

Министерство образования и науки Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования «Северо-Осетинский государственный университет  
имени Коста Левановича Хетагурова»



УТВЕРЖДАЮ

проректор по учебной  
работе

А.М. Дигурова

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«Экспертиза и оценка товаров животного происхождения**  
**премиум класса»**

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

Квалификация (степень) выпускника – бакалавр

Владикавказ 2017

Программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по направлению 38.03.07 Товароведение, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 04 декабря 2015 г., N1429 (ред. от 20.04.2016 г.), учебным планом подготовки бакалавра по направлению 38.03.07 Товароведение, утвержденным ученым советом ФГБОУ ВО «СОГУ» от 27.04.2017 г., протокол № 11.

Составитель: к.т.н., доцент Телеева Ф.Л.

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры товароведения и технологии продуктов питания (протокол № 8 от «19» июня 2017 г.)

Заведующий кафедрой  Ибрагимова З.Р.

Одобрена советом факультета химии, биологии и биотехнологии (протокол № 10 от «30» июня 2017 г.)

Председатель  Агаева Ф.А.

## 1. Структура, и общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 1,0 зачетная единица (36 часов).

|                                    | Очная форма обучения | Заочная форма обучения |
|------------------------------------|----------------------|------------------------|
| Курс                               | 4                    | 4                      |
| Семестр                            | 8                    |                        |
| Лекции                             | -                    | 4                      |
| Практические (семинарские) занятия | 14                   | 8                      |
| Лабораторные занятия               | -                    | -                      |
| Консультации                       | -                    | -                      |
| Итого аудиторных занятий           | 14                   | 12                     |
| Самостоятельная работа             | 22                   | 20                     |
| Курсовая работа                    | -                    | -                      |
| Форма контроля                     |                      |                        |
| Экзамен                            | -                    | -                      |
| Зачет                              | зачет                | 4                      |
| Общее количество часов             | 36                   | 36                     |

## 2. Цели освоения дисциплины

**Целью** освоения учебной дисциплины «Экспертиза и оценка товаров животного происхождения премиум класса» является:

- формирование теоретических знаний и практических навыков по экспертизе и оценке товаров животного происхождения Премиум класса, по проблемам классификации и идентификации;
- сохранения качества продукции на всех этапах товародвижения; оптимизации условий ее транспортирования, хранения и реализации.

### **Учебные задачи дисциплины:**

- анализ тенденций развития отечественного рынка товаров животного происхождения премиум класса;
- приобретение студентами знаний в области научной классификации однородных групп товаров животного происхождения и правил формировании группового ассортимента товаров премиум класса;
- освоение основных нормативно-правовых документов в области системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции животного происхождения;
- изучение принципов управления качеством товаров в процессе производства и сферы обращения;
- изучение идентификационных признаков однородных групп товаров животного происхождения премиум класса и формирование практических навыков идентификации подлинности, видовой и сортовой принадлежности товара,
- подтверждения соответствия и осуществления товарной экспертизы продукции; приобретение практических навыков контроля товарно-сопроводительных документов, правил и особенности маркировки, требований к режимам и срокам хранения товаров, соблюдения правил товарного соседства и учета потерь.

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата

Б1. В.ДВ.14.02 Вариативная часть. Дисциплина по выбору студентов.

Дисциплина имеет предшествующие логические и содержательно-методические связи с дисциплинами: «Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология» (ОПК-3; ПК-11; ПК-16), «Теоретические основы товароведения и экспертизы» (ОПК-1, ОПК-5, ПК-8), «Товароведение молочных товаров» (ОПК-3; ПК-8; ПК-12; ПК-13; ПК-14), «Товароведение мяса и мясных товаров» (ОПК-3; ПК-8; ПК-12; ПК-13; ПК-14), «Товароведение рыбы и рыбных товаров» (ОПК-3; ПК-8; ПК-12; ПК-13; ПК-14), которые создают необходимую теоретическую базу и формируют достаточные практические навыки для понимания и осмысления информации, излагаемой в новом курсе.

Для освоения данной учебной дисциплины (УД) студент **должен:**

**знать:**

- историческую и философскую области знания в их логической целостности и последовательности, предполагающих систематизацию основных принципов, законов, категорий; профессиональные функции в соответствии с направлением и профилем подготовки (ОПК-1);
- основы права и правового регулирования коммерческой деятельности; технические регламенты и другие, российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность потребительских товаров (ОПК-3);
- основные понятия и методы математических и естественно научных дисциплин в объеме, необходимом для профессиональной деятельности; научные основы физических, химических, физико-химических и биологических методов для инструментальной оценки показателей качества и безопасности потребительских товаров; принципы стандартизации и метрологического обеспечения оценки качества товаров и торгового процесса; современный уровень организации торгово-технологических процессов (ОПК-5);
- ассортимент потребительских товаров; факторы, формирующие, обеспечивающие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла товаров; номенклатуру потребительских свойств и показатели качества и безопасности однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров (ПК-8);
- нормативные и правовые документы, устанавливающие требования к товарной информации (ПК-11);
- виды экспертиз товаров и их компетенции, порядок организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия, методы проведения экспертизы потребительских товаров (ПК-12);
- нормативную и техническую документацию по приёмке товаров (ПК-13);
- требования к упаковке и маркировке товаров, условиям и срокам их хранения и транспортирования; правила выкладки товаров в местах продаж согласно стандартам мерчандайзинга (ПК-14);

**уметь:**

- формулировать задачи и цели современного товароведения; осуществлять организацию работы торгового предприятия, проводить его позиционирование (ОПК-1);
- ориентироваться в нормативных и правовых документах, регулирующих профессиональную деятельность (ОПК-3);
- использовать математические и естественнонаучные методы для решения проблем товароведной и оценочной деятельности; использовать физические, химические, физико-химические и биологические методы как инструмент в профессиональной деятельности; применять достижения естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов (ОПК-5);
- определять показатели ассортимента и качества товаров (ПК-8);
- оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации (ПК-11);

- осуществлять оценку и экспертизу качества товаров; оформлять документы для целей подтверждения соответствия (ПК-12);
- проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности; определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам (ПК-13);
- осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товарно-материальных ценностей; оценивать соблюдение требований к упаковке и маркировке товаров оценивать качество упаковки и маркировки товаров, контролировать условия транспортирования и реализации товаров, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь (ПК-14);

**владеть:**

- навыками саморазвития и методами повышения квалификации (ОПК-1);
- нормативной документацией в товароведной деятельности; правилами подтверждения соответствия, принципами технического регулирования и стандартизации, методами обеспечения единства измерений; методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил (ОПК-3);
- методологией оценки качества товаров физическими, химическими, физико-химическими и биологическими методами анализа; методологией идентификации и выявления фальсификации товаров с помощью современных физических, химических, физико-химических и биологических методов исследования; правилами подтверждения соответствия, принципами технического регулирования и стандартизации, методами обеспечения единства измерений (ОПК-5);
- методами классификации и кодирования товаров, методами и средствами определения показателей ассортимента и качества товаров, и способами сохранения качества товаров (ПК-8);
- методами и средствами оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации (ПК-11);
- навыками проведения товарной экспертизы потребительских товаров (ПК-12);
- правилами приемки товаров по количеству, качеству и комплектности; навыками установления соответствия качества и безопасности товаров требованиям технических регламентов, стандартов и технических условий (ПК-13);
- методами выкладки товаров в местах продаж (ПК-14).

#### 4. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате изучения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

| Коды компетенций | Содержание компетенций  |
|------------------|---|
| ПК-8             | знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество   |
| ПК-11            | умением оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации   |
| ПК-13            | умением проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам  |
| ПК-14            | способностью осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии; разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь |

Взаимосвязь планируемых результатов обучения по дисциплине с формируемыми компетенциями ОПОП

| Коды компетенций ОПОП | Планируемые результаты обучения, соответствующие формируемым компетенциям ОПОП  |  |   |
|-----------------------|---|--|---|
|                       | знать   | уметь  | владеть   |
| ПК-8                  | ассортимент потребительских товаров; факторы, формирующие, обеспечивающие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла товаров; номенклатуру потребительских свойств и показатели качества и безопасности однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров | определять показатели ассортимента и качества товаров  | методами классификации и кодирования товаров, методами и средствами определения показателей ассортимента и качества товаров и способами сохранения качества товаров   |
| ПК-11                 | нормативные и правовые документы, устанавливающие требования к товарной информации  | оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации  | методами и средствами оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации  |
| ПК-13                 | нормативную и техническую документацию по приёмке товаров   | проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности; определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам | правилами приемки товаров по количеству, качеству и комплектности; навыками установления соответствия качества и безопасности товаров требованиям технических регламентов, стандартов и технических условий |
| ПК-14                 | требования к упаковке и маркировке товаров, условиям и срокам их хранения и транспортирования; правила выкладки товаров в местах продаж согласно стандартам мерчендайзинга  | осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товарно-материальных ценностей; оценивать соблюдение требований к  | методами выкладки товаров в местах продаж   |

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  |  | упаковке и<br>маркировке товаров<br>оценивать качество<br>упаковки и<br>маркировки товаров,<br>контролировать<br>условия<br>транспортирования и<br>реализации товаров,<br>разрабатывать<br>предложения по<br>предупреждению и<br>сокращению<br>товарных потерь |  |
|--|--|--|--|

При проведении учебных занятий обеспечивается развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств (включая при необходимости проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций и имитационных моделей, преподавание дисциплин (модулей) в форме курсов, составленных на основе результатов научных исследований, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей).

