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

«Товарная экспертиза продуктов животного происхождения»

Направление подготовки 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения

Квалификация (степень) выпускника – бакалавр

Форма обучения - очная

Владикавказ 2017

Программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по направлению *19.03.03 Продукты питания животного происхождения*, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 марта 2015 г., N199, учебным планом подготовки бакалавра по направлению *19.03.03 Продукты питания животного происхождения*, утвержденным ученым советом ФГБОУ ВО «СОГУ» от 27.04.2017 г. протокол № 11

Составитель: Симеониди Диана Дмитриевна

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 6 зачетных единиц (216 часов)

	Очная форма обучения
Курс	4
Семестр	7
Лекции	36
Практические (семинарские) занятия	54
Лабораторные занятия	-
Консультации	-
Итого аудиторных занятий	90
Самостоятельная работа	72
Курсовая работа	-
Форма контроля	
Экзамен	54
Зачет	-
Общее количество часов	216

2. Цели освоения дисциплины

Товарная экспертиза – оценка специалистом основополагающих характеристик продуктов животного происхождения, а также их изменений в процессе товародвижения для принятия решений, выдачи независимых и компетентных решений, которые служат конечным результатом.

Целью освоения учебной дисциплины «Товарная экспертиза продуктов животного происхождения» является приобретение теоретических знаний и практических умений и навыков в области экспертизы продуктов животного происхождения.

В задачи дисциплины входят:

- изучение целей, задач, назначения, принципов экспертизы продуктов животного происхождения;
- установление средств и усвоение методов экспертизы, изучение современных методов проведения экспертизы продуктов животного происхождения;
- ознакомление с основными видами экспертиз продуктов животного происхождения;
- изучение организации проведения экспертизы продуктов животного происхождения, требований к оформлению ее результатов.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП подготовки бакалавров

Б1. В.14 Вариативная часть.

К исходным требованиям, необходимым для изучения дисциплины относятся знания, умения и виды деятельности, сформированные в процессе изучения дисциплин: «Биологическая безопасность пищевых систем» (ОПК-2; ПК-1; ПК-9), «Аналитическая химия» (ПК-4; ПК-26), «Методы исследования состава и свойств пищевых продуктов» (ПК-4; ПК-5), «Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения» (ПК-1; ПК-4; ПК-5), «Технология продуктов животного происхождения» (ПК-7; ПК-11; ПК-20; ПК-31), 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:

- перечень мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания (ОПК-2);
- нормативную и техническую документацию, регламенты и правила в производственном процессе процедуру контроля качества готовой продукции (ПК-1);
- метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области (ПК-4);
- входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции животного происхождения (ПК-5);
- нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции (ПК-7);
- медико-биологические требования, санитарные нормы качества и безопасности сырья животного происхождения и продуктов из них (ПК-9);
- факторы технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения (ПК-11);
- новейшие достижения техники и технологии в области производства продуктов питания из сырья животного происхождения (ПК-20);
- основные тенденции развития современных пищевых технологий; правила работы в химической и технологической лаборатории; методику работы с научной литературой, научно-технической и нормативной документацией; основы технологии производства продукции из сырья животного происхождения в соответствии с индивидуальным заданием (ПК-26);
- порядок выполнения работ при выпуске продукции животного происхождения; планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест; производственные мощности и загрузку оборудования; технически обоснованные норм времени (выработки); нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов) (ПК-31);

уметь:

- использовать химические методы анализа для определения основных параметров технологического процесса при производстве продуктов питания животного происхождения (ОПК-2);
- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции пищевого назначения (ПК-1);
- применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области (ПК-4);
- производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции животного происхождения (ПК-5);
- обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции (ПК-7);
- использовать знания физико-химических основ и общих принципов переработки сырья животного происхождения в технологии производства мясных продуктов; грамотного применения сырья, пищевых добавок и улучшителей (ПК-9);
- организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения (ПК-11);
- осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов из сырья животного происхождения (ПК-20);
- анализировать и обобщать данные научной литературы, технической и нормативной документации; производить сбор материала в соответствии с индивидуальным заданием (ПК-26);
- рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования; участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки); рассчитывать нормативы

материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов) (ПК-31);

владеть:

- навыками использования химических методов анализа для определения основных параметров технологического процесса при производстве продуктов питания животного происхождения (ОПК-2);
- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции пищевого назначения (ПК-1);
- метрологическими принципами инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области (ПК-4);
- навыками организации входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции животного происхождения (ПК-5);
- навыками обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции (ПК-7);
- методами определения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья животного происхождения и продуктов из них (ПК-9);
- навыками организации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения (ПК-11);
- навыками поиска, выбора и использования новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов из сырья животного происхождения (ПК-20);
- навыками работы в химической и технологической лаборатории; работы с научной литературой, научно-технической и нормативной документацией (ПК-26);
- навыками разработки порядка выполнения работ, навыками разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест (ПК-31).

4. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате изучения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Коды компетенций	Содержание компетенций
ПК-1	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе
ПК-5	способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции

Взаимосвязь планируемых результатов обучения по дисциплине с формируемыми компетенциями ОПОП

Коды компетенций ОПОП	Планируемые результаты обучения, соответствующие формируемым компетенциям ОПОП		
	знать	**уметь**	**владеть**
ПК-1	нормативную и техническую документацию, регламенты и правила в производственном процессе процедуру контроля качества готовой продукции	разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции пищевого назначения	навыками использования нормативную и техническую документацию, регламенты и правила в производственном процессе
ПК-5	входной контроль	организовывать	навыками организации

	качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции животного происхождения	входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции животного происхождения	входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции животного происхождения

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

№ недели	Наименование темы дисциплины	Занятия		Самостоятельная работа		Форма контроля	Баллы		Литература
		Лекции	Практич	Содержание	Часы		миним.	максим	
1-2	**Тема 1. Предмет, задачи и структура дисциплины.** Классификация экспертизы. Принципы товарной экспертизы. Общность и отличия товарной экспертизы от других видов оценочной деятельности.	4	6	Общность и отличия товарной экспертизы от других видов оценочной деятельности.	12	работа на семинаре	0	4	[1], [5], [6]
3 - 4	**Тема 2. Объекты и субъекты товарной экспертизы.** Градации качества. Размерные градации. Критерии выбора потребительских свойств и показателей при проведении товарной экспертизы. Специфика объектов товарной экспертизы. Требования, предъявляемые к субъектам экспертизы.	4	6	Организации, осуществляющие экспертизу отечественных и импортных товаров. Международные квалификационные требования к экспертам и их аттестация	12	работа на семинаре	0	4	[5], [6], [7]
5 – 6	**Тема 3. Средства товарной экспертизы.** Средства информации о товарах. Материально-технические средства. Средства обнаружения.	4	6	Характеристика средств измерений, используемых при товарной экспертизе.	12	работа на семинаре реферат	0 0	4 4	[5], [6], [7]
7-8	**Тема 4. Методы товарной экспертизы.** Классификация методов товарной экспертизы. Измерительные методы. Регистрационный метод.	4	6	Математико-статистические методы обработки результатов экспертной оценки: назначение, сфера	12	презентация	0	5	

