

Министерство сельского хозяйства российской федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Самарский государственный аграрный университет»

УТВЕРЖДАЮ  
Врио проректора по учебной  
и воспитательной работе  
доцент С.В. Краснов



« 22 » июля 2021 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Товароведение продуктов животного происхождения**

Направление подготовки: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Технология продуктов питания животного происхождения

Кафедра: Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства

Квалификация (степень) выпускника: магистр

Формы обучения: очная, заочная

Кинель 2021

## ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Товароведение продуктов животного происхождения» является формирование у обучающихся системы профессиональных компетенций в области товароведения и экспертизы товаров животного происхождения.

Задачи дисциплины:

- изучение основных нормативно-правовых документов в области системы менеджмента качества и безопасности товаров животного происхождения;
- изучение правил приемки и методов отбора проб товаров животного происхождения при экспортно-импортных поставках;
- изучение основных положений Технических регламентов, требований к качеству товаров животного происхождения, установленных в отечественных и международных стандартах;
- изучение основ технологии производства, классификации и характеристики ассортимента товаров животного происхождения;
- изучение факторов, влияющих на сохранность и стойкость при хранении товаров животного происхождения.

### 1 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.05 «Товароведение продуктов животного происхождения» относится к части дисциплин, формируемой участниками образовательного процесса, предусмотренным учебным планом подготовки обучающихся по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, профиль «Технология продуктов питания животного происхождения».

Дисциплина изучается во 2 семестре на 1 курсе очной формы обучения и в 3 семестре на 2 курсе заочной форм обучения.

### 2 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ / ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ЗАВЕРШЕНИИ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций (в соответствии с ФГОС ВО и требованиями к результатам освоения ОПОП):

#### Карта формирования компетенций по дисциплине

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП <i>Содержание компетенций</i>	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-2	Способен к организации работ по анализу рекламаций, изучению причин возникновения дефектов и нарушений технологии производства, снижению качества работ, выпуска брака и продукции пониженных сортов, по разработке предложений по их устранению	ИД-1 ПК-2 Анализирует причины возникновения дефектов пищевой продукции животного происхождения; ИД-2 ПК-2 Разрабатывает корректировочные мероприятия по устранению дефектов пищевой продукции животного происхождения

# 1 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.

## 4.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы 72 часа.

для очной формы обучения

Вид учебной работы		Трудоемкость дисциплины		Семестры (кол-во недель в семестре)
		Всего часов	Объем контактной работы	3 (17)
<b>Аудиторная контактная работа (всего)</b>		<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>
в том числе:	Лекции	16	16	16
	Лабораторные занятия	24	24	24
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе:</b>		<b>32</b>	<b>0,25</b>	<b>32</b>
СР в семестре:	Проработка и повторение лек- ционного материала	4		4
	Чтение учебников, дополни- тельной литературы, работа со справочниками, ознакомление с нормативными и методически- ми документами	14		14
	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	6	-	6
СР в сессию:	Зачет	8	0,25	8
<b>Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)</b>		зачет	-	зачет
<b>Общая трудоемкость, ч.</b>		<b>72</b>	<b>40,25</b>	<b>72</b>
<b>Общая трудоемкость, зачетные единицы</b>		<b>2</b>	<b>1,12</b>	<b>2</b>

для заочной формы обучения

Вид учебной работы		Трудоемкость дисциплины		Семестры (кол-во недель в семестре)
		Всего часов	Объем контактной работы	3 (3)
<b>Аудиторная контактная работа (всего)</b>		<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>
в том числе:	Лекции	4	4	4
	Лабораторные занятия	6	6	6
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе:</b>		<b>62</b>	<b>0,25</b>	<b>62</b>
СР в семестре:	Проработка и повторение лекционного материала	2		2
	Чтение учебников, дополнительной литературы, работа со справочниками, ознакомление с нормативными и методическими документами	52		52
	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	4	-	4
СР в сессию:	Зачет	4	0,25	4
<b>Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)</b>		зачет	-	зачет
<b>Общая трудоемкость, ч.</b>		<b>72</b>	<b>10,25</b>	<b>72</b>
<b>Общая трудоемкость, зачетные единицы</b>		<b>2</b>	<b>0,28</b>	<b>2</b>