### 5. Содержание и учебно-методическая карта дисциплины (ОФО)

| №<br>неде<br>ли | Наименование тем (вопросов)<br>изучаемых по данной дисциплине  | Занятия |     | Самостоятельная<br>работа  |      | Форма<br>контроля   | Мин.<br>кол.<br>бал. | Макс.<br>кол.<br>бал. | Литера<br>тура      |
|-----------------|--|---------|-----|--|------|---|----------------------|-----------------------|---------------------|
|                 |  | Лек.    | Пр. | Содержание   | Часы |   |                      |                       |                     |
| 1               | <b>Тема 1. Экспертиза и оценка качества пищевых жиров премиум класса.</b><br>Классификация и ассортимент пищевых жиров премиум класса. Международные и национальные стандарты, обеспечивающие качество продукции. Правила приемки, потребительские свойства и экспертиза продукции       | -       | 2   | Обзор современного рынка пищевых жиров в РФ. Отечественные производители пищевых жиров премиум класса, ассортимент выпускаемой продукции       | 4    | работа на семинаре/<br>выполнение<br>практической<br>работы<br><br>презентация            | 0<br><br>0           | 4<br><br>5            | [1],<br>[2],<br>[3] |
| 2-3             | <b>Тема 2. Экспертиза и оценка качества молочных товаров премиум класса.</b><br>Классификация и ассортимент молочных товаров премиум класса. Международные и национальные стандарты, обеспечивающие качество продукции. Правила приемки, потребительские свойства и экспертиза продукции | -       | 4   | Обзор современного рынка молочных товаров в РФ. Отечественные производители молочных товаров премиум класса, ассортимент выпускаемой продукции | 6    | работа на семинаре/<br>выполнение<br>практической<br>работы<br><br>реферат<br>презентация | 0<br><br>0<br>0      | 4<br><br>4<br>5       | [2],<br>[4],<br>[5] |
| 4-5             | <b>Тема 3. Экспертиза и оценка качества мяса и мясных товаров премиум класса.</b><br>Классификация мяса и мясных товаров премиум класса. Международные и национальные стандарты, обеспечивающие качество продукции. Правила приемки, потребительские свойства и экспертиза продукции     | -       | 4   | Обзор современного рынка мясных товаров в РФ. Отечественные производители мясных товаров премиум класса, ассортимент выпускаемой продукции     | 6    | работа на семинаре/<br>выполнение<br>практической<br>работы<br><br>реферат<br>презентация | 0<br><br>0<br>0      | 4<br><br>4<br>5       | [2],<br>[3],<br>[6] |



|     |  |          |           |  |           |  |            |                 |                     |
|-----|--|----------|-----------|--|-----------|--|------------|-----------------|---------------------|
| 6-7 | <b>Тема 4. Экспертиза и оценка качества рыбы и рыбных товаров премиум класса.</b><br>Классификация рыбы и рыбных товаров премиум класса. Международные и национальные стандарты, обеспечивающие качество продукции. Потребительские свойства и товарная экспертиза продукции | -        | 4         | Обзор современного рынка рыбных товаров в РФ. Отечественные производители рыбных товаров премиум класса, ассортимент выпускаемой продукции | 6         | работа на семинаре/<br>выполнение практической работы<br><br>презентация<br>контрольная работа | 0<br><br>0 | 4<br><br>5<br>6 | [2],<br>[3],<br>[7] |
| 7   | <b>Текущая работа студентов</b>  |          |           |  |           |  | <b>0</b>   | <b>50</b>       |                     |
|     | <b>Компьютерное тестирование</b>   |          |           |  |           |  | <b>0</b>   | <b>50</b>       |                     |
|     | <b>ИТОГО:</b>  | <b>-</b> | <b>14</b> |  | <b>22</b> |  | <b>0</b>   | <b>100</b>      |                     |

**Примечания:**

1. Все виды учебной работы могут проводиться дистанционно на основании локальных нормативных актов.

2. В целях реализации индивидуального подхода к обучению студентов, осуществляющих учебный процесс по индивидуальной траектории в рамках индивидуального рабочего плана, изучение данной дисциплины может осуществляться через индивидуальные консультации преподавателя очно, в часы консультаций, по электронной почте, а также с использованием Webex, платформы дистанционного обучения Moodle, личный кабинет студента на сайте СОГУ, других элементов ЭИОС СОГУ.

### Содержание и учебно-методическая карта дисциплины (ЗФО)

| №<br>п/п | Наименование тем (вопросов)<br>изучаемых по данной дисциплине  | Занятия |     | Самостоятельная<br>работа  |      | Форма<br>контроля  | Литература          |
|----------|--|---------|-----|--|------|--|---------------------|
|          |  | Лек.    | Пр. | Содержание   | Часы |  |                     |
| 1        | <b>Тема 1. Экспертиза и оценка качества пищевых жиров премиум класса.</b><br>Классификация и ассортимент пищевых жиров премиум класса. Международные и национальные стандарты, обеспечивающие качество продукции. Правила приемки, потребительские свойства и экспертиза продукции       | 2       | 2   | Обзор современного рынка пищевых жиров в РФ. Отечественные производители пищевых жиров премиум класса, ассортимент выпускаемой продукции       | 4    | работа на семинаре/<br>выполнение практической работы<br>презентация | [1],<br>[2],<br>[3] |
| 2        | <b>Тема 2. Экспертиза и оценка качества молочных товаров премиум класса.</b><br>Классификация и ассортимент молочных товаров премиум класса. Международные и национальные стандарты, обеспечивающие качество продукции. Правила приемки, потребительские свойства и экспертиза продукции |         | 2   | Обзор современного рынка молочных товаров в РФ. Отечественные производители молочных товаров премиум класса, ассортимент выпускаемой продукции | 6    | реферат  | [2],<br>[4],<br>[5] |
| 3        | <b>Тема 3. Экспертиза и оценка качества мяса и мясных товаров премиум класса.</b><br>Классификация мяса и мясных товаров премиум класса. Международные и национальные стандарты, обеспечивающие качество продукции. Правила приемки, потребительские свойства и экспертиза продукции     | 2       | 2   | Обзор современного рынка мясных товаров в РФ. Отечественные производители мясных товаров премиум класса, ассортимент выпускаемой продукции     | 6    | работа на семинаре/<br>выполнение практической работы<br>презентация | [2],<br>[3],<br>[6] |

|   |  |          |          |  |           |   |                     |
|---|--|----------|----------|--|-----------|---|---------------------|
| 4 | <b>Тема 4. Экспертиза и оценка качества рыбы и рыбных товаров премиум класса.</b><br>Классификация рыбы и рыбных товаров премиум класса. Международные и национальные стандарты, обеспечивающие качество продукции. Потребительские свойства и товарная экспертиза продукции |          | 2        | Обзор современного рынка рыбных товаров в РФ. Отечественные производители рыбных товаров премиум класса, ассортимент выпускаемой продукции | 4         | работа на семинаре/<br>выполнение практической работы<br>реферат<br>презентация | [2],<br>[3],<br>[7] |
|   | <b>ИТОГО:</b>  | <b>4</b> | <b>8</b> |  | <b>20</b> |   |                     |

**Примечания:**

1. Все виды учебной работы могут проводиться дистанционно на основании локальных нормативных актов.
2. В целях реализации индивидуального подхода к обучению студентов, осуществляющих учебный процесс по индивидуальной траектории в рамках индивидуального рабочего плана, изучение данной дисциплины может осуществляться через индивидуальные консультации преподавателя очно, в часы консультаций, по электронной почте, а также с использованием Webex, платформы дистанционного обучения Moodle, личный кабинет студента на сайте СОГУ, других элементов ЭИОС СОГУ.

## 6. Образовательные технологии

При изучении дисциплины проводятся лекции и практические/семинарские занятия в традиционной форме и с использованием современных интерактивных технологий.

**Информационно-развивающие технологии**, направленные на овладение большим запасом знаний, запоминание и свободное оперирование ими.

Используется лекционно-семинарский метод, самостоятельное изучение литературы, применение новых информационных технологий для самостоятельного пополнения знаний, включая использование технических и электронных средств информации.

**Презентации** на основе современных мультимедийных средств - самый эффективный способ донесения важной информации при публичных выступлениях. Слайд-презентации с использованием мультимедийного оборудования позволяют эффективно и наглядно представить содержание изучаемого материала, выделить и проиллюстрировать сообщение, которое несет поучительную информацию, показать ее ключевые содержательные пункты. Использование интерактивных элементов позволяет усилить эффективность публичных выступлений, являющихся частью профессиональной деятельности преподавателя.