№ недели	Наименование темы дисциплины	Занятия		Самостоятельная работа		Форма контроля	Баллы		Литература
		Лекции	Практич	Содержание	Часы		миним.	максим	
				применения, общие представления.					
9-10	**Тема 4. Методы товарной экспертизы.** Органолептические методы. Экспертные методы.	4	6			контрольная работа	0	4	
9	**Текущая работа студентов 1 рубежная аттестация (компьютерное тестирование)**						**0** **0**	**25** **25**	
11-12	**Тема 5. Виды экспертизы.** Товароведная экспертиза Санитарно-гигиеническая экспертиза.	4	6	Количественная экспертиза. Понятие о массе брутто и нетто. Методы измерений количества товаров: прямые и косвенные. Экспертиза товаров с нарушенной упаковкой.	6	работа на семинаре реферат	0 0	4 4	[5], [6], [7]
13-14	**Тема 5. Виды экспертизы.** Ветеринарно-санитарная экспертиза. Экологическая экспертиза.	4	6	Ветеринарные требования по обеспечению безопасности отечественного и импортного сырья животного происхождения. Необходимость и экономическая целесообразность проведения экологических экспертиз товаров. Последствия и прогнозирование экологических загрязнений.	6	работа на семинаре реферат	0 0	4 4	[1-4], [6], [7]

№ недели	Наименование темы дисциплины	Занятия		Самостоятельная работа		Форма контроля	Баллы		Литература
		Лекции	Практич	Содержание	Часы		миним.	максим	
15 – 16	**Тема 6. Организация проведения товарной экспертизы.** Подготовительный этап экспертизы. Основной этап экспертизы.	4	6	Документальное оформление различных видов экспертиз	6	презентация	0	5	[5], [6], [7]
17-18	**Тема 6. Организация проведения товарной экспертизы.** Заключительный этап экспертизы. Типичные ошибки при проведении экспертизы.	4	6	Документальное оформление различных видов экспертиз	6	контрольная работа	0	4	[5], [6], [7]
	Текущая работа студентов 2 рубежная аттестация (компьютерное тестирование)							**25** **25**	
	Итого:	**36**	**54**		**72**			**100**	

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: «Методы товарной экспертизы»; «Организация проведения товарной экспертизы».

Ситуационные задания по типу «деловая игра» **–** способ проверки знаний, позволяющий в условной обстановке решать конкретные реальные задачи. Одной из целей решения ситуационных заданий является выработка у студентов навыков в решении конкретных ситуаций, с которыми они постоянно встречаются на практике. Чем типичнее будет ситуация, тем активнее пройдёт занятие и эффективнее будет её результат. Не менее важна и другая цель – развитие способности к коммерческой работе в торговой сфере, представляющей собой обширную среду оперативно-организационной деятельности торговых организаций и предприятий, направленную на совершенствование процессов купли-продажи товаров для удовлетворения спроса населения и получения прибыли. И, наконец, ситуационные задания способствуют развитию системного мышления в области технологии продуктов питания применению этих знаний к решению конкретных задач технологической деятельности.

Решение ситуационных задач предусмотрено по теме: «Организация проведения товарной экспертизы».

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 72 часа 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 «Товарная экспертиза продуктов животного происхождения»

Дисциплина «Товарная экспертиза продуктов животного происхождения» проводится в течение одного семестра, практические занятия проводятся в объеме 54 часа.

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, попытает объективность 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 темами 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 (экзамен в 7 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 два таких контрольных мероприятия по графику.

Итоговый контроль знаний по дисциплине – экзамен 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-1, ПК-5)

1. Значение экспертизы потребительских товаров для коммерческой деятельности.
2. Объекты экспертизы.
3. Требования, предъявляемые к субъектам экспертизы.
4. Средства обнаружения, используемые при товарной экспертизе.
5. Средства измерений, используемые при товарной экспертизе.
6. Информация о товаре (по выбору студента)
7. Математико-статистические методы обработки результатов экспертной оценки товаров.
8. Социологические методы, применяемые при товарной экспертизе.
9. Психологические методы при формировании экспертной комиссии.
10. Органолептическая оценка товаров.
11. Товароведная экспертиза.
12. Санитарно-гигиеническая экспертиза.
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза.
14. Экологическая экспертиза.
15. Последствия и прогнозирование экологических загрязнений.
16. Организация и проведение экспертиз различных видов.

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**
I. КАЧЕСТВО ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ (РЕФЕРАТА, ПРОЕКТА)		
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-1, ПК-5)

1. Значение методов товарной экспертизы в практике международной торговли
2. Классические измерительные методы в товарной экспертизе
3. Современные методы в товарной экспертизе
4. Экспресс-методы в товарной экспертизе
5. Эвристические методы в товарной экспертизе
6. Международная практика применения шкал бальных оценок
7. Математико-статистические методы в товарной экспертизе
8. Подготовительный этап в организации проведения экспертизы
9. Основной этап в организации проведения экспертизы

10. Заключительный этап в организации проведения экспертизы

Критерии оценивания студента за подготовку презентации

Критерии/ 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 используется.	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 семинаре.

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 семинаре.

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 семинаре – 4 балла.

Типовые задания для практических занятий

Тема 1. Предмет, задачи и структура дисциплины. Классификация экспертизы

1. Назовите цель товарной экспертизы?
2. Какие ставятся и решаются задачи при достижении цели товарной экспертизы?
3. В чем отличие между понятиями «товарная экспертиза» и «экспертная оценка»?
4. Покажите структурную схему учебной дисциплины «Экспертиза продовольственных товаров».
5. Охарактеризуйте принципы товарной экспертизы.
6. Как классифицируется экспертиза в зависимости от цели осуществления?
7. Как классифицируется экспертиза в зависимости от времени проведения?

Тема 2. Объекты и субъекты товарной экспертизы

1. Что относится к объектам экспертизы?
2. Что такое градации потребительских товаров?
3. Укажите общность и различия градаций потребительских товаров?
4. Какие градации потребительских товаров вам известны?
3. Какие товары относят к потенциально опасным товарам?
4. Установите взаимосвязь градаций качества с размерными градациями.
5. Кто выступает в качестве субъектов экспертизы?
6. Назовите градации субъектов товарной экспертизы?
7. Какие основные требования предъявляются к экспертам?
8. Укажите, какими личными качествами должен обладать эксперт?
9. Назовите специальные требования, предъявляемые к главному эксперту?
10. Назовите специальные требования, предъявляемые к экспертам-дегустаторам?
11. Назовите права эксперта.
12. Назовите обязанности эксперта.

