой рыбы.
- 34 Характеристика, потребительские свойства, ассортимент рыбы холодного и горячего копчения.
- 35 Характеристика, ассортимент и качество мороженой рыбы .
- 36 Характеристика, ассортимент и качество рыбных консервов (пресервов).
- 37 Характеристика икры осетровых и лососевых рыб.
- 38 Характеристика продукции, вырабатываемой из нерыбного водного сырья.

Краткие рекомендации к выполнению:

Прежде чем писать доклад на выбранную тему, студент согласовывает ее с преподавателем, составляет план доклада. Затем изучает закрепленную за ним тему по учебным пособиям, другим литературным источникам, конспектам лекций.

Требования к оформлению

Доклад (реферат) выполняется студентом самостоятельно в отдельной папке с титульным листом на стандартных листах формата А4, шрифт Times New Roman, кегель 14, интервал – 1,5, поля: верхнее, нижнее – 2,0; слева – 3,0; справа – 1,0. Форматирование по ширине. Отступ первой строки - 1,25.

Критерии оценки:

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если доклад носит исследовательский характер, имеет грамотно изложенный анализ теории по выбранному вопросу, проведен анализ точек зрения различных авторов или литературных источников, логично и последовательно изложен материал, сделаны соответствующие выводы.

- оценка «незачтено» выставляется студенту, если доклад не отвечает основным требованиям, имеет поверхностный анализ и недостаточный уровень самостоятельности студента, материал изложен непоследовательно.

2. Материалы для проведения текущей аттестации Текущая аттестация 1

**АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

ДЕЛОВАЯ ИГРА «ЙОГУРТЫ»

по дисциплине «Товарная экспертиза»

ОПОРНЫЕ ЗНАНИЯ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ РЕШЕНИЯ ПОСТАВЛЕННОЙ ЗАДАЧИ

Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации кисломолочных продуктов.

За последние годы ассортимент и производство кисломолочных напитков и особенно йогуртов в России значительно увеличились. На рынке кисломолочных продуктов, пользующихся повышенным спросом, находятся сотни его наименований, и многие из них активно рекламируются, поэтому соблазн подделать или увеличить объемы кисломолочных продуктов путем различного вида фальсификаций всегда имеется у производителя кисломолочной продукции.

Сегодня возникают проблемы с проведением всесторонней экспертизы подлинности всех видов кисломолочных напитков, а в особенности йогуртов, поступаемых на рынки России.

При проведении экспертизы подлинности кисломолочных продуктов могут достигаться следующие цели исследования:

- ◆ идентификация вида кисломолочных продуктов;
- ◆ способы фальсификации и методы их выявления.

При проведении экспертизы подлинности с целью идентификации вида кисломолочных продуктов эксперт должен определить для себя задачи и методы, которыми он располагает.

Кисломолочные продукты получают путем целенаправленного сквашивания молока отдельными расами и штаммами микроорганизмов, продуцирующих молочную кислоту и другие побочные вещества, с накоплением специфических вкусовых и ароматических веществ.

ЙОГУРТЫ представляют собой кисломолочные продукты с нарушенным или ненарушенным сгустком, полученные путем сквашивания обезжиренного или нормализованного молока с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ закваской, состоящей из молочнокислого стрептококка и болгарской палочки с добавлением или без добавлений различных пищевых добавок.

БИОЙОГУРТЫ представляют собой кисломолочные продукты с нарушенным или ненарушенным сгустком, полученные путем сквашивания обезжиренного или нормализованного молока с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ закваской, состоящей из молочнокислого стрептококка, болгарской палочки с введением бифидобактерий или ацидофильной палочки и с добавлением или без добавлений различных пищевых добавок.

Фруктовый (овощной) йогурт вырабатывается с добавлением натуральных плодов, овощей, ягод в виде кусочков или пюре и расфасовывается в полимерные стаканчики поскольку при термосваривании на свариваемый шов может попасть кусочек продукта, и это может привести к разгерметизации упаковки.

Ароматизированный йогурт получают с добавлением как натуральных продуктов, так и в большей части пищевых добавок (красителей, ароматизаторов, вкусовых добавок).

Кисломолочные продукты с добавлением бифидобактерий вырабатывают следующим образом. Вначале сквашивают молоко по одной из вышеуказанных технологий, а затем перед розливом добавляют бифидобактерии, поскольку на коровьем молоке штаммы бифидобактерии, находящиеся в толстом кишечнике человека, не развиваются. Кроме того, для приживания и развития бифидобактерии в желудочно-кишечном тракте у человека необходимо, чтобы присутствовали бифидоактивные полисахариды, а поскольку в коровьем молоке таких нет, то бифидобактерии при употреблении этих кисломолочных напитков не колонизируются в толстом кишечнике и не приживаются из-за отсутствия для их жизни питательных веществ.