## 4.2 Тематический план лекционных занятий

для очной формы обучения

№ п./п.	Тема лекционных занятий	Трудоемкость, ч.
1	Товароведение питьевого молока и сливок.	2
2	Товароведение кисломолочных продуктов.	2
3	Товароведение сыров.	2
4	Товароведение мороженого и молочных консервов	2
5	Товароведение маргариновой продукции	2
6	Товароведение майонезной продукции.	2
7	Товароведение животных топленых жиров.	2
8	Товароведение рыбных консервов.	2
<b>Всего</b>		<b>16</b>

для заочной формы обучения

№ п./п.	Тема лекционных занятий	Трудоемкость, ч.
1	Товароведение питьевого молока и сливок.	2
2	Товароведение сыров.	2
<b>Всего</b>		<b>4</b>

## 4.3 Тематический план лабораторных занятий

для очной формы обучения

№ п./п.	Тема лабораторных занятий	Трудоемкость, ч.
1	Товароведение и оценка качества колбасных изделий	2
2	Товароведение и оценка качества консервов из мяса	2
3	Товароведение и оценка качества питьевого молока и сливок	2
4	Товароведение и оценка качества кисломолочных продуктов	2
5	Товароведение и оценка качества мороженого	2
6	Товароведение и оценка качества сыра	2
7	Товароведение и оценка качества сливочного масла	2
8	Товароведение и оценка качества молочных консервов	2
9	Товароведение и оценка качества маргариновой продукции	2
10	Товароведение и оценка качества майонезной продукции	2
11	Товароведение и оценка качества яичных продуктов	2
12	Товароведение и оценка качества рыбных консервов	2
<b>Всего:</b>		<b>24</b>

для заочной формы обучения

№ п.п.	Тема лабораторных занятий	Трудоемкость, ч.
1	Товароведение и оценка качества колбасных изделий	2
2	Товароведение и оценка качества сыра	2
3	Товароведение и оценка качества рыбных консервов	2
<b>Всего:</b>		<b>6</b>

#### 4.4 Тематический план практических (семинарских) занятий

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом

#### 4.5 Самостоятельная работа

для очной формы обучения

№ п.п.	Вид самостоятельной работы	Название (содержание работы)	Объем, акад. ч
1.	Проработка и повторение лекционного материала	Осмысление и закрепление теоретического материала в соответствии с содержанием лекционных занятий	4
2.	Самостоятельное изучение теоретического материала	Самостоятельное изучение основной и дополнительной литературы, поиск и сбор информации по дисциплине в периодических печатных и интернет-изданиях на официальных сайтах	14
3.	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	Изучение теоретических основ изучаемых вопросов и методики выполнения лабораторных работ	6
4.	Зачет	Подготовка к сдаче и сдача зачета	8
<b>Всего:</b>			<b>32</b>

для заочной формы обучения

№ п.п.	Вид самостоятельной работы	Название (содержание работы)	Объем, акад. ч
1.	Проработка и повторение лекционного материала	Осмысление и закрепление теоретического материала в соответствии с содержанием лекционных занятий	2
2.	Самостоятельное изучение теоретического материала	Самостоятельное изучение основной и дополнительной литературы, поиск и сбор информации по дисциплине в периодических печатных и интернет-изданиях на официальных сайтах	52
3.	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	Изучение теоретических основ и методики выполнения лабораторных работ	4
4.	Зачет	Подготовка к сдаче и сдача зачета	4
<b>Всего:</b>			<b>62</b>

## **5. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **5.1 Рекомендации по использованию материалов рабочей программы**

Специфика изучения дисциплины заключается в том, что помимо изучения теоретических вопросов, обучающемуся необходимо приобрести практические навыки, связанные умением оформлять, представлять, описывать данные, результаты работы на языке символов (терминов, формул), введенных и используемых в курсе; выбирать необходимые приборы и оборудование для экспериментов; вести поиск информации в сетевых базах данных; проводить экспертизу продуктов животного происхождения.