Презентации предполагаются по следующим темам: «Экспертиза и оценка качества пищевых жиров премиум класса»; «Экспертиза и оценка качества молочных товаров премиум класса». «Экспертиза и оценка качества мяса и мясных товаров премиум класса», «Экспертиза и оценка качества рыбы и рыбных товаров премиум класса».

**Групповая дискуссия** (обсуждение вполголоса). Для проведения такой дискуссии все студенты, присутствующие на практическом/семинарском занятии, разбиваются на небольшие подгруппы, которые обсуждают те или иные вопросы, входящие в тему занятия. Обсуждение может организовываться двояко: либо все подгруппы анализируют один и тот же вопрос, либо какая-то крупная тема разбивается на отдельные задания. Традиционные материальные результаты обсуждения таковы: составление списка интересных мыслей, выступление одного или двух членов подгрупп с докладами, составление методических разработок или инструкций, составление плана действий.

Традиционные лекции и лабораторные занятия проводятся в форме с использованием современных интерактивных технологий.

**Лекция-диалог** – содержание подается через серию вопросов, на которые студент должен отвечать непосредственно в ходе лекции.

**Онлайн-семинар** – разновидность веб-конференции, проведение онлайн-встреч или презентаций через Интернет в режиме реального времени. Каждый из участников находится у своего компьютера (средства связи), а связь между ними поддерживается через Интернет посредством загружаемого приложения, установленного на компьютере каждого участника (Zoom, Meet, Skype и др.)

**Видеоконференция** – сеанс видеоконференцсвязи (ВКС) – это технология интерактивного взаимодействия двух и более участников образовательного процесса для обмена информацией в реальном режиме времени.

Технология электронного обучения (реализуется при помощи электронной образовательной среды СОГУ при использовании ресурсов ЭБС, при проведении автоматизированного тестирования и т. д.).

## 7. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Самостоятельная работа студентов является одной из важнейших составляющих образовательного процесса. Основным принципом организации самостоятельной работы студентов является комплексный подход, направленный на формирование навыков репродуктивной и творческой деятельности студента в аудитории, при внеаудиторных контактах с преподавателем, при домашней подготовке.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся студентов;
- углубления и расширения теоретических знаний;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развития исследовательских умений.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется на протяжении изучения всей дисциплины в соответствии с утвержденной в учебном плане трудоемкостью (22 часа/ОФО и 20 часов ЗФО) и состоит из:

- работы студентов с лекционными материалами, поиска и анализа литературы и электронных источников информации по заданной теме. Во время лекции студенты должны вести конспекты; форма записи конспектов – по усмотрению каждого студента, но в них в обязательном порядке должны быть зафиксированы основные положения (выводы) лекции, логика доказательства;
- выполнения заданий для самостоятельной работы в ЭИОС СОГУ;
- изучения теоретического, правового и статистического материала для подготовки к семинарским занятиям;
- подготовки к экзамену.

Темы и формы внеаудиторной самостоятельной работы, ее трудоёмкость содержатся в разделе 5.

### **Формы самостоятельной работы студентов:**

- а) составление реферативных сообщений на предложенные темы;
- б) подготовка презентаций в Power Point;
- в) подготовка письменных или устных вопросов и заданий для самостоятельной работы (домашние задания);
- г) конспектирование некоторых вопросов тем, разделов, вынесенных на самостоятельную работу;
- д) подготовка к участиям в дискуссиях.

### **Методические рекомендации по написанию рефератов**

Реферат — письменная работа по определенной научной проблеме, краткое изложение содержания научного труда или научной проблемы. Он является действенной формой самостоятельного исследования научных проблем на основе изучения текстов, специальной литературы, а также на основе личных наблюдений, исследований и практического опыта. Реферат помогает выработать навыки и приемы самостоятельного научного поиска, грамотного и логического изложения избранной проблемы и способствует приобщению студентов к научной деятельности.

Последовательность работы:

1. Выбор темы исследования. Тема реферата выбирается студентом на основе его научного интереса. Также помощь в выборе темы может оказать преподаватель.
2. Планирование исследования. Включает составление календарного плана научного исследования и плана предполагаемого реферата. Календарный план исследования включает следующие элементы: выбор и формулирование проблемы, разработка плана исследования и предварительного плана реферата; сбор и изучение исходного материала, поиск литературы; анализ собранного материала, теоретическая разработка проблемы; сообщение о предварительных результатах исследования; литературное оформление исследовательской проблемы; обсуждение работы (на семинаре и т. п.).

План реферата характеризует его содержание и структуру. Он должен включать в себя: введение, где обосновывается актуальность проблемы, ставятся цель и задачи исследования; основная часть, в которой раскрывается содержание проблемы; заключение, где обобщаются выводы по теме и даются практические рекомендации.

3. Поиск и изучение литературы. Для выявления необходимой литературы следует обратиться в библиотеку или к преподавателю. Подобранную литературу следует зафиксировать согласно ГОСТ по библиографическому описанию произведений печати.

Для разработки реферата достаточно изучение 4-5 важнейших статей по избранной проблеме. При изучении литературы необходимо выбирать материал, не только подтверждающий позицию автора реферата, но и материал для полемики.

4. Обработка материала. При обработке полученного материала автор должен: систематизировать его по разделам; выдвинуть и обосновать свои гипотезы; определить свою позицию, точку зрения по рассматриваемой проблеме; уточнить объем и содержание понятий, которыми приходится оперировать при разработке темы; сформулировать определения и основные выводы, характеризующие результаты исследования; окончательно уточнить структуру реферата.

5. Оформление реферата. При оформлении реферата рекомендуется придерживаться следующих правил:

- следует писать лишь то, чем автор хочет выразить сущность проблемы, ее логику;
- писать строго последовательно, логично, доказательно (по схеме: тезис – обоснование – вывод);
- писать ярко, образно, живо, не только вскрывая истину, но и отражая свою позицию, пропагандируя полученные результаты;
- писать осмысленно, соблюдая правила грамматики, не злоупотребляя наукообразными выражениями.

Реферат выполняется в соответствии с требованиями стандартов, разработанных для данного вида документов. Работа должна быть выполнена на белой бумаге стандартного листа А4. Текст должен быть отпечатан на компьютере в текстовом редакторе Microsoft Word и отвечать следующим требованиям: параметры полей страниц должны быть в пределах: верхнее и нижнее – по 20 мм, правое – 10 мм, левое – 30 мм, шрифт – Times New Roman, размер шрифта – 14, межстрочный интервал – полуторный. Лента принтера – только чёрного цвета. Нумерация страниц в реферате должна быть сквозной, начиная с третьей страницы. Номер проставляется арабскими цифрами вверху каждой страницы справа.

При изложении материала необходимо придерживаться принятого плана.

Библиографический список составляется на основе источников, которые были просмотрены и изучены студентом при написании реферата. Данный список отражает самостоятельную творческую работу студента, что позволяет судить о степени его подготовки и углублении в выбранную тематику. Вся использованная литература размещается в следующем порядке: законодательные акты, постановления, нормативные документы; вся учебная литература в алфавитном порядке, затем средства периодической печати в алфавитном порядке; источники из сети Интернет.

### **Методические рекомендации по созданию мультимедийной презентации**

Структура и содержание презентации – это личное творчество автора. Полезно использовать шаблоны оформления для подготовки компьютерной презентации.

Слайды желательно не перегружать текстом, лучше разместить короткие тезисы. На слайдах необходимо демонстрировать небольшие фрагменты текста доступные для чтения на расстоянии; 2-3 фотографии или рисунка. Наиболее важный материал лучше выделить.

Таблицы с цифровыми данными плохо воспринимаются со слайдов, в этом случае цифровой материал, по возможности, лучше представить в виде графиков и диаграмм.

Не следует излишне увлекаться мультимедийными эффектами анимации. Особенно нежелательны такие эффекты как вылет, вращение, волна, побуквенное появление текста и

т.д. Оптимальная настройка эффектов анимации – появление, в первую очередь, заголовка слайда, а затем — текста по абзацам. При этом если несколько слайдов имеют одинаковое название, то заголовок слайда должен постоянно оставаться на экране.

Чтобы обеспечить хорошую читаемость презентации необходимо подобрать темный цвет фона и светлый цвет шрифта. Нельзя также выбирать фон, который содержит активный рисунок.

Желательно подготовить к каждому слайду заметки по докладу. Затем распечатать их и использовать при подготовке или на самой презентации. Можно распечатать некоторые ключевые слайды в качестве раздаточного материала.

Необходимо обязательно соблюдать единый стиль оформления презентации и обратить внимание на стилистическую грамотность.

Следует пронумеровать слайды. Это позволит быстро обращаться к конкретному слайду в случае необходимости.