Тема 3. Средства товарной экспертизы

1. Что является основными средствами информации о товаре?
2. Что такое информация?
3. Что такое документ?
4. Назовите виды документов в области товарной экспертизы?

5. Что такое информационные системы?
6. Что такое информационные процессы?
7. Что такое информационные ресурсы?
8. Кто является пользователем информации?
9. Что такое маркировка?
10. Как классифицируется литература, как средство информации о товаре?
11. Что относится к материально-технической базе товарной экспертизы?
12. Какие технические устройства применяются при экспертной оценке?
13. Что такое поверка средств измерений?
14. Что такое средства обнаружения?
15. Приведите примеры средств обнаружения и их применение при экспертной оценке.

Тема 4. Методы товарной экспертизы

1. Что такое метод товарной экспертизы?
2. На сколько групп делятся методы товарной экспертизы?
3. Что такое объективные методы?
4. Что такое эвристические методы?
5. Как классифицируются измерительные методы?
6. Приведите примеры и дайте краткую характеристику классическим измерительным методам.
7. Приведите примеры и дайте краткую характеристику современным измерительным методам.
8. Приведите примеры и дайте краткую характеристику экспресс - методам.
9. Что такое регистрационный метод?
10. Что представляют собой органолептические методы?
11. Какими достоинствами обладают органолептические методы?
12. Какие недостатки характерны для органолептических методов?
13. На какие группы подразделяются органолептические методы?
14. Что представляет собой обонятельный метод?
15. Что представляет собой вкусовой метод?
16. Что представляет собой аудиометод?
17. Что представляет собой визуальный метод?
18. Что представляет собой осязательный метод?
19. Как проводят отбор проб?
20. Какие требования предъявляют к помещению?
21. Что подразумевается под термином «дегустация»?
22. Что подразумевается под термином «сенсорный анализ»?
23. Что подразумевается под термином «сенсорная чувствительность»?
24. Что подразумевается под термином «порог чувствительности»?
25. Что подразумевается под термином «порог распознавания»?
26. Что подразумевается под термином «порог разницы»?
27. Что подразумевается под термином «сенсорная память»?
28. Что подразумевается под термином «сенсорный минимум»?
29. Что такое экспертные методы?
30. Назовите достоинства и недостатки экспертных методов.
31. Как классифицируются экспертные методы?
32. Что такое методы группового опроса?
33. В чем заключается приемлемое распределение оценок?
34. Чем определяется групповая надежность оценок?
35. Что понимается под степенью надежности эксперта?
36. В чем заключается подготовка экспертизы?
37. На какие группы подразделяются методы оценки качества экспертов?

Тема 5. Виды экспертизы

1. Какие виды товароведной экспертизы вы знаете?
2. В чем отличие прямых методов измерений от косвенных методов измерений?
3. Что представляет собой количественная экспертиза?
4. Что такое масса брутто?
5. Что такое масса нетто?
6. Укажите правила проведения количественной экспертизы товаров?
7. На какие виды подразделяется качественная экспертиза? Приведите примеры.
8. Что представляет собой ассортиментная экспертиза?
9. Что представляет собой документальная экспертиза?
10. Что представляет собой комплексная экспертиза?
11. В чем заключаются гигиенические требования, предъявляемые к качеству потребительских товаров?
12. Классификация санитарно-гигиенической экспертизы?
13. Санитарные правила и нормы: перечень, назначение.
14. Охарактеризуете фитосанитарную экспертизу.
15. Охарактеризуете технологическую экспертизу.
16. Охарактеризуете медицинскую экспертизу.
17. Понятие, цели, задачи ветеринарно-санитарной экспертизы.
18. Государственная ветеринарная служба, ведомственная ветеринарно-санитарная и производственная ветеринарная службы, их задачи, функции, подчиненность, возможность привлечения для целей экспертизы.
19. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства.
20. Ответственность за нарушение ветеринарного законодательства.
21. Цели и задачи экологической экспертизы.
22. Экологические свойства и показатели потребительских товаров, их оценка.
23. Загрязнители: виды, понятия, источники.
24. Физическая, химическая. Микробиологическая и биологическая природа воздействия товаров на окружающую среду.
25. Виды экологических загрязнений: технологические, предреализационные, эксплуатационные и утилизационные.
26. Понятие о повторном использовании и уничтожении недоброкачественных товаров.
27. Способы повторного использования условно пригодной продукции разных видов в зависимости от видов дефектов.
28. Способы уничтожения продукции и упаковки. Органы, определяющие и контролирующие порядок утилизации.

Тема 6. Организация проведения товарной экспертизы

1. Что является основанием для проведения экспертизы и назначения эксперта?
2. Какие действия проводятся экспертом перед началом экспертизы?
3. В чем заключается порядок составления акта экспертизы?
4. Какие формы бланков актов экспертизы существуют для продукции и товаров отечественного и импортного производства?
5. В каком случае акт экспертизы имеет юридическую силу?
6. Что представляет собой транспортный документ поставщика?
7. Какие основные сведения указываются в наряде?
8. Какие основные сведения должна содержать заявка на проведение экспертизы?
9. Какие основные сведения должен содержать акт отбора образцов?
10. Какие основные сведения должен содержать акт экспертизы?
11. Какие основные сведения должно содержать заключение эксперта?

Темы, разделы, вынесенные на самостоятельную подготовку

1. Общность и отличия товарной экспертизы от других видов оценочной деятельности.
2. Значение экспертизы потребительских товаров для коммерческой деятельности.
3. Организации, осуществляющие экспертизу отечественных и импортных товаров.
4. Характеристика средств измерений, используемых при товарной экспертизе.
5. Математико-статистические методы обработки результатов экспертной оценки: назначение, сфера применения, общие представления.
6. Социологические методы понятие, назначение, применение при товарной экспертизе.
7. Товароведная экспертиза. Правила проведения экспертизы по количеству при приемке товара. Правила проведения экспертизы по качества.
8. Санитарно-гигиеническая экспертиза.
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Ветеринарные требования по обеспечению безопасности отечественного и импортного сырья животного происхождения.
10. Экологическая экспертиза. Необходимость и экономическая целесообразность проведения экологических экспертиз товаров. Последствия и прогнозирование экологических загрязнений.
11. Организация проведения товарной экспертизы. Порядок разрешения споров при несогласии отдельных экспертов или заказчиков с результатами экспертизы. Консультации экспертов, порядок проведения.

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:

4 балла – все задания контрольной работы выполнены верно, на все вопросы даны грамотные развернутые ответы.

3 балла – задания контрольной работы выполнены верно, не на все вопросы даны грамотные развернутые ответы.