Экспертиза подлинности может проводиться и с целью установления способа фальсификации кисломолочных продуктов. При этом применяются следующие способы и вид фальсификации.

Ассортиментная фальсификация кисломолочных товаров может происходить за счет: подмены одного вида кисломолочного продукта другим; одного сорта другим.

Подмена йогурта кефиром определяется по присутствию углекислого газа. Так как при изготовлении кефира происходит спиртовое брожение, то, естественно, выделяется и углекислый газ, и по наличию этого газа можно легко отличить кефир от йогурта.

Может происходить и подмена высокожирного йогурта (с 8 содержанием жира) на маложирный (до 0,1%).

Качественная фальсификация йогуртов может осуществляться следующими способами: разбавление водой и крахмалом, а теперь растительными маслами, гидрогенизированными жирами, введение чужеродных добавок; введение пищевых красителей, ароматизаторов, загустителей и т.п.; введение консервантов и/или антибиотиков.

Фальсификацию йогуртов крахмалом определяют путем добавления в пробирку с 5 мл 2—3 каплей люголевого раствора. Содержимое пробирки

тщательно взбалтывают. Появление через 1—2 минуты синей окраски указывает на присутствие в исследуемой пробе крахмала.

Другой способ. На предметное стекло наносят небольшую каплю йогурта накрывают ее покровным стеклом, под которое вводят каплю спиртового раствора йода. При микроскопическом исследовании препарата хорошо видны окрашенные в синий цвет зерна крахмала.

В настоящее время на упаковках некоторых отечественных производителей йогурта в составе сырья нередко значится некий загуститель растительного происхождения (какой именно, не указывается, но, вероятнее всего, это крахмал), тогда как классическая рецептура не предусматривает применения загустителей и вообще любых немолочных компонентов, за исключением фруктово-ягодного пюре или сахарозы.

Недавно многие предприятия и фирмы вырабатывали различные йогурты с разными добавками в отсутствие стандартов. В настоящее время действует стандарт, который дает определение йогурту, био йогурту. Классифицирует их на йогурты фруктовые и ароматизированные, на молочные (нежирные, пониженной жирности, полужирные, классические), молочно-сливочные, сливочно-молочные, сливочные, йогурты из натурального молока, восстановленного и пр. Российский ГОСТ определяет максимальный срок хранения йогуртов не более 30 суток.

Данный срок хранения натуральные йогурты, естественно, выдержать не могут, поэтому действующий стандарт открыл путь для применения различных консервантов при производстве йогуртов. А представленные в нашей стране многочисленные "долгоиграющие" йогурты (имеющие срок хранения более 30 суток) теперь уже вовсе не йогурты, а родственные им, продукты.

Многие западные компании начали переименовывать свои продукты. Так, долгохранящиеся йогурты компании "Эрманн" теперь именуется "йогуртовичами" и "фруктовичами", а "Фрутис" назвала их еще проще — "сладкое лакомство". Не отстают и российские производители. По словам представителей Wimm-Bill-Dann, их йогурты с длительным сроком хранения теперь именуется "йогуртерами".

Количественная фальсификация кисломолочных продуктов (недолив, обмер, обвес) — это обман потребителя на счет значительных отклонений параметров товара (объема, массы), превышающих предельно допустимые нормы отклонений. Например, вес сметаны при продаже на розлив меньше, чем заказывает и оплачивает покупатель. Выявить такую фальсификацию достаточно просто, измерив предварительно объем, массу поверенными измерительными мерами объема, массы. Иногда разливают кисломолочные продукты в бутылки меньшего объема, выполненные из толстостенного стекла.

Информационная фальсификация кисломолочных продуктов — это обман потребителя с помощью неточной или искаженной информации о товаре.

При фальсификации информации о кисломолочных продуктах довольно часто искажаются или указываются неточно следующие данные:

- ◆ наименование товара;
- ◆ фирма-изготовитель товара;
- ◆ количество товара;
- ◆ вводимые пищевые добавки.

К информационной фальсификации относится также подделка сертификата качества, таможенных документов, штрихового кода, даты выработки молока и молочных продуктов и др.

Правила приемки и отбор проб

Молоко и молочные продукты принимают партиями.