Рекомендации по содержанию и структуре слайдов мультимедийной презентации:

1-й слайд (титульный), на фоне которого студент представляет тему проекта, ФИО и научного руководителя.

2-й слайд. Включает в себя объект, предмет и гипотезу исследования.

3-й слайд. Содержит цель и задачи исследования. Цель проекта должна быть написана на экране крупным шрифтом. Здесь же, если позволяет место, можно написать и задачи. Задачи могут быть представлены и на следующем слайде.

4-й - слайд. Содержит структуру работы, которую можно предоставить, например, в виде графических блоков со стрелками. А также – перечисление применяемых методов и методик.

5-й - слайд. Представляется содержание и теоретическая значимость проекта. Суть решаемой проблемы может быть представлена в виде схем, таблиц, диаграмм, графиков, фотографий, фрагментов фильмов и т.п. На теоретическую часть представления проекта должно быть создано несколько слайдов.

6-й - слайд. Возможности применения результатов работы на практике. На эту тему также должно быть несколько слайдов.

7-й слайд. Главные выводы, итоги, результаты проекта целесообразно поместить на отдельном слайде. При этом не следует перечислять то, что было сделано, а лаконично изложить суть значимости проекта или полученных результатов исследования.

Последний слайд. В конец презентации желательно поместить слайд с текстом «Спасибо за внимание!».

### **Методические указания по проведению практических/семинарских занятий по дисциплине «Экспертиза и оценка товаров животного происхождения премиум класса»**

Дисциплина «Экспертиза и оценка товаров животного происхождения премиум класса» проводится в течение одного семестра, практические занятия проводятся в объеме 14 часов/ОФО; 8 часов/ЗФО.

Практические/семинарские занятия являются одним из важнейших видов учебной работы, составляют основу подготовки студентов по дисциплине и направлены на формирование у студентов систематизированных знаний и навыков по решению экологических проблем производства пищевых продуктов.

Выполнению практической работы должна предшествовать самостоятельная работа с литературными источниками и конспектом лекции, при этом следует обратить внимание на теоретические вопросы по теме занятия. Первоначально идет опрос теоретического материала темы занятия. Затем в ряде вопросов преподавателя следует сконцентрировать внимание на основных идеях темы занятия. Вопросы должны включать в себя различные вариации элементарных ситуаций, отображающих основные идеи темы занятия в их

взаимной взаимосвязи. Задаваемые вопросы должны быть короткими и максимально проявлять в студентах их сообразительность.

Устный опрос является одним из основных способов учета знаний студентов.

Различают фронтальный, индивидуальный и комбинированный опрос.

**Фронтальный опрос** проводится в форме беседы преподавателя с группой. Он органически сочетается с повторением пройденного, являясь средством для закрепления знаний и умений. Его достоинство в том, что на активную умственную работу можно вовлечь всех студентов группы. Для этого вопросы должны допускать краткую форму ответа, быть лаконичными, логически взаимосвязанными друг с другом, даны в такой последовательности, чтобы ответы студентов в совокупности могли раскрыть содержание раздела, темы. С помощью фронтального опроса преподаватель имеет возможность проверить выполнение студентами домашнего задания, выяснить готовность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных понятий, усвоение нового учебного материала, который был только что разобран на занятии.

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

Вопросы для индивидуального опроса должны быть четкими, ясными, конкретными, емкими, иметь прикладной характер, охватывать основной, ранее пройденный материал программы. Их содержание должно стимулировать студентов логически мыслить, сравнивать, анализировать, доказывать, подбирать убедительные примеры, устанавливать причинно-следственные связи, делать обоснованные выводы и этим способствовать объективному выявлению знаний студентов.

Вопросы обычно задают всей группе и после небольшой паузы, необходимой для того, чтобы студенты поняли его и приготовились к ответу, вызывают для ответа конкретного студента.

**Письменная проверка** наряду с устной является важнейшим методом контроля знаний, умений и навыков студентов. Однородность работ, выполняемых студентами, позволяет предъявлять ко всем одинаковые требования, попытаться объективности оценки результатов обучения. Применение этого метода дает возможность в наиболее короткий срок одновременно проверить усвоение учебного материала всеми студентами группы, определить направления для индивидуальной работы с каждым.

Письменная проверка используется во всех видах контроля и осуществляется как в аудиторной, так и во внеаудиторной работе (выполнение домашних заданий).

### **Методические рекомендации по использованию информационно-коммуникативных технологий обучения**

Для изучения лекционного материала дисциплины применяются аудиовизуальные (мультимедийные) технологии, которые не отрицают традиционные, проверенные временем методы преподавания, но, при этом, они повышают наглядность, информативность, оперативность в подаче информации, позволяют экономить время занятий.

Каждое семинарское занятие имеет свою особую форму проведения, свою методологическую специфику, что позволяет развивать у студентов различные как общекультурные, так и профессиональные компетенции. Постановка проблемы, разбор актуальных конкретных и гипотетических ситуаций, создание атмосферы диалога между преподавателем и группой позволяет работать индивидуально и в малых группах, коллективно обсуждать определенный тематический материал, а также инициировать самостоятельную работу студентов. При осмыслении содержания вопросов практических занятий преследуется цель соблюдать преемственность в профессиональном и в творческом развитии студентов.



Контроль самостоятельной работы студентов призван сделать процесс обучения более целостным и органичным. Его задача не оставить без внимания даже, на первый взгляд, малозначительные вопросы.

Компьютерное тестирование позволяет осуществлять итоговый контроль знаний студентов. Тестовый материал включает в себя содержание вопросов по каждому из обозначенных программой разделов.

Каждый вопрос предполагает несколько вариантов ответов, среди которых имеются абсолютно неверный, правильный и в большей или меньшей степени раскрывающий сущность вопроса. В процессе компьютерного тестирования задача студентов определяется как выбор правильного ответа из многообразия вариантов. В тестовых заданиях есть вопросы на соответствие. В процессе компьютерного тестирования, задача студента определяется как выбор правильного ответа из многообразия вариантов.

Вопросы и темы, отводимые на выполнение самостоятельной работы по дисциплине, а также критерии оценивания по каждому виду работы содержатся в разделе 8 РПД.

## **8. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины**

Рабочая программа предусматривает проведение лекционных и практических занятий, а также следующие виды работ: самостоятельную работу студентов по подготовке устных докладов, написанию рефератов, подготовку презентаций и обсуждений по темам дисциплины - работу в активной и интерактивной формах.

Рабочая программа предполагает текущий и промежуточный контроль знаний.

Текущий (на практических занятиях), промежуточный (рубежная аттестация - тестирование), итоговый (зачет в 8 семестре).

Текущий контроль – это непрерывно осуществляемый мониторинг уровня усвоения знаний и формирования умений и навыков в течение семестра или учебного года. Текущий контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в ходе учебных (аудиторных) занятий, проводимых по расписанию. Формами текущего контроля могут быть опросы на семинарских занятиях, а также короткие (например, до 15 мин.) задания, выполняемые студентами в начале лекции с целью проверки наличия знаний, необходимых для усвоения нового материала или в конце лекции для выяснения степени усвоения изложенного материала.

Виды текущего контроля:

- а) фронтальный опрос;
- б) контрольные работы;
- в) решение ситуационных задач;
- г) подготовка докладов, рефератов, выступлений.

Промежуточный контроль – тестирование по отдельным разделам дисциплины.

Рубежный контроль осуществляется по более или менее самостоятельным разделам – учебным модулям курса и проводится по окончании изучения материала модуля в заранее установленное время. Рубежный контроль проводится с целью определения качества усвоения материала учебного модуля, в целом. В течение семестра проводится одно контрольное мероприятие по графику.

Итоговый контроль знаний по дисциплине – зачет в устной форме.

Итоговая оценка знаний студента, осуществляется по накопительной системе суммированием баллов, полученных в процессе текущего и рубежного контроля.

**Примерная тематика рефератов  
(для формирования компетенций ПК-8, ПК-11, ПК-13, ПК-14)**

1. Обзор и тенденции российского рынка пищевых жиров.
2. Обзор международного рынка пищевых жиров.
3. Анализ факторов, формирующих качество пищевых жиров премиум класса.
4. Новые тенденции и ассортимент оливковых масел.
5. Пищевая ценность, диетические и лечебные свойства оливковых масел.
6. Происхождение, производство и поставки молочных товаров на международный рынок.
7. Происхождение, производство и поставки сыров на российский рынок.
8. Происхождение, производство и экспорт деликатесных сыров в мире.
9. Происхождение, производство и экспорт деликатесных колбас в мире.
10. Происхождение, производство и экспорт мясных копченостей в мире.
11. Происхождение, производство и экспорт пальмового масла в мире.
12. Новые тенденции в производстве и в расширении ассортимента икорных товаров.
13. Обзор и тенденции российского рынка рыбных товаров премиум класса.
14. Обзор международного рынка морепродуктов премиум класса.

**Критерии формирования оценок**

4 балла ставится, если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

3 балла – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

2 балла – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

1 балл - тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

Максимальное количество баллов за реферат на семинаре – 4 балла.