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

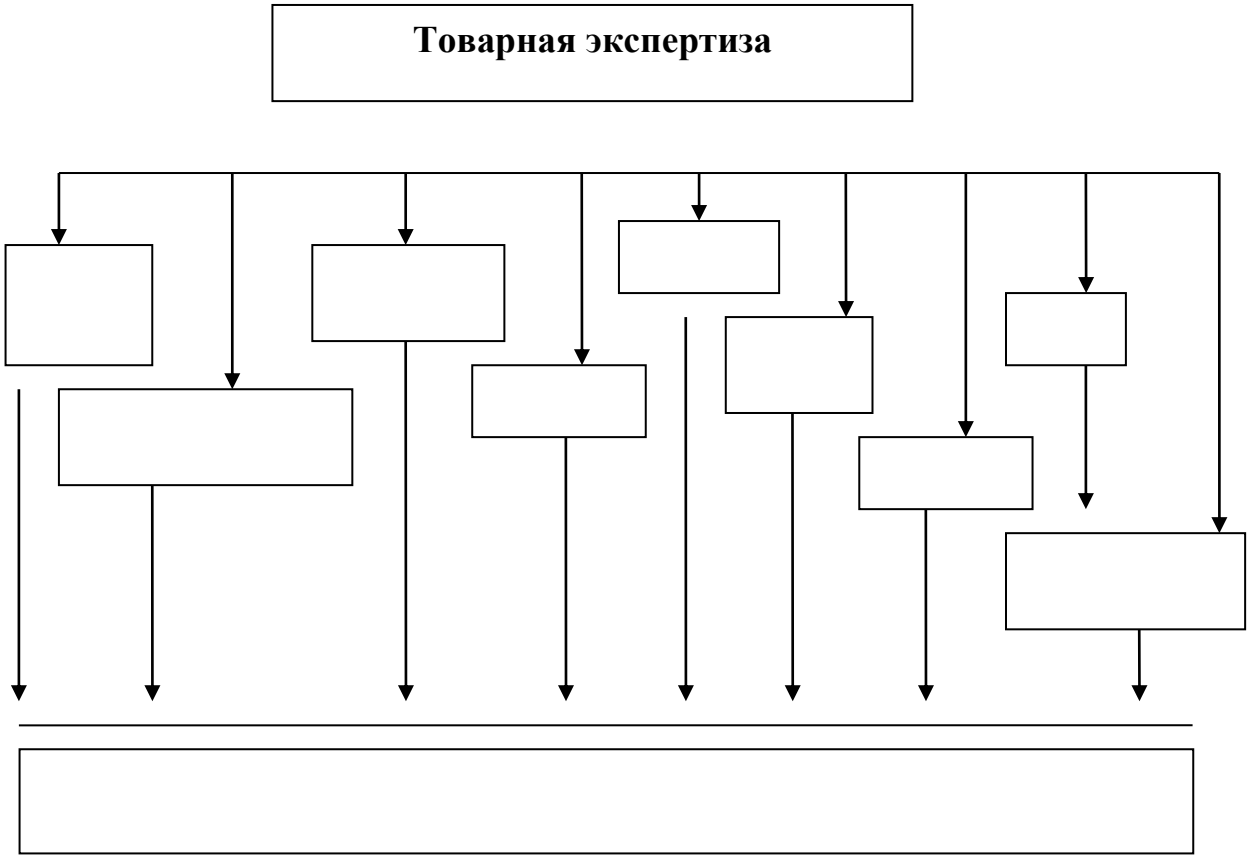
1 балл - выполнено одно задание из предложенных в варианте работе.

Максимальное количество баллов за контрольную работу – 4 балла.

Варианты контрольных работ
(для формирования компетенций ПК-1, ПК-5)

ВАРИАНТ 1

1. Заполните схему: структура дисциплины «Товарная экспертиза продуктов животного происхождения»



2. Охарактеризуйте объекты экспертизы

ВАРИАНТ 2

1. Выберите из перечисленных ниже принципы товарной экспертизы и охарактеризуйте их:

Принцип эффективности_____

Принцип коллективизма _____

_____

Безопасность товаров _____

_____

Ответственность_____

_____

Объективность_____

_____

Системный подход_____

_____

Компетентность_____

_____

Индивидуальный подход_____

_____

2. Охарактеризуйте субъекты экспертизы

ВАРИАНТ 3

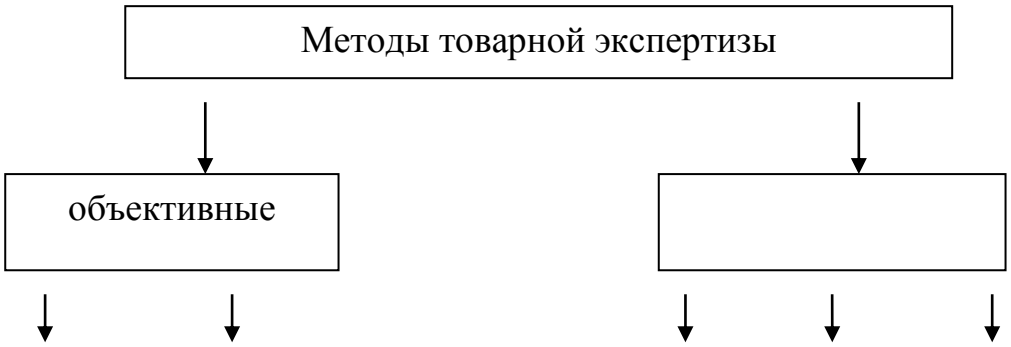
1. Заполните таблицу некоторых средств обнаружения, рекомендуемых к применению при товарной экспертизе.

Товары	Цель экспертизы	Средства обнаружения	Характерные признаки обнаружения
Продовольственные товары			
Натуральные алкогольные и безалкогольные напитки красного цвета			Изменение и появление новой окраски цвета
	Обнаружение добавок зерновых заменителей		
			Синяя окраска йодного пятна
		Проба на кипячение	
Непродовольственные товары			
Хлопчатобумажные, льняные, шерстяные, синтетические ткани			
		Сжигание	Появление запаха горелой кожи
Пластмассовые изделия			

2. Охарактеризуйте средства товарной информации

ВАРИАНТ 4

1. Составьте структурно-логическую схему методов товарной экспертизы

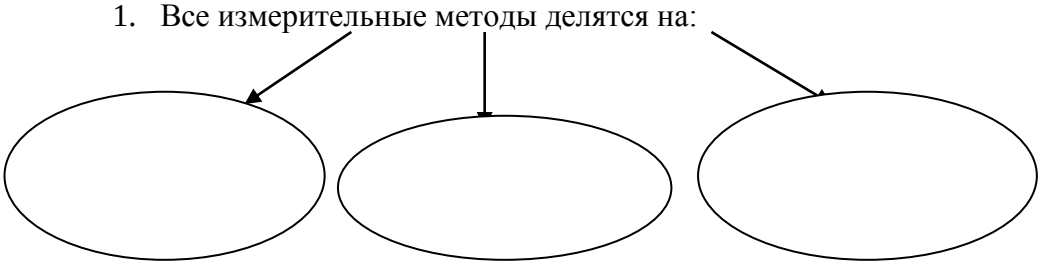


2. Виды товарной экспертизы

ВАРИАНТ 5

Ф.И. _____

1. Все измерительные методы делятся на:



2. Организация проведения товарной экспертизы

ВАРИАНТ 6

1. Составьте таблицу взаимосвязи органолептических методов и показателей качества.