Партией считают предназначенную для контроля совокупность единиц продукции одного наименования в однородной таре с одинаковыми физико-химическими и органолептическими показателями (одного сорта), произведенных на одном заводе-изготовителе, одном технологическом оборудовании, в течение одного технологического цикла, по единому производственному режиму, одной даты изготовления и оформленную одним сопроводительным документом:

Приемка и отбор проб производится в соответствии с действующим ГОСТом 26809-86 «Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу» (Приложение 1). По этому стандарту размер выборки йогуртов, массу объединенной и средней пробы для анализа.

Порядок проведения идентификации товаров

Идентификация включает этапы:

1. Рассмотрение и анализ документов на товар
2. Внешний осмотр, изучение маркировки и сравнение с информацией, представленной в документации
3. Органолептические исследования, сравнение полученной информации с результатами анализа маркировки
4. Испытания проб и образцов
5. Анализ полученных результатов, заключение эксперта

Состав и содержание рабочих эталонов при идентификации определяет эксперт. Испытания не проводятся в случае, если для идентификации достаточно анализа документов, внешнего осмотра и органолептических исследований

С целью идентификации проверяются следующие документы:

1. Контракт (договор на поставку товаров)
2. Счет-фактура
3. Товаросопроводительные документы

При внешнем осмотре проверяется:

1. Состояние и внешние характеристики продукции

2. Упаковка
3. Маркировка

Результат идентификации – заключение о соответствии (несоответствии) конкретной продукции образцу или описанию (ГОСТ Р 51293-99)

При идентификации продукции возможны заключения:

1. Продукция, проверенная в объеме выборки и идентична заявленной
2. Продукция, не вошедшая в выборку, является потенциально идентичной
3. Продукция не идентична (не тождественна) заявленной
4. Продукция фальсифицирована

Органолептические методы широко используют для идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров. Для всех продовольственных товаров органолептические показатели входят в перечни показателей идентификации, предусмотренные

На основании органолептических и физико-химических исследований составляется протокол испытания, где фактические результаты исследования сопоставляются с показателями нормативных документов. В нашем случае с ГОСТ Р 51331-99 (Приложение 2)

Протокол испытаний – это официальный документ, выдаваемый аккредитованной лабораторией, который содержит результаты произведенных испытаний.

При проведении работы мы составим протокол испытания по следующему образцу:

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЯ

Наименование продукта _____

Наименование показателей	Фактические данные	Требования ГОСТ 51331-99	Отклонения
Внешний вид и консистенция			
Вкус и запах			
Цвет			
Кислотность, °Т			

Заключение _____

Идентификация маркировки

Это установление достоверности сведений, указанных в маркировке, и определение их соответствия информации в товаросопроводительной документации, а также внешнему виду товара и ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» (Приложение 3)

Идентифицирующие признаки товарной партии: наименование товара и изготовителя, дата выпуска, срок годности до определенной даты или срок хранения, код ОКП и другие признаки, которые должны совпадать в маркировке и в товаросопроводительных документах.

Идентификация товаросопроводительных документов (ТСД) — установление подлинности этих документов и достоверности указанных в них сведений.

К числу обязательных документов относят товарно-транспортные накладные, счета и/или счета-фактуры, удостоверения о качестве, сертификаты соответствия или декларации о соответствии. Идентификацию ТСД могут проводить эксперты при документальной экспертизе или специалисты (товароведы, менеджеры, приемщики товаров) при приемке товаров по количеству и качеству.

Любое несоответствие сведений в документах должно насторожить экспертов или

Специалисты (товароведы, юристы) должны знать требования к оформлению определенных видов ТСД, а также нормативные документы, устанавливающие эти требования.

Таким образом, идентификация маркировки и идентификация ТСД являются важнейшими разновидностями информационной идентификации, без проведения которых нецелесообразно приступать к другим видам идентификации (ассортиментной и квалитетической).

Задача для решения

Общая часть

Укажите размер выборки, массу объединенной и средней пробы для анализа.

Составьте протокол испытания. Дайте заключение о качестве йогурта.

Исходные данные

В торговое предприятие поступила партия молочного йогурта жирностью 3,5 % в количестве 50 упаковок по 30 коробочек в каждой.

При оценке качества установлено, что йогурт имеет: вкус и запах кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов, цвет- молочно-белый равномерный по всей массе, консистенцию однородную в меру вязкую. На нейтрализацию кислот в 100 мл йогурта пошло 90 мл 0,1 Н раствора NaOH.