В связи с этим, при подготовке к лабораторным занятиям, особое внимание необходимо уделять методике выполнения работы.

### **5.2 Пожелания к изучению отдельных тем курса**

При изучении темы: «Товароведение и оценка сыра» особое внимание следует обратить на правила отбора проб сыра, факторы влияющие на качество продукции, пороки, требования к качеству и оценке качества сыра (органолептические и физико-химические показатели). При изучении темы, «Товароведение и оценка качества яичных продуктов» особое внимание следует обратить на ГОСТ 31654-2012 Яйца куриные пищевые ТУ на характеристику, качество яиц, маркировку, упаковку, хранение, пороки, правила приемки пищевых яиц и методы контроля.

### **5.3 Рекомендации по работе с литературой**

Правильный подбор учебников рекомендуется преподавателем, читающим лекционный курс. Необходимая литература может быть также указана в методических разработках по данному курсу.

Изучая материал по учебнику, следует переходить к следующему вопросу только после правильного уяснения предыдущего, описывая на бумаге все выкладки и вычисления (в том числе те, которые в учебнике опущены или на лекции даны для самостоятельного вывода).

Особое внимание следует обратить на определение основных понятий курса. Обучающийся должен подробно разбирать примеры, которые поясняют такие определения, и уметь строить аналогичные примеры самостоятельно. Нужно добиваться точного представления о том, что изучаешь. Полезно составлять опорные конспекты.

### **5.4 Советы по подготовке к зачету**

При подготовке к зачету особое внимание следует обратить на определения основных понятий курса. Для того чтобы избежать трудностей при ответах на вопросы рекомендуется при подготовке к зачету более внимательно изучить разделы с использованием основной и дополнительной литературы, конспектов лекций, конспектов лабораторных работ, ресурсов Интернет.

## **6 ОСНОВНАЯ, ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА, ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И РЕСУРСЫ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»:**

### **6.1 Основная литература:**

6.1.1. Криштафович, В.И. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов : учебник / В. И. Криштафович, В. М. Позняковский, О. А. Гончаренко, Д. В. Криштафович ; под общей редакцией В. И. Криштафович. – 4-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 432 с.– [Текст] : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/129085>.

### **6.2 Дополнительная литература:**

6.2.1 Рязанова, О.А. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : справочник / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский. – Санкт-Петербург : Лань, 2021. – 288 с. – [Текст] : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/167421>.

6.2.2. Гнедов, А.А. Экспертиза рыб северных видов. Качество и безопасность : учебник для вузов / А. А. Гнедов, О. А. Рязанова, Е. Б. Табала, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. – 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2021. – 436 с.– [Текст] : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/155667> .

### **6.3 Программное обеспечение. Общесистемное ПО:**

6.3.1. Microsoft Windows 7 Профессиональная 6.1.7601 Service Pack 1.

6.3.2. Microsoft Windows SL 8/1 RU AE OLP NL.

6.3.3. Microsoft Office Standard 2010.

6.3.4. Microsoft Office стандартный 2013.

6.3.5. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – стандартный Russian Edition.

6.3.6. WinRAR: 3.x: Standard License – educational – EXT.

6.3.7. 7 zip (свободный доступ).

### **6.4. Перечень информационно-справочных систем и профессиональных баз данных:**

6.4.1. <http://www.pravo.gov.ru> – официальный интернет-портал правовой информации.

6.4.2. <http://www.consultant.ru> – справочная правовая система «Консультант Плюс».