Подгруппа органолептических методов	Используемые органы чувств	Органолептические показатели качества

2. Охарактеризуйте принципы товарной экспертизы

ВАРИАНТ 7

1. Перечислите и охарактеризуйте требования, предъявляемые к субъектам товарной экспертизы_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

2. Экологическая и санитарно-гигиеническая экспертиза

Примерные ситуационные задачи по дисциплине
(для формирования компетенций ПК-1, ПК-5)

Задание 1

В задачи экспертизы входило следующее: проведение органолептической оценки и определение физико-химических показателей (кислотное число, содержание массовой

доли влаги, перекисное число, цветное число) растительного подсолнечного масла «Золотая семечка» - рафинированного дезодорированного, масса нетто 920 – 10 г, объем 1000 – 10 мл, производитель – ООО «Золотая семечка» Россия 344000, Ростов-на-Дону, ул. Луговая, 9. При оценке показателей было выявлено следующее: незначительный осадок, ярко выраженный привкус и запах подсолнечного масла, цветное число – 8, кислотное число – 0,23; массовая доля влаги и летучих веществ – 0,12; перекисное число до хранения – 5,0. Сделайте заключение о качестве масла и заполните акт экспертизы.

Задание 2

В задачи экспертизы входило следующее: проведение органолептической оценки и определение физико-химических показателей (кислотное число, содержание массовой доли влаги, перекисное число, цветное число) растительного подсолнечного масла «Золотая семечка» - рафинированного дезодорированного, масса нетто 920 – 10 г, объем 1000 – 10 мл, производитель – ООО «Золотая семечка» Россия 344000, Ростов-на-Дону, ул. Луговая, 9. При оценке показателей было выявлено следующее: масло прозрачное, без запаха и вкуса, цветное число – 10, кислотное число – 0,27; массовая доля влаги и летучих веществ – 0,10; перекисное число до хранения – 4,0. Сделайте заключение о качестве масла и заполните акт экспертизы.

Задание 3

В задачи экспертизы входило следующее: проведение органолептической оценки и определение физико-химических показателей (содержание массовой доли влаги, массовой доли жира, соли) масла несоленого сливочного «Крестьянка», производитель - АО "Преображенский молочный комбинат" г. Москва, Россия. Масса нетто 200 г. При оценке показателей было выявлено следующее: вкус и запах маргариновые, не свойственные сливочному маслу, консистенция мягкая, неоднородная с посторонними включениями желтого цвета и пузырьками воздуха, цвет светло-желтый, неоднородный; массовая доля влаги - 16,4; массовая доля жира - 72,5; массовая доля соли - 0,6. Сделайте заключение о качестве масла и заполните акт экспертизы.

Задание 4

В задачи экспертизы входило следующее: проведение органолептической оценки и определение физико-химических показателей (содержание массовой доли влаги, массовой доли жира, соли) масла несоленого сливочного «Крестьянка», производитель - АО "Преображенский молочный комбинат" г. Москва, Россия. Масса нетто 200 г. При оценке показателей было выявлено следующее: вкус и запах маргариновые, не свойственные сливочному маслу, консистенция мягкая, неоднородная с посторонними включениями желтого цвета и пузырьками воздуха, цвет светло-желтый, неоднородный; массовая доля влаги - 16,4; массовая доля жира - 72,5; массовая доля соли - 0,6. Сделайте заключение о качестве масла и заполните акт экспертизы.

Задание 5

В задачи экспертизы входило следующее: проведение органолептической оценки и определение физико-химических показателей (содержание массовой доли влаги, зольность, содержание минеральной примеси) муки «Крестьянская» высшего сорта, масса нетто – 2 кг, производитель – Крестьянское хозяйство ФАТ, РСО – Алания, г. Владикавказ, ул. Цаликова, 27. При оценке показателей было выявлено следующее: вкус и запах, свойственные пшеничной муке, без посторонних, цвет светло-желтый; массовая доля влаги - 14,4; зольность – 0,60; при разжевывании муки не ощущается хруста. Сделайте заключение о качестве муки и заполните акт экспертизы.

Задание 6

В задачи экспертизы входило следующее: проведение органолептической оценки и определение физико-химических показателей (содержание массовой доли влаги, зольность, содержание минеральной примеси) муки «Крестьянская» высшего сорта, масса нетто – 2 кг, производитель – Крестьянское хозяйство ФАТ, РСО – Алания, г. Владикавказ, ул. Цаликова, 27. При оценке показателей было выявлено следующее:

вкус и запах - затхлые, цвет с сероватым оттенком; массовая доля влаги - 15,0; зольность – 1,25; при разжевывании муки ощущается хруст. Сделайте заключение о качестве муки и заполните акт экспертизы.

Задание 7

В задачи экспертизы входило следующее: проведение органолептической оценки и определение физико-химических показателей (содержание массовой доли влаги, зольность, содержание минеральной примеси) муки «Крестьянская» высшего сорта, масса нетто – 2 кг, производитель – Крестьянское хозяйство ФАТ, РСО – Алания, г. Владикавказ, ул. Цаликова, 27. При оценке показателей было выявлено следующее: вкус и запах, свойственные пшеничной муке, без посторонних, цвет светло-желтый; массовая доля влаги - 17,4; зольность – 0,67; при разжевывании муки не ощущается хруста. Сделайте заключение о качестве муки и заполните акт экспертизы.

Тестирование. Критерии формирования оценок и подготовка к тестированию

Рубежные аттестации проводятся 2 раза в семестр на модульных неделях по расписанию, устанавливаемому деканатом. Они проводятся 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 товарной экспертизы, ее основных составляющих.

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 25 минут.

Количество вопросов – 25.

За каждый верный ответ – 1 балл.

Максимальное количество баллов – 25.

Вопросы к рубежным аттестациям
(для формирования компетенций ПК-1, ПК-5)

1. Предмет, цели, задачи, структура дисциплины «Товарная экспертиза продуктов животного происхождения».
2. Принципы товарной экспертизы.
3. Значение экспертизы потребительских товаров для коммерческой деятельности
4. Классификация товарной экспертизы по видам.
5. Классификация товарной экспертизы в зависимости от характера и оснований для проведения.
6. Классификация товарной экспертизы в зависимости от цели осуществления.
7. Общность и отличия товарной экспертизы от других видов оценочной деятельности.
8. Объекты экспертизы. Градации потребительских товаров.

9. Объекты экспертизы. Критерии выбора потребительских свойств и показателей при проведении товарной экспертизы.

10. Субъекты экспертизы. Требования к экспертам.

11. Субъекты экспертизы. Права и обязанности экспертов.