**Оценочный лист защиты реферата**

| Наименование показателя   | Выявленные недостатки и замечания | Отметка |
|---|-----------------------------------|---------|
| <b>I. КАЧЕСТВО ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ (РЕФЕРАТА, ПРОЕКТА)</b>   |                                   |         |
| 1. Соответствие содержания работы заданию   |                                   |         |
| 2. Грамотность изложения и качество оформления работы   |                                   |         |
| 3. Самостоятельность выполнения работы, глубина проработки материала, использование рекомендованной и справочной литературы |                                   |         |
| 4. Обоснованность и доказательность выводов   |                                   |         |

|  |  |  |
|--|--|--|
| Общая оценка за выполнение ИР                              |  |  |
| II. КАЧЕСТВО ДОКЛАДА                                       |  |  |
| 1. Соответствие содержания доклада содержанию работы       |  |  |
| 2. Выделение основной мысли работы                         |  |  |
| 3. Качество изложения материала                            |  |  |
| Общая оценка за доклад                                     |  |  |
| III. ОТВЕТЫ НА ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ПО СОДЕРЖАНИЮ РАБОТЫ |  |  |
| Вопрос 1   |  |  |
| Вопрос 2   |  |  |
| Вопрос 3   |  |  |
| Общая оценка за ответы на вопросы                          |  |  |
| ИТОГОВАЯ ОЦЕНКА ЗА ЗАЩИТУ                                  |  |  |

**Примерная тематика презентаций  
(для формирования компетенций ПК-8, ПК-11, ПК-13, ПК-14)**

1. Товароведная характеристика, показатели качества и безопасности оливковых масел.
2. Товароведная характеристика, показатели качества и безопасности пальмового масла.
3. Товароведная характеристика, показатели качества и безопасности масла какао.
4. Ассортимент, показатели качества и безопасности сливочного масла премиум класса.
5. Товароведная характеристика и показатели качества и безопасности отдельных видов сыров.
6. Характеристика сырья и его влияние на качество сыров премиум класса.
7. Особенности производства сыров. Классификация и ассортимент сыров.
8. Ассортимент, показатели качества и безопасности мясных товаров премиум класса
9. Ассортимент, показатели качества и безопасности рыбных товаров премиум класса
10. Ассортимент, показатели качества и безопасности икорных товаров.
11. Классификация и ассортимент мясных деликатесов.
12. Классификация и ассортимент морепродуктов. Требования к качеству
13. Особенности оценки качества морепродуктов по национальным и международным стандартам
14. Ассортимент колбасных изделий премиум класса и требования к его качеству в соответствии с национальными и международными стандартами. Общность и различие.

### Критерии оценивания студента за подготовку презентации

| Критерии/<br>баллы        | 5  | 4   | 3  | 2-1   |
|---------------------------|--|---|--|---|
| Содержание презентации    | Четко сформулирована цель и раскрыта тема исследования. В краткой форме дана полная информация по теме исследования и дан ответ на проблемный вопрос. Даны ссылки на используемые ресурсы. | Сформулирована цель и тема исследования. Частично изложена информация по теме исследования и дан ответ на проблемный вопрос. Даны ссылки на используемые ресурсы. | Сформулирована цель и тема исследования. Содержание полностью не раскрыто. Информация по теме исследования неточна. Проблема до конца не решена. Не даны ссылки на используемые ресурсы. | Не сформулирована цель и тема исследования. Проблема не решена. |
| Дизайн презентации        | Соблюдается единый стиль оформления. Презентация красочная и интересная. Используются эффекты анимации, фон, фотографии. В презентации присутствуют авторские находки.                     | Соблюдается единый стиль оформления. Слайды просты в понимании. Используются некоторые эффекты и фон.   | Не соблюдается единый стиль оформления. Слайды просты в понимании. Эффекты и фон не используются.  | Не соблюдается стиль оформления. Слайды просты в понимании.     |
| Представление презентации | Автор хорошо владеет материалом по теме исследования. Использует научную терминологию. Обладает навыками ораторского искусства. Полно и точно цитируется использованная литература         | Автор владеет материалом по теме исследования, но не смог заинтересовать аудиторию. Недостаточно цитируется литература.   | Автор не показал компетентности в представлении презентации. Использованные факты не вызывают доверия. Недостаточно цитируется литература.   | Представлены искаженные данные                                  |

### Критерии оценки практических/семинарских работ

Семинарские занятия призваны научить студента самостоятельно работать с источником, анализируя его с позиций достоверности и информативности.

Целью семинаров для студентов, приступающих к изучению курса, является:

- более глубокое знакомство с некоторыми узловыми вопросами соответствующего раздела;
- обретение навыков научно-исследовательской работы на основе анализа текстов источников и применение различных методов исследования;
- выработка умения самостоятельно и критически подходить к изучаемому материалу;
- формированию профессиональных компетенций курса.

Критерии оценки:

4 балла – студент, хорошо разбирается в обсуждаемом материале, демонстрирует умение критически анализировать источники и различные точки зрения по обсуждаемой проблеме, приходит к самостоятельным аргументированным выводам и отстаивает свою точку зрения, соблюдает нормы литературной речи, активно участвует в работе группы на занятии.

3 балла – студент, хорошо разбирается в обсуждаемом материале, но может критически анализировать источники и различные точки зрения по обсуждаемой проблеме, приходит к самостоятельным аргументированным выводам, активно участвует в работе группы на занятии.

2 балла – студент, неполно владеет материалом, при изложении фактического материала допуская отдельные неточности, знает источниковый материал и различные точки зрения по обсуждаемой проблеме, но возникают трудности с их анализом, умеет излагать собственную позицию, но не все выводы носят доказательный характер.

Максимальное количество баллов за работу на практическом/семинарском занятии – 4 балла.

### **Типовые задания для практических занятий**

#### **Практическая работа №1**

##### **Экспертиза и оценка качества масложировых товаров премиум класса**

Задание 1. Изучите нормативную документацию по оливковым маслам и составьте схему подготовки оливковых масел к анализу.

Задание 2. Изучите классификацию и ассортимент майонеза, пользуясь нормативной документацией. Работу оформляют в виде таблицы.

Задание 3. Оценка состояния упаковки, маркировки и определение массы нетто сливочных масел премиум класса. Сделайте аргументированные выводы о соответствии маркировки и массы нетто изделий установленным требованиям.

Задание 4. Определение органолептических показателей образцов оливковых масел премиум класса.

Задание 5. Проведение органолептической оценки образцов майонеза согласно международным стандартам.

#### **Практическая работа № 2**

##### **Экспертиза и оценка качества молочных товаров премиум класса**

Задание 1. Изучите нормативную документацию по йогуртам и составьте схему подготовки йогуртов к анализу.

Задание 2. Изучите классификацию и ассортимент сыров, пользуясь нормативной документацией. Работу оформить в виде таблицы.

Задание 3. Оценка состояния упаковки, маркировки и определение массы нетто сыров премиум класса. Сделайте аргументированные выводы о соответствии маркировки и массы нетто изделий установленным требованиям.

Задание 4. Определение органолептических показателей образцов молочных товаров премиум класса.

Задание 5. Проведение органолептической оценки образцов сыров согласно международным стандартам.

#### **Практическая работа № 3**

##### **Экспертиза и оценка мяса и мясных товаров премиум класса**

Задание 1. Изучите нормативную документацию по мясным товарам и составьте схему подготовки мясных товаров к анализу.

Задание 2. Изучите классификацию и ассортимент мясных деликатесов, пользуясь нормативной документацией. Работу оформить в виде таблицы.

Задание 3. Оценка состояния упаковки, маркировки и определение массы нетто колбас премиум класса. Сделайте аргументированные выводы о соответствии маркировки и массы нетто изделий установленным требованиям.

Задание 4. Определение органолептических показателей образцов мясных деликатесов премиум класса.

Задание 5. Проведение органолептической оценки образцов колбас согласно международным стандартам.

#### **Практическая работа № 4**

##### **Экспертиза и оценка качества рыбы и рыбных товаров премиум класса**

Задание1. Изучите нормативную документацию по рыбным товарам и составьте схему подготовки мясных товаров к анализу.

Задание2. Изучите классификацию и ассортимент икорных товаров, пользуясь нормативной документацией. Работу оформить в виде таблицы.

Задание 3. Оценка состояния упаковки, маркировки и определение массы нетто рыбных товаров премиум класса. Сделайте аргументированные выводы о соответствии маркировки и массы нетто изделий установленным требованиям.

Задание 4. Определение органолептических показателей образцов морепродуктов премиум класса.

Задание 5. Проведение органолептической оценки образцов рыбы согласно международным стандартам.

#### **Критерии формирования оценки контрольной работы**

Подготовка к аудиторной контрольной работе требует изучения лекционного материала и вопросов по пройденным темам практических/семинарских работ. Акцент делается на определениях, терминах, содержании понятий, датах, именах, характеристиках отдельных групп источников.