6.4.3. <http://www.garant.ru> – справочная правовая система по законодательству Российской Федерации.



## 7 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

№ п./п.	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	<p><b>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</b> Аудитория 622 446442, Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5 (по техническому паспорту №11)</p>	<p>Помещение на 14 посадочных мест (шкаф сушильный СНОЛ 24/200; центрифуга ОПН-8; сахариметр универсальный СУ-5; влагомер ММ-2R; весы 5-килограммовые; белизнамер «Блик-РЗ»; комплект лабораторной посуды; центрифуга; муфельная лабораторная печь СНОЛ; бинокулярный микроскоп МБС-10; подогреватель воды; электроплитка; термометры с диапазоном измерения температуры 0...200°С; соковыжималка электрическая; набор ареометров; холодильник; питательные среды; анализатор влажности Эвлас-2М; баня водяная многоместная ЛАБ-ТБ-6; весы лабораторные ВК -300,1; весы электронные; измельчитель Waring 8010 s; ионометрический комплект Анион-7010; ПЧП-3; рассев лабораторный У1-ЕРЛ-3).</p>
2	<p><b>Помещение для самостоятельной работы</b> ауд. 3310а (читальный зал) 446442, Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Спортивная, д. 8а</p>	<p>Помещение на 6 посадочных мест, укомплектованное специализированной мебелью (компьютерные столы, стулья) и оснащенное компьютерной техникой (6 рабочих станций), подключенной к сети «Интернет» и обеспечивающей доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, проектор EPSON H720D, экран. Windows 7 Professional with SP1, тип лицензии ACADEMIC, лицензия № 62864698 от 23.12.2013; Microsoft Office стандартный 2013, лицензия № 62864697 от 23.12.2013; Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition, № 0B00-191114-151848-387-103 с 14.11.2019 до 19.01.2022; 7 zip (свободный доступ); Система трёхмерного моделирования КОМПАС-3D версия V17; (Лицензия на 50 мест), договор №АС289 от 29.11.2016г); НЭБ РФ, договор № 101/НЭБ/1384-П о подключении к НЭБ и предоставлении доступа к объектам НЭБ от 13.11.2018г. сроком на 5 лет, 1СПредприятие 8.3; лицензионный договор №1803 от 11.07.2013; Справочно-правовая система «Гарант»; договор №866 о взаимном сотрудничестве от 01 сентября 2015 года; Справочно-правовая система КонсультантПлюс, договор поставки № 6450 от 01.07.2015 г.</p>

№ п./п.	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
3	<p><b>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</b>, ауд.629. 446442, Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</p>	<p>Помещение, укомплектованное специализированной мебелью: стеллажи, шкаф, стулья аудиторные, столы для размещения лабораторного оборудования, ноутбук Emachines E525 series, ноутбук RoverBook Nautilus Z 500 WH. Програмное обеспечение: Microsoft Windows 7 Профессиональная 6.1.7601 Service Pack 1, номер лицензии 62864697 от 23.12.2013 тип лицензии Academic; - Microsoft Office стандартный 2013, лицензия № 62864697 от 23.12.2013; - Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition, № 0B00-191114-151848-387-103 с 14.11.2019 до 19.01.2022;</p>

## **ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

### **8.1 Виды и формы контроля по дисциплине**

Контроль уровня усвоенных знаний, освоенных умений и приобретенных навыков (владений) осуществляется в рамках текущего и промежуточного контроля в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся.

Текущий контроль освоения компетенций по дисциплине проводится при изучении теоретического материала, выполнении заданий на лабораторных занятиях. Текущему контролю подлежит посещаемость обучающимися аудиторных занятий и работа на занятиях.

Итоговой оценкой освоения дисциплинарных компетенций (результатов обучения по дисциплине является промежуточная аттестация в форме зачета, проводимого с учетом результатов текущего контроля.

### **8.2 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины**

#### *Оценочные средства для проведения текущей аттестации*

Текущий контроль успеваемости обучающихся по дисциплине «Товароведение продуктов животного происхождения» включает опрос по теме лабораторных работ.