12. Организации, осуществляющие экспертизу отечественных и импортных товаров.

Литература:

13. Международные квалификационные требования к экспертам и их аттестация

14. Классификация средств товарной экспертизы. Понятия об информационных ресурсах, информационных системах, информационных процессах и пользователях информации.

15. Средства информации о товарах. Документы.

16.Средства информации о товарах. Маркировка, специальная литература.

17. Материально-технические средства: средства контроля режима хранения.

18. Материально-технические средства: весоизмерительное и другое оборудование.

19. Материально-технические средства. Средства обнаружения. Оргтехника.

20. Классификация методов товарной экспертизы. Преимущества и недостатки различных методов, применимость для целей экспертизы.

21. Измерительные методы: классификация, применимость для целей экспертизы.

22. Измерительные экспресс-методы.

23. Регистрационный метод: понятие, назначение, применение при экспертизе.

24. Органолептические методы: классификация, применимость для целей экспертизы.

25. Физиолого-психологические основы органолептической оценки.

26. Условия проведения органолептических методов.

27. Экспертные методы: преимущества и недостатки различных методов, применимость для целей экспертизы.

28. Методы группового опроса экспертов: основные преимущества и недостатки, понятие о групповой надежности оценок.

29. Методы группового опроса экспертов: подготовка экспертизы.

30. Методы группового опроса экспертов: методы оценки качества экспертов.

31. Методы группового опроса экспертов: способы и техника опроса экспертов.

32. Математико-статистические методы обработки экспертных оценок.

33. Методы экспертной оценки показателей качества товаров.

34. Социологические методы понятие, назначение, применение при товарной экспертизе.

35. Товароведная экспертиза товаров: характеристика, классификация.

36. Количественная экспертиза: характеристика, правовая база, понятие о массе брутто и нетто.

37. Количественная экспертиза упакованных товаров, товаров с нарушенной упаковкой.

38. Методы измерений количества товаров: прямые и косвенные.

39. Правила проведения количественной экспертизы при приемке товаров.

40. Экспертиза товаров по качеству: характеристика, классификация.

41. Приемочная экспертиза по качеству, правила проведения.

42. Экспертиза товаров по комплектности.

43. Экспертиза качества новых товаров.

44. Дегустация пищевых продуктов.

45. Экспертиза товаров по договорам.

46. Ассортиментная, документальная, комплексная экспертиза.

47. Санитарно-гигиеническая экспертиза: объекты, субъекты, правовая и нормативная база, классификация.

48. Гигиеническая экспертиза.
49. Фитосанитарная экспертиза.
50. Технологическая и медицинская экспертиза.
51. Ветеринарно-санитарная экспертиза: цель, задачи, объекты, субъекты, нормативная база.
52. Ветеринарно-санитарная экспертиза: информационное обеспечение, правовая база.
53. Государственный ветеринарный и ведомственный ветеринарно-санитарный надзор: понятие, цели, задачи. Ответственность за нарушение ветеринарного законодательства.
54. Экологическая экспертиза: цели, задачи, правовая база, заключение.
55. Экологические свойства и показатели. Характеристика загрязнений по природе загрязнения.
56. Экологические свойства и показатели. Характеристика загрязнений по характеру и степени воздействия.
57. Источники экологических загрязнений: технологические, предреализационные, эксплуатационные загрязнения.
58. Источники экологических загрязнений: утилизационные загрязнения. Способы утилизации товаров.
59. Порядок изъятия и утилизации недоброкачественных и опасных товаров.
60. Идентификация товаров. Понятие и правовая база идентификации.
61. Ассортиментная идентификация товаров.
62. Квалиметрическая идентификация товаров.
63. Партионная идентификация товаров.
64. Фальсификация товаров. Характеристика, объекты фальсификации.
65. Организация проведения товарной экспертизы. Подготовительный этап.
66. Организация проведения товарной экспертизы. Основной этап.
67. Организация проведения товарной экспертизы. Заключительный этап.
68. Типичные ошибки при проведении экспертизы.

Примерные тестовые задания
(для формирования компетенций ПК-1, ПК-5)

1. Совокупность операций по выбору комплекса или единичных характеристик потребительских товаров или других объектов, определению их действительных значений – это:

а) товарная экспертиза;
б) экспертная оценка;
в) товарная информация.

2. При градации потребительских товаров различают:

а) градации ликвидов и градации размеров;
б) размерные градации и градации качества;
в) градации качества и градации стандартов.

3. Отдельные документы или массивы документов – это:

а) информационные системы;
б) информационные ресурсы;
в) информационные процессы.

4. Методы товарной экспертизы подразделяются на:

а) 2 группы;
б) 3 группы;
в) 4 группы.

5. Оценка экспертом всех характеристик товара на основе их испытаний и анализа документов - это:

а) качественная экспертиза;

б) комплексная экспертиза;

в) документальная экспертиза.

6. Своевременное выявление опасных инфекционных заболеваний, переносчиками которых могут быть товары - это:

а) объекты ВСЭ;

б) задачи ВСЭ;

в) цель ВСЭ.

7. Фитосанитарная экспертиза относится к:

а) технологической экспертизе;

б) санитарно-гигиенической экспертизе;

в) экологической экспертизе.

8. Методы определения действительных значений показателей качества с помощью технических устройств:

а) эвристические методы;

б) экспертные методы;

в) измерительные методы.

9. Способность товаров оказывать вредное воздействие на окружающую среду – это:

а) экологический показатель;

б) экологические свойства;

в) характеристика загрязнителя.

10. Наряд на проведение экспертизы является обязательным документом:

а) основного этапа;

б) подготовительного этапа;

в) заключительного этапа.

11. Термин «экспертиза» от латинского означает:

а) исследуемый;

б) опытный;

в) практический.

12. СанПиН – это:

а) нормативные документы, устанавливающие санитарно-гигиенические требования к продукции;

б) нормативные документы, устанавливающие требования к функциональному назначению, эргономическим свойствам;

в) технические документы.

13. Товары, содержащие вредные для потребителя и окружающей среды вещества или выделяющие их в окружающую среду при использовании – это:

а) опасные товары;

б) потенциально опасные товары;

в) нестандартные товары.

14. Этот метод ТЭ основан на наблюдениях и подсчетах числа объектов, выбранных по определенному признаку:

а) экспресс-метод;

б) измерительный метод;

в) регистрационный метод.

15. По этой формуле $К = \Sigma М_э \cdot К_э$ вычисляется:

а) взаимооценка;

б) самооценка;

в) погрешность оценки.

16. Экспертиза новых товаров относится:

а) к качественной экспертизе;

б) к количественной экспертизе;

в) к экспертизе по комплектности.

17. Этот вид экспертизы обязателен только для пищевых продуктов животного происхождения, кож и мехового сырья:

а) товароведная экспертиза;

б) ветеринарно-санитарная экспертиза;

в) качественная экспертиза.

18. Объектами этого вида экспертизы являются производственный и обслуживающий персонал организаций пищевой промышленности:

а) технологическая;

б) гигиеническая;

в) медицинская.

19. Вредные воздействия на окружающую среду, возникающие при хранении, транспортировании, подготовке к продаже – это:

а) эксплуатационные загрязнения;

б) предреализационные загрязнения;

в) технологические загрязнения.

20. При планировании проведения товарной экспертизы принято выделять:

а) 2 этапа;

б) 4 этапа;

в) 3 этапа.

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

Форма промежуточного контроля – экзамен.

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

Балльная структура оценки

Форма контроля	Макс. кол-во баллов
Текущая оценка студента в течение 1-8 недели, в том числе:	**25**
- работа на семинаре	12
- реферат	4
- презентация	5
- контрольная работа	4
1-я рубежная аттестация (компьютерное тестирование)	**25**
Текущая оценка студента в течение 10-18 недели, в том числе:	**25**
- работа на семинаре	12
- реферат	4
- презентация	5
- контрольная работа	4
2-я рубежная аттестация (компьютерное тестирование)	**25**
Итого	**100**

Методика формирования результирующей оценки

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

1 –я рубежная аттестация - максимально 50 баллов; из них:

От 0 до 25 баллов (рубежная аттестация) – тестирование в центре тестирования СОГУ;

От 0 до 25 баллов (текущая оценка) – активная работа за данный период на практических/семинарских занятиях

2-я рубежная аттестация – максимально 50 баллов; из них:

От 0 до 25 баллов (рубежная аттестация) – тестирование в центре тестирования СОГУ;

От 0 до 25 баллов (текущая оценка) – активная работа за данный период на практических/семинарских занятиях

Промежуточный контроль:

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

$$(T_1 + T_2) + (P_1 + P_2 + Э/З):2$$

где $T_1 + T_2$ - количество баллов за текущую работу студентов в семестре

$P_1 + P_2$ - количество баллов за 2 компьютерных тестирований студентов в семестре

Э/З - 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 экзамен.

Вопросы к экзамену по дисциплине «Товарная экспертиза продуктов животного происхождения» (для формирования компетенций ПК-1, ПК-5)

1. Предмет, цели, задачи, структура дисциплины «Товарная экспертиза продуктов животного происхождения».
2. Принципы товарной экспертизы.
3. Значение экспертизы потребительских товаров для коммерческой деятельности
4. Классификация товарной экспертизы по видам.
5. Классификация товарной экспертизы в зависимости от характера и оснований для проведения.
6. Классификация товарной экспертизы в зависимости от цели осуществления.
7. Общность и отличия товарной экспертизы от других видов оценочной деятельности.
8. Объекты экспертизы. Градации потребительских товаров.
9. Объекты экспертизы. Критерии выбора потребительских свойств и показателей при проведении товарной экспертизы.
10. Субъекты экспертизы. Требования к экспертам.
11. Субъекты экспертизы. Права и обязанности экспертов.
12. Организации, осуществляющие экспертизу отечественных и импортных товаров.
13. Международные квалификационные требования к экспертам и их аттестация

14. Классификация средств товарной экспертизы. Понятия об информационных ресурсах, информационных системах, информационных процессах и пользователях информации.

15. Средства информации о товарах. Документы.

16.Средства информации о товарах. Маркировка, специальная литература.

17. Материально-технические средства: средства контроля режима хранения.

18. Материально-технические средства: весоизмерительное и другое оборудование.

19. Материально-технические средства. Средства обнаружения. Оргтехника.

20. Классификация методов товарной экспертизы. Преимущества и недостатки различных методов, применимость для целей экспертизы.

21. Измерительные методы: классификация, применимость для целей экспертизы.

22. Измерительные экспресс-методы.

23. Регистрационный метод: понятие, назначение, применение при экспертизе.

24. Органолептические методы: классификация, применимость для целей экспертизы.

25. Физиолого-психологические основы органолептической оценки.

26. Условия проведения органолептических методов.

27. Экспертные методы: преимущества и недостатки различных методов, применимость для целей экспертизы.

28. Методы группового опроса экспертов: основные преимущества и недостатки, понятие о групповой надежности оценок.

29. Методы группового опроса экспертов: подготовка экспертизы.

30. Методы группового опроса экспертов: методы оценки качества экспертов.

31. Методы группового опроса экспертов: способы и техника опроса экспертов.

32. Математико-статистические методы обработки экспертных оценок.

33. Методы экспертной оценки показателей качества товаров.

34. Социологические методы понятие, назначение, применение при товарной экспертизе.

35. Товароведная экспертиза товаров: характеристика, классификация.

36. Количественная экспертиза: характеристика, правовая база, понятие о массе брутто и нетто.

37. Количественная экспертиза упакованных товаров, товаров с нарушенной упаковкой.

38. Методы измерений количества товаров: прямые и косвенные.

39. Правила проведения количественной экспертизы при приемке товаров.

40. Экспертиза товаров по качеству: характеристика, классификация.

41. Приемочная экспертиза по качеству, правила проведения.

42. Экспертиза товаров по комплектности.

43. Экспертиза качества новых товаров.

44. Дегустация пищевых продуктов.

45. Экспертиза товаров по договорам.

46. Ассортиментная, документальная, комплексная экспертиза.

47. Санитарно-гигиеническая экспертиза: объекты, субъекты, правовая и нормативная база, классификация.

48. Гигиеническая экспертиза.

49. Фитосанитарная экспертиза.

50. Технологическая и медицинская экспертиза.

51. Ветеринарно-санитарная экспертиза: цель, задачи, объекты, субъекты, нормативная база.

52. Ветеринарно-санитарная экспертиза: информационное обеспечение, правовая база.

53. Государственный ветеринарный и ведомственный ветеринарно-санитарный надзор: понятие, цели, задачи. Ответственность за нарушение ветеринарного законодательства.

54. Экологическая экспертиза: цели, задачи, правовая база, заключение.

55. Экологические свойства и показатели. Характеристика загрязнений по природе загрязнения.

56. Экологические свойства и показатели. Характеристика загрязнений по характеру и степени воздействия.

57. Источники экологических загрязнений: технологические, предреализационные, эксплуатационные загрязнения.

58. Источники экологических загрязнений: утилизационные загрязнения. Способы утилизации товаров.

59. Порядок изъятия и утилизации недоброкачественных и опасных товаров.

60. Организация проведения товарной экспертизы. Подготовительный этап.

61. Организация проведения товарной экспертизы. Основной этап.

62. Организация проведения товарной экспертизы. Заключительный этап.

63. Типичные ошибки при проведении экспертизы.

Критерии формирования оценок на экзамене

Характеристика ответа	Баллы
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. Задача решена верно.	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. Задача решена верно.	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. Задача решена верно.	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. Задача решена верно.	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 оформление требует поправок, коррекции. В решении задачи допущены ошибки.	26-30
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. В решении задачи допущены ошибки.	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. Задача решена не верно.	1-20
Не получены ответы по базовым вопросам дисциплины.	0

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

Уровень сформированности компетенций			
«Минимальный уровень не достигнут» (менее 55 баллов)	**«Минимальный уровень» (56-70 баллов)**	**«Средний уровень» (71-85 баллов)**	**«Высокий уровень» (86-100 баллов)**
Компетенции не сформированы. Знания отсутствуют, умения, и навыки не сформированы.	Компетенции сформированы. Сформированы базовые структуры знаний. Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер. Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.	Компетенции сформированы. Знания обширные, системные. Умения носят репродуктивный характер, применяются к решению типовых заданий. Демонстрируется достаточный уровень самостоятельност	Компетенции сформированы. Знания твердые, аргументированные, всесторонние. Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий. Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая

		и устойчивого практического навыка.	адаптивность практического навыка
Описание критериев оценивания			
Обучающийся демонстрирует: - существенные пробелы в знаниях учебного материала; - допускаются принципиальные ошибки при ответе на основные вопросы билета, отсутствует знание и понимание основных понятий и категорий; - непонимание сущности дополнительных вопросов в рамках заданий билета; - отсутствие умения выполнять практические задания, предусмотренные программой дисциплины; - отсутствие готовности (способности) к дискуссии и низкую степень контактности.	Обучающийся демонстрирует: - знания теоретического материала; - неполные ответы на основные вопросы, ошибки в ответе, недостаточное понимание сущности излагаемых вопросов; - неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы; - недостаточное владение литературой, рекомендованной программой дисциплины; - умение без грубых ошибок решать практические задания, которые следует выполнить.	Обучающийся демонстрирует: - знание и понимание основных вопросов контролируемого объема программного материала; - твердые знания теоретического материала. -способность устанавливать и объяснять связь практики и теории, выявлять противоречия, проблемы и тенденции развития; - правильные и конкретные, без грубых ошибок, ответы на поставленные вопросы; - умение решать практические задания, которые следует выполнить; - владение основной литературой, рекомендованной программой дисциплины; - наличие собственной обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам. Возможны незначительные оговорки и	Обучающийся демонстрирует: - глубокие, всесторонние и аргументированные знания программного материала; - полное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений, точное знание основных понятий в рамках обсуждаемых заданий; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории; - логически последовательные, содержательные, конкретные и исчерпывающие ответы на все задания билета, а также дополнительные вопросы экзаменатора; - умение решать практические задания; - свободное использование в ответах на вопросы материалов рекомендованной основной и дополнительной литературы.

		неточности в раскрытии отдельных положений вопросов билета, присутствует неуверенность в ответах на экзамене	
Оценка «неудовлетворительно»	**Оценка «удовлетворительно»**	**Оценка «хорошо»**	**Оценка «отлично»**

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
2. Федеральный закон «О техническом регулировании» [Текст]: от 27.12.2002 №184-ФЗ: (с изм. и доп.): [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://www.consultant.ru/
3. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 N 29-ФЗ (с изм. и доп.): [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.http://base.garant.ru
4. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 N 52-ФЗ [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_22481

б) основная литература

5. З.Р. Ибрагимова, Д.Д. Симониди. Идентификационная и товарная экспертиза: Учебное пособие к проведению лабораторных занятий, подготовке рейтинговому контролю знаний / З.Р. Ибрагимова, Д.Д. Симониди. - Владикавказ: Изд-во СОГУ, 2014. -110 с.
6. Ф.Л. Тедеева, Д.Д. Симониди. Защита потребителей от фальсифицированной и контрафактной продукции: Учебное пособие / Ф.Л. Тедеева, Д.Д. Симониди. – СОГУ. Владикавказ: Изд-во СОГУ, 2017. - 178 с.

в) дополнительная литература

7. Николаева М.А. Товарная экспертиза / М.А. Николаева – М.: Деловая литература, 2007. – 320 с.
8. Карагодин, В. П. Таможенная экспертиза: учебник и практикум для бакалавриата и специалитета / В. П. Карагодин, С. В. Золотова; под редакцией В. П. Карагодина. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 208 с. — (Бакалавр и специалист). — ISBN 978-5-534-06933-4. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: http://www.biblio-online.ru/bcode/433984.
9. Симониди Д.Д. Рабочая тетрадь по дисциплине «Экспертиза товаров». - Владикавказ, ООО НПКП «МАВР», 2007. – 25 с.

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

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

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

12. ЭБС «Университетская библиотека online» (https://biblioclub.ru).

13. ЭБС «Научная электронная библиотека eLibrary.ru» (http://elibrary.ru.).

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

15. ЭБС «Консультант студента». http://www.studentlibrary.ru.

16. 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).

17. Информационно-правовой портал «Гарант» (http://www.garant.ru/).

18. Справочная правовая система Консультант Плюс (http://www.consultant.ru/).

19. www.stq.ru. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].

20. www.foodprom.ru. Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность» [Электронный ресурс].

21. http://vsegost.com/ - Информационные справочные системы. База нормативной документации Библиотека ГОСТов. Свободный доступ on-line.

22. https://docs.eaeunion.org/ru-ru - Правовой портал Евразийского экономического союза. Свободный доступ on-line.

23. http://www.rospotrebnadzor.ru - Государственный информационный ресурс в сфере защиты прав потребителей.

24. Информационно-поисковые системы агентств «Бизнес-карта», ЗАО «АСУ-Импульс», «Российский генеральный регистр производителей товаров и услуг», «Независимые производители товаров и услуг России», «Регистр PAV-Пресс».

10. Материально-техническое оснащение дисциплины

Проведение лекционных занятий по дисциплине осуществляется в кабинете № 318А (УК № 7, РСО – Алания, г. Владикавказ, ул. Ватутина, д. 44 - 46), оснащенного оборудованием: преподавательский стол; стул; столы для обучающихся; стулья; кафедра; классная доска, демонстрационные и учебно-наглядные пособия.; мультимедийный проектор с экраном (Мультимедийный проектор OPTOMA projector DX32, с потолочным креплением и наб. кабелей – 1 шт. Компьютер д/комп. Класса Pentium 4-506 Foxconn 915 GL7MH-S 512 Mb ОЗУ+/клавиат – 1шт., 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 (MPSA) от 04.2016 г.
2	Windows 10 Pro for Workstations	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
3	Windows 8.1 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
4	Windows 8.1 Professional	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
5	Windows 8 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
6	Windows 8 Professional	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
7	Windows 7 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
8	Windows 7 Professional	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
9	Office Standard 2016	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
10	Office Standard 2013	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
11	Office Standard 2010	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) 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-Плагиат», продлена до 2021 г.
16	Консультант+	№ 430-2017/614 от11.01.2017 г. ООО «Фаст-Информ» (бессрочно)
17	Гарант	01.2020 г. -12.2021г.

2. 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.