Особенностью проведения модульных работ является то, что курс разбит на тематические блоки, которые и определяют тематику модульных контрольных работ в соответствии с объемом изученного материала. Вопросы и задания для контрольных работ студенты получают заранее от преподавателя.

Результат самостоятельной подготовки оценивается непосредственно во время проведения контрольной работы.

Критерии оценки:

6 баллов – все задания контрольной работы выполнены верно, на все вопросы даны грамотные развернутые ответы.

5-4 баллов – задания контрольной работы выполнены верно, не на все вопросы даны грамотные развернутые ответы.

2-3 балла – контрольная работа выполнена частично, на вопросы нет четко сформулированных ответов.

1 балл - выполнено одно задание из предложенных в варианте работе.

Максимальное количество баллов за контрольную работу – 6 баллов.

#### **Варианты контрольных работ (для формирования компетенций ПК-8, ПК-11, ПК-13, ПК-14)**

##### **ВАРИАНТ 1**

1. Обзор и тенденции российского рынка оливковых масел.
2. Ассортимент, показатели качества и безопасности сливочного масла премиум класса.
3. Изучите классификацию и ассортимент сыров, пользуясь нормативной документацией. Работу оформить в виде таблицы.

## **ВАРИАНТ 2**

1. Обзор международного рынка масел тропических и субтропических растений.
2. Ассортимент, показатели качества и безопасности мясных товаров премиум класса
3. Изучите классификацию и ассортимент икорных товаров, пользуясь нормативной документацией. Работу оформить в виде таблицы.

## **ВАРИАНТ 3**

1. Анализ факторов, формирующих качество растительных масел премиум класса
2. Ассортимент, показатели качества и безопасности рыбных товаров премиум класса
3. Оценка состояния упаковки, маркировки и определение массы нетто сыров премиум класса. Сделайте аргументированные выводы о соответствии маркировки и массы нетто изделий установленным требованиям.

## **ВАРИАНТ 4**

1. Происхождение, производство и поставки мясных деликатесов на российский рынок.
2. Товароведная характеристика, показатели качества и безопасности масла какао.
3. Определение органолептических показателей образцов мясных деликатесов премиум класса.

## **ВАРИАНТ 5**

1. Происхождение, производство и экспорт деликатесных сыров в мире.
2. Новые тенденции и ассортимент растительных масел.
3. Изучите классификацию и ассортимент майонеза, пользуясь нормативной документацией. Работу оформляют в виде таблицы.

## **ВАРИАНТ 6**

1. Пищевая ценность, диетические и лечебные свойства масел тропических и субтропических плодов.
2. Товароведная характеристика, показатели качества и безопасности пальмового масла.
3. Определение органолептических показателей образцов оливковых масел премиум класса.

## **ВАРИАНТ 7**

1. Происхождение, производство и поставки деликатесных сыров на международный рынок.
2. Ассортимент, показатели качества и безопасности сливочного масла премиум класса.
3. Оценка состояния упаковки, маркировки и определение массы нетто колбас премиум класса. Сделайте аргументированные выводы о соответствии маркировки и массы нетто изделий установленным требованиям.

### **Тестирование. Критерии формирования оценок и подготовка к тестированию**

Рубежная аттестация проводится 1 раз в семестр на модульной неделе по расписанию, устанавливаемому деканатом, в форме тестов с учетом объема изученного материала по курсу.

Оценка модульной аттестации носит комплексный характер и учитывает достижения студента по основным компонентам учебного процесса за текущий период. Набранное на момент аттестации студентом общее количество баллов выставляется в ведомость в

установленные деканатом сроки. Оценивание студента проводится преподавателем независимо от наличия или отсутствия студента (по уважительной или неуважительной причине) на занятии.

Подготовка к тестированию требует более тщательного изучения материала по теме или блоку тем, акцентирования внимания на определениях, терминах, содержании понятий, характеристиках и классификации экспертизы и оценки товаров животного происхождения премиум класса.

Как правило, при подготовке к тестированию используется основной учебник, рекомендованный в рабочей программе, а также конспекты лекций и научной литературы, составленные в ходе изучения всего курса.

Результат самостоятельной подготовки оценивается непосредственно во время проведения тестирования.

Время тестирования составляет 30 минут.

Количество вопросов – 25.

За каждый верный ответ – 2 балла.

Максимальное количество баллов – 50.

### **Вопросы к рубежной аттестации (для формирования компетенций ПК-8, ПК-11, ПК-13, ПК-14)**

1. Соотношение в производстве и потреблении оливковых масел.
2. Классификация и ассортимент оливковых масел в соответствии с национальными стандартами Греции.
3. Требования к качеству оливковых масел в соответствии с нормативными документами РФ.
4. Требования к качеству пальмовых масел в соответствии с международными стандартами.
5. Охарактеризуйте потребительские свойства растительных масел премиум класса.
6. Требования к качеству масла какао в соответствии с международными стандартами.
7. Охарактеризуйте правила приемки и составления проб растительных масел для анализа.
8. Классификация сыров премиум класса.
9. Классификация молочных товаров премиум класса.
10. Требования к качеству отдельных молочных товаров премиум класса в соответствии с международными стандартами.
11. Требования к качеству отдельных мясных товаров премиум класса в соответствии с международными стандартами.
12. Характеристика потребительских свойств мясных деликатесов премиум класса.
13. Характеристика потребительских свойств деликатесных колбас премиум класса.
14. Характеристика потребительских свойств сливочного масла премиум класса.
15. Правила упаковки, маркировки, транспортирования и хранения молочных товаров премиум класса.
16. Охарактеризуйте ассортимент рыбных товаров премиум класса.
17. Охарактеризуйте требования международных стандартов, обеспечивающих качество морепродуктов премиум класса.
18. Охарактеризуйте требования национальных стандартов, обеспечивающих качество икорных товаров.
19. Охарактеризуйте ассортимент рыбных изделий премиум класса.



20. Требования международных и национальных стандартов, обеспечивающих качество мясных товаров премиум класса.
21. Охарактеризуйте потребительские свойства рыбных товаров премиум класса.
22. Охарактеризуйте правила приемки и методы исследования качества мясных товаров премиум класса.
23. Классификация и ассортимент майонеза в соответствии с международными стандартами.

**Тесты для рубежной аттестации  
(для формирования компетенций ПК-8, ПК-11, ПК-13, ПК-14)**

Сколько в сутки необходимо потреблять жиров взрослому человеку:

50 – 70 грамм

80 – 100 грамм

110 – 130 грамм

Это масло называют «прованским маслом»:

подсолнечное

оливковое

горчичное

По этой схеме перерабатывают семена, имеющие невысокую масличность:

холодное прессование

однократное прессование

форпрессование

Среди зарубежных эмульсионных продуктов распространены:

драйсинги

дрессинги

дремени

Какое мясо используют для производства сырокопченых колбас?

парное, размороженное

свежее, охлажденное, не более 2-3 суточной выдержки или недавно замороженное

охлажденное, размороженное

парное

Технологическая схема производства полукопченых колбас:

приемка сырья, разделка, обвалка, жиловка мяса, посол, измельчение, составление фарша, заполнение оболочки, копчение, варка, сушка

приемка сырья, разделка мясных полутуш, обвалка, жиловка мяса, посол мяса, составление фарша, заполнение оболочки, осадка, обжарка, варка, охлаждение, копчение, сушка, упаковывание

приемка сырья, разделка мясных полутуш, обвалка, жиловка мяса и пластование шпика, посол, составление фарша, заполнение оболочки, копчение, сушка

приемка сырья, разделка, жиловка мяса, измельчение, посол фарша, заполнение оболочки, осадка, копчение, сушка

Почему копченые колбасы шприцуют с наибольшей плотностью?

для улучшения варки, копчения и цвета колбас

излишняя плотность набивки фарша в оболочку колбас приводит к ее разрыву вовремя варки батонов вследствие интенсивного парообразования и расширения содержимого

объем батонов сильно сокращается при последующем копчении и сушке изделий, что приводит к деформации поверхности колбас, отставания оболочки и появлению других дефектов для улучшения консистенции, т.к. объем батонов сильно уменьшается во время варки

Продукт, получаемый путём сквашивания сливок:  
варенец  
сметана  
йогурт

Ассортимент творожных изделий:  
сырки сладкие и солёные  
торты, пасты  
кремы, глазированные сырки  
все ответы правильные

К семейству осетровых относятся:  
форель, белорыбица, мальма  
белуга, севрюга, стерлядь  
судак, палтус, карась  
все ответы правильные

Брюшная часть рыбы называется:  
теша  
филе  
полупласт  
нет правильного ответа

К семейству лососевых относятся:  
форель, белорыбица, нельма  
белуга, севрюга, стерлядь  
судак, палтус, карась  
все ответы правильные

**Промежуточный контроль** - итоговая оценка знаний студента, осуществляется по накопительной системе суммированием баллов, полученных в процессе текущего и рубежного контроля.

**Форма** промежуточного контроля – зачет.

Проведение текущего и промежуточного контроля по дисциплине осуществляется в соответствии с Положением СОГУ.