#### **Лабораторная работа №22**

**Тема:** Товароведение и таможенная оценка качества молочных консервов  
**Задание**

**Провести товароведную экспертизу качества молочных консервов:** изучить порядок органолептической оценки; методики определения физико-химических показателей качества.

### **Порядок проведения экспертизы молочных консервов.**

Определение кислотности.

Кислотность молочных консервов определяют в соответствии с ГОСТ 3624-92 «Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности».

Для определения кислотности молочные консервы разводят дистиллированной водой. Для этого 100 г сгущенного молока отвешивают в химический стакан на 200 мл, добавляют 100 мл дистиллированной воды (70°C) и тщательно перемешивают. Затем раствор переливают без остатка в мерную колбу на 250 мл, охлаждают до 20°C и доводят до метки.

В коническую колбу на 100 мл отмеривают пипеткой 10 мл разведенного сгущенного молока, прибавляют 20 г дистиллированной воды, три капли фенолфталеина и титруют 0,1н. раствором едкого натрия (калия) до появления слабо-розовой окраски, не исчезающей в течение 1 мин.

Кислотность сгущенного молока  $X$  (в градусах Тернера) определяют по формуле

$$X = V \cdot 25 \cdot K,$$

где  $V$  – количество 0,1 н. раствора едкого натра, пошедшего на титрование, мл;

25 – коэффициент для пересчета на 100 мл продукта.

### **Контрольные вопросы**

1. Какие признаки учитываются при классификации жидких молочных консервов?
2. Какие признаки учитываются при классификации сухих молочных консервов?
3. Каковы правила приемки молочных консервов?
4. Каким образом осуществляется отбор проб молочных консервов?
5. Каковы причины возникновения дефектов консистенции молочных консервов?
6. Каковы причины возникновения дефектов вкуса молочных консервов?
7. Каковы причины возникновения дефектов цвета молочных консервов?

Критерии и шкала оценивания лабораторных работ

- **оценка «зачтено»** выставляется обучающимся, если они свободно владеют материалом и методикой выполнения работы, грамотно и аргументировано обосновывают и делают верные выводы;

- **оценка «не зачтено»** выставляется обучающимся, не владеющим основополагающими знаниями по поставленному вопросу и не исправляют своих ошибок после наводящих вопросов.

**Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации**

Зачет по дисциплине проводится по билетам содержащим 2 вопроса.

**Пример билета**

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Самарский государственный аграрный университет»**

19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»

(код и наименование направления подготовки/специализация)

«Технология продуктов питания животного происхождения»

профиль подготовки/магистерская программа/специализация)

«Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства»

(наименование кафедры)

«Товароведение продуктов животного происхождения»

(наименование дисциплины)

**Билет № 1**

1 Вопрос. Характеристика технологических процессов и факторов, формирующих качество кисломолочных продуктов.

2 Вопрос. Товароведная классификация и характеристика ассортимента животных топленых жиров

Составитель \_\_\_\_\_ Т.Н. Романова  
(подпись)

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ Р.Х. Баймишев  
(подпись)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Перечень вопросов к зачету**

1. Товароведная классификация и характеристика ассортимента колбасных изделий
2. Правила приемки и методы отбора проб колбасных изделий.
3. Упаковка, маркировка и условия транспортировки колбасных изделий.
4. Товароведная классификация и характеристика ассортимента консервов из мяса.
5. Правила приемки и методы отбора проб консервов из мяса.
6. Упаковка, маркировка и условия транспортировки консервов из мяса.
7. Характеристика технологических процессов и факторов, формирующих качество молока и сливок питьевых.
8. Товароведная классификация и характеристика ассортимента молока и сливок питьевых.
9. Правила приемки и методы отбора проб молока и сливок, питьевых.
10. Упаковка, маркировка и условия транспортировки молока и сливок.
11. Товароведная классификация и характеристика ассортимента кисломолочных продуктов.
12. Правила приемки и методы отбора проб кисломолочных продуктов.
13. Характеристика технологических процессов и факторов, формирующих качество кисломолочных продуктов.

14. Упаковка, маркировка и условия транспортировки кисломолочных продуктов.

15. Товароведная классификация и характеристика ассортимента мороженого.

16. Правила приемки и методы отбора проб мороженого.

17. Упаковка, маркировка и условия транспортировки мороженого.

18. Товароведная классификация и характеристика ассортимента сливочного масла.

19. Правила приемки и методы отбора проб сливочного масла.

20. Характеристика технологических процессов и факторов, формирующих качество сливочного масла.

21. Упаковка, маркировка и условия транспортировки сливочного масла.

22. Товароведная классификация и характеристика ассортимента сыра.

23. Правила приемки и методы отбора проб сыра.

24. Характеристика технологических процессов и факторов, формирующих качество сыра.

25. Упаковка, маркировка и условия транспортировки сыра.

26. Товароведная классификация и характеристика ассортимента молочных консервов.

27. Правила приемки и методы отбора проб молочных консервов.

28. Характеристика технологических процессов и факторов, формирующих качество молочных консервов.

29. Упаковка, маркировка и условия транспортировки молочных консервов.

30. Товароведная классификация и характеристика ассортимента маргариновой продукции.

31. Правила приемки и методы отбора проб маргариновой продукции.

32. Характеристика технологических процессов и факторов, формирующих качество маргариновой продукции.

33. Упаковка, маркировка и условия транспортировки маргариновой продукции.

34. Товароведная классификация и характеристика ассортимента майонезной продукции.

35. Правила приемки и методы отбора проб майонезной продукции.

36. Характеристика технологических процессов и факторов, формирующих качество майонезной продукции.

37. Упаковка, маркировка и условия транспортировки майонезной продукции.

38. Товароведная классификация и характеристика ассортимента животных топленых жиров.

39. Правила приемки и методы отбора проб животных топленых жиров.

40. Характеристика технологических процессов и факторов, формирующих качество животных топленых жиров

41. Упаковка, маркировка и условия транспортировки животных топленых жиров.

42. Товароведная классификация и характеристика ассортимента яичных продуктов.

43. Правила приемки и методы отбора проб яичных продуктов.

44. Характеристика технологических процессов и факторов, формирующих качество яичных продуктов.

45. Упаковка, маркировка и условия транспортировки яичных продуктов.

46. Товароведная классификация и характеристика ассортимента рыбы.

47. Товароведная классификация и характеристика ассортимента рыбных консервов.

48. Упаковка, маркировка и условия транспортировки рыбных консервов.

### **8.3. Критерии оценивания уровня сформированности компетенций**

Оценка результатов обучения по дисциплине в форме уровня сформированности компонентов знать, уметь, владеть заявленных дисциплинарных компетенций проводится по 2-х балльной шкале оценивания путем выборочного контроля во время зачета.

Шкала оценивания зачета

Результат зачета	Критерии оценивания
1	2
«зачтено»	Обучающийся показал знания основных положений дисциплины, умение решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умение правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента.
«не зачтено»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой дисциплины.

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

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций по дисциплине: «Товароведение продуктов животного происхождения» проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

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

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

- на занятиях (опрос);
- по результатам проверки качества конспектов лекций и иных материалов;
- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самоподготовки, по имеющимся задолженностям.

Контроль за выполнением обучающимися каждого вида работ может осуществляться поэтапно и служит основанием для предварительной аттестации по дисциплине.

Все виды текущего контроля осуществляются на лабораторных занятиях, а также по результатам доклада на научной конференции.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится с целью выявления соответствия уровня теоретических знаний, практических умений и навыков по дисциплине требованиям ФГОС по направлению подготовки в форме зачета.