#### Балльная структура оценки

| Форма контроля  | Макс. кол-во баллов |
|---|---------------------|
| <b>Текущая оценка студента в течение 1-4 недели, в том числе:</b> | <b>50</b>           |
| - устный ответ, практическая работа                               | 16                  |
| - реферат   | 8                   |
| - презентация   | 20                  |
| - контрольная работа  | 6                   |
| <b>Рубежная аттестация (компьютерное тестирование)</b>            | <b>50</b>           |
| <b>Итого</b>  | <b>100</b>          |

## Методика формирования результирующей оценки

В ходе текущего контроля студенты могут набрать 0-100 баллов:

**Рубежная аттестация - максимально 100 баллов; из них:**

**От 0 до 50 баллов (рубежная аттестация)** – тестирование в центре тестирования СОГУ;

**От 0 до 50 баллов (текущая оценка)** – активная работа за данный период на практических/семинарских занятиях

За устный ответ на экзамене/зачете студент получает 0-50 баллов. Результирующая оценка складывается по соответствующей БРС формуле:

$$T + (P + Э/3):2$$

где Т - количество баллов за текущую работу студентов в семестре

Р- количество баллов за компьютерное тестирование студентов в семестре

Э/3 - количество баллов, набранных на экзамене/зачете

Пересчет полученной итоговой суммы баллов по предмету в оценку производится по шкале:

- «отлично» - 86-100 баллов;
- «хорошо» - 71-85 баллов;
- «удовлетворительно» - 56-70 баллов;
- «зачет» - 56-100 баллов.

Учебным планом по данной дисциплине предусмотрен зачет.

### Вопросы для подготовки к зачету по дисциплине

#### **«Экспертиза и оценка товаров животного происхождения премиум класса» (для формирования компетенций ПК-8, ПК-11, ПК-13, ПК-14)**

1. Соотношение в производстве и потреблении оливковых масел.
2. Классификация и ассортимент оливковых масел в соответствии с национальными стандартами Греции.
3. Требования к качеству оливковых масел в соответствии с нормативными документами РФ.
4. Требования к качеству пальмовых масел в соответствии с международными стандартами.
5. Охарактеризуйте потребительские свойства растительных масел премиум класса
6. Требования к качеству масла какао в соответствии с международными стандартами.
7. Охарактеризуйте правила приемки и составления проб растительных масел для анализа.
8. Классификация сыров премиум класса.
9. Классификация молочных товаров премиум класса.
10. Требования к качеству отдельных молочных товаров премиум класса в соответствии с международными стандартами.
11. Требования к качеству отдельных мясных товаров премиум класса в соответствии с международными стандартами.
12. Характеристика потребительских свойств мясных деликатесов премиум класса.
13. Характеристика потребительских свойств деликатесных колбас премиум класса.
14. Характеристика потребительских свойств сливочного масла премиум класса.
15. Правила упаковки, маркировки, транспортирования и хранения молочных товаров премиум класса.
16. Охарактеризуйте ассортимент рыбных товаров премиум класса.

17. Охарактеризуйте требования международных стандартов, обеспечивающих качество морепродуктов премиум класса.
18. Охарактеризуйте требования национальных стандартов, обеспечивающих качество икорных товаров.
19. Охарактеризуйте ассортимент рыбных изделий премиум класса.
20. Требования международных и национальных стандартов, обеспечивающих качество мясных товаров премиум класса
21. Охарактеризуйте потребительские свойства рыбных товаров премиум класса
22. Охарактеризуйте правила приемки и методы исследования качества мясных товаров премиум класса.
23. Классификация и ассортимент майонеза в соответствии с международными стандартами.

### **Зачет. Критерии формирования оценок**

| <b>Характеристика ответа</b>  | <b>Баллы</b> |
|---|--------------|
| Дан полный, развернутый ответ на поставленные вопросы, показана совокупность осознанных знаний об объекте, проявляющаяся в свободном оперировании понятиями, умении выделить существенные и несущественные его признаки, причинно-следственные связи. Знание об объекте демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Ответ формулируется в терминах науки, изложен литературным языком, логичен, доказателен, демонстрирует авторскую позицию студента.   | 46-50        |
| Дан полный, развернутый ответ на поставленные вопросы, показана совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Знание об объекте демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Ответ изложен литературным языком в терминах науки. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. | 41-45        |
| Дан полный, развернутый ответ на поставленные вопросы, показано умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, изложен в терминах науки. Однако допущены незначительные ошибки или недочеты, исправленные студентом с помощью «наводящих» вопросов преподавателя.  | 36-40        |
| Дан полный, но недостаточно последовательный ответ на поставленные вопросы, но при этом показано умение выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Ответ логичен и изложен в терминах науки. Могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.  | 31-35        |
| Дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое  | 26-30        |

|  |       |
|--|-------|
| оформление требует поправок, коррекции.  |       |
| Дан не полный ответ, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения. Допущены грубые ошибки при определении сущности раскрываемых понятий, теорий, явлений, вследствие непонимания студентом их существенных и несущественных признаков и связей. В ответе отсутствуют выводы. Умение раскрыть конкретные проявления обобщенных знаний не показано. Речевое оформление требует поправок, коррекции.  | 21-25 |
| Дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины. | 1-20  |
| Не получены ответы по базовым вопросам дисциплины.   | 0     |

**Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания**

| <b>Уровень сформированности компетенций</b>   |   |   |  |
|---|---|---|--|
| <b>«Минимальный уровень не достигнут»<br/>(менее 55 баллов)</b>                                     | <b>«Минимальный уровень»<br/>(56-70 баллов)</b>   | <b>«Средний уровень»<br/>(71-85 баллов)</b>   | <b>«Высокий уровень»<br/>(86-100 баллов)</b>   |
| Компетенции не сформированы.<br><br>Знания отсутствуют, умения, и навыки не сформированы.           | Компетенции сформированы.<br><br>Сформированы базовые структуры знаний. Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер. Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка. | Компетенции сформированы.<br><br>Знания обширные, системные. Умения носят репродуктивный характер, применяются к решению типовых заданий. Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности и устойчивого практического навыка. | Компетенции сформированы.<br><br>Знания твердые, аргументированные, всесторонние. Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий. Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка |
| <b>Описание критериев оценивания</b>  |   |   |  |
| Обучающийся демонстрирует:<br>- существенные пробелы в знаниях учебного материала;<br>- допускаются | Обучающийся демонстрирует:<br>- знания теоретического материала;<br>- неполные ответы на основные вопросы,  | Обучающийся демонстрирует:<br>- знание и понимание основных вопросов  | Обучающийся демонстрирует:<br>- глубокие, всесторонние и аргументированные знания  |

|  |  |  |   |
|--|--|--|---|
| <p>принципиальные ошибки при ответе на основные вопросы билета, отсутствует знание и понимание основных понятий и категорий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- непонимание сущности дополнительных вопросов в рамках заданий билета;</li> <li>- отсутствие умения выполнять практические задания, предусмотренные программой дисциплины;</li> <li>- отсутствие готовности (способности) к дискуссии и низкую степень контактности.</li> </ul> | <p>ошибки в ответе, недостаточное понимание сущности излагаемых вопросов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы;</li> <li>- недостаточное владение литературой, рекомендованной программой дисциплины;</li> <li>- умение без грубых ошибок решать практические задания, которые следует выполнить.</li> </ul> | <p>контролируемого объема программного материала;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- твердые знания теоретического материала.</li> <li>- способность устанавливать и объяснять связь практики и теории, выявлять противоречия, проблемы и тенденции развития;</li> <li>- правильные и конкретные, без грубых ошибок, ответы на поставленные вопросы;</li> <li>- умение решать практические задания, которые следует выполнить;</li> <li>- владение основной литературой, рекомендованной программой дисциплины;</li> <li>- наличие собственной обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам.</li> </ul> <p>Возможны незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных положений вопросов билета, присутствует неуверенность в ответах на зачете</p> | <p>программного материала;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- полное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений, точное знание основных понятий в рамках обсуждаемых заданий;</li> <li>- способность устанавливать и объяснять связь практики и теории;</li> <li>- логически последовательные, содержательные, конкретные и исчерпывающие ответы на все задания билета, а также дополнительные вопросы экзаменатора;</li> <li>- умение решать практические задания;</li> <li>- свободное использование в ответах на вопросы материалов рекомендованной основной и дополнительной литературы.</li> </ul> |
| <p><b>Оценка</b><br/><b>«не зачет»</b></p>   | <p><b>Оценка</b><br/><b>«зачет»</b></p>  | <p><b>Оценка</b><br/><b>«зачет»</b></p>  | <p><b>Оценка</b><br/><b>«зачет»</b></p>   |

## **9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

### ***а) нормативные документы***

1. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 «О защите прав потребителей» (с изм. и доп.): [Электронный ресурс]. Режим доступа: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_305](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305)

### ***б) основная литература***

2. Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов / ред. сов. В.А. Голенков; редкол. В.С. Громова; гл. ред. Т.Н. Иванова; учред. Государственный университет — учебно-научно-производственный комплекс. — Орел: Госуниверситет - УНПК, 2014. — № 3(26). — 121 с. : табл., схем., ил. — Библиогр. в кн. — Режим доступа: по подписке. — URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=326142>. — ISSN 2219-8466. — Текст: электронный.

3. Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Положишникова М.А. и др. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров/Под ред. проф. Л.Г. Елисеевой. - М.: МЦФЭР, 2006 - 800 стр. - (серия «Высшая школа»).

### ***в) дополнительная литература***

4. Касторных, М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: учебник / М.С. Касторных, В.А. Кузьмина, Ю.С. Пучкова. — 6-е изд. — Москва: Дашков и К°, 2018. — 328 с.: ил. — (Учебные издания для бакалавров). — Режим доступа: по подписке. — URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=229290>. — Библиогр. в кн. — ISBN 978-5-394-02988-2. — Текст: электронный.

5. Экспертиза масел, жиров и продуктов их переработки: качество и безопасность / под общ. ред. В.М. Позняковского. — Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2009. — 384 с. — (Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья). — Режим доступа: по подписке. — URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57562> (дата обращения: 11.10.2020). — ISBN 978-5-379-01293-9. — Текст: электронный.

6. Коснырева Л. М., Криштафович В. И., Позняковский В. М. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров/Л.М. Коснырева, В.И. Криштафович, В.М. Позняковский. - М.: «Академия», 2007.

7. Родина Т.Г. Товароведение и экспертиза рыбных товаров и морепродуктов Учебник для вузов / Т.Г. Родина - М.: Изд. центр Академия, 2007. — 400 с. - ISBN 978-5-7695-3118-7.

### ***г) современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы, электронные образовательные ресурсы***

Обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам (требуется регистрация в библиотеке СОГУ):

1. Электронная библиотека диссертации и авторефератов РГБ (ЭБД РГБ) (<https://dvs.rsl.ru>).

2. ЭБС «Университетская библиотека online» (<https://biblioclub.ru>).

3. ЭБС «Научная электронная библиотека eLibrary.ru» (<http://elibrary.ru>).

4. Универсальная баз данных East View (<https://dlib.eastview.com>). Логин: Khetagurov; Пароль: Khetagurov.

5. ЭБС «Консультант студента». <http://www.studentlibrary.ru>.

6. ЭБС «Юрайт» - образовательная среда, включающая виртуальный читальный зал учебников и учебных пособий от авторов из ведущих вузов России по всем направлениям и специальностям ([www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru)).
7. Информационно-правовой портал «Гарант» (<http://www.garant.ru/>).
8. Справочная правовая система Консультант Плюс (<http://www.consultant.ru/>).
9. [www.stq.ru](http://www.stq.ru). Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].
10. [www.foodprom.ru](http://www.foodprom.ru). Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность» [Электронный ресурс].
11. <http://www.znaytovar.ru>. На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров.
12. <http://vsegost.com/> - Информационные справочные системы. База нормативной документации Библиотека ГОСТов. Свободный доступ on-line.
13. <https://docs.eaeunion.org/ru-ru> - Правовой портал Евразийского экономического союза. Свободный доступ on-line.
14. <http://www.rospotrebnadzor.ru> - Государственный информационный ресурс в сфере защиты прав потребителей.

## **10. Материально-техническое оснащение дисциплины**

Проведение лекционных занятий по дисциплине осуществляется в кабинете № 209 (УК № 7, РСО – Алания, г. Владикавказ, ул. Ватутина, д. 44 - 46), оснащенного оборудованием: преподавательский стол; стул; столы обучающихся; стулья; кафедра; классная доска, мультимедийный комплекс (проектор, экран), ноутбук, колонки, кафедра, а также программным обеспечением.

Проведение лабораторных занятий по дисциплине осуществляется в кабинете № 613 (УК № 7, РСО – Алания, г. Владикавказ, ул. Ватутина, д. 44 - 46), оснащенного оборудованием: преподавательский стол; стул; столы и стулья обучающихся, классная доска, интерактивное мультимедийное оборудование (доска FOX IB82, проектор Aser U5200 на колонки), ПК преподавателя, ПК обучающихся, лабораторным оборудованием: микроскопы Микмед-6 вар.7; рН-метр-милливольтметр РН-150МИ; анализатор качества молока «Лактан 1-4 М»; весы лабораторные прецизионные ЕТ-300П с поверкой; спектроскоп двухтрубный; стерилизатор ГП-40; шейкер цифровой орбитальный MS 1; фотометр концентрационный КФК 5М; центрифуга ЦЛ «Ока»; центрифуга ОПНЗ; прибор Чижовой «Элекс 7»; магнитная мешалка с подогревом; нитрат – тестер «СОЭКС»; секундомер СОСпр-26-2-000 (двухкнопочный); мультимедийный проектор с экраном (Мультимедийный проектор ОРТОМА projector DX32); блендер, лабораторная мельничка; комплект лабораторных сит с поддоном и крышкой; титровальная установка; лабораторная аналитическая доска; бюксы металлические с крышками; лабораторная посуда; термометры; эксикатор, тигельные щипцы; водяная баня; демонстрационные и учебно-наглядные пособия, а также программным обеспечением.

Проведение тестирования и самостоятельная работа студентов по дисциплине осуществляется в компьютерном классе (УК № 7, РСО – Алания, г. Владикавказ, ул. Ватутина, д. 44-46), оснащенного оборудованием: преподавательский стол, преподавательский стул, столы обучающихся, стулья, классная доска, мультимедийный комплекс (проектор, экран), колонки, ПК преподавателя, ПК обучающихся, а также программным обеспечением.



### Состав лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

| № п/п | Наименование  | № договора (лицензия)   |
|-------|---|---|
| 1     | Windows 10 Enterprise   | № 4100072800 Microsoft Products (MP SA) от 04.2016 г.                                       |
| 2     | Windows 10 Pro for Workstations                               | № 4100072800 Microsoft Products (MP SA) от 04.2016 г  |
| 3     | Windows 8.1 Enterprise  | № 4100072800 Microsoft Products (MP SA) от 04.2016 г  |
| 4     | Windows 8.1 Professional                                      | № 4100072800 Microsoft Products (MP SA) от 04.2016 г  |
| 5     | Windows 8 Enterprise  | № 4100072800 Microsoft Products (MP SA) от 04.2016 г  |
| 6     | Windows 8 Professional  | № 4100072800 Microsoft Products (MP SA) от 04.2016 г  |
| 7     | Windows 7 Enterprise  | № 4100072800 Microsoft Products (MP SA) от 04.2016 г  |
| 8     | Windows 7 Professional  | № 4100072800 Microsoft Products (MP SA) от 04.2016 г  |
| 9     | Office Standard 2016  | № 4100072800 Microsoft Products (MP SA) от 04.2016 г  |
| 10    | Office Standard 2013  | № 4100072800 Microsoft Products (MP SA) от 04.2016 г  |
| 11    | Office Standard 2010  | № 4100072800 Microsoft Products (MP SA) от 04.2016 г  |
| 12    | Система тестирования Sunrav WEB Class                         | № 468 от 03.12.2013 ИП Сунгатулин Р.Т. (бессрочно)  |
| 13    | Антивирусное программное обеспечение Kasperksy Total Security | № 17E0-180222-130819-587-185 от 26.02. 2018 г. до 14.03.2019 г., продлена до 2021 г.        |
| 14    | Система управления базами данных MySQL FireBird               | Свободное программное обеспечение(бессрочно)  |
| 15    | Система поиска текстовых заимствований «Антиплагиат. ВУЗ»     | № 795 от 26.12.2018 (действителен до 30.12.2019 г) с ЗАО «Анти-Плагат», продлена до 2021 г. |
| 16    | Консультант+  | № 430-2017/614 от 11.01.2017 г. ООО «Фаст-Информ» (бессрочно)                               |
| 17    | Гарант  | 01.2020 г. -12.2021г.   |

## **11. Лист обновления/актуализации**

### **1. Программа актуализирована.**

Внесенные изменения рассмотрены и утверждены на заседании кафедры товароведения и технологии продуктов питания от «27» июня 2018 г., протокол № 9;

Одобрены на заседании совета факультета химии, биологии и биотехнологии от «29» июня 2018 г., протокол № 11.

### **2. Программа актуализирована.**

Внесенные изменения рассмотрены и утверждены на заседании кафедры товароведения и технологии продуктов питания от «25» июня 2019 г., протокол № 10/18-19;

Одобрены на заседании совета факультета химии, биологии и биотехнологии от «01» июля 2019 г., протокол № 12/18-19.

### **3. Программа актуализирована.**

Внесенные изменения рассмотрены и утверждены на заседании кафедры товароведения и технологии продуктов питания от «25» июня 2020 г., протокол №9/19-20;

Одобрены на заседании совета факультета химии, биологии и биотехнологии от «30» июня 2020 г., протокол № 10/19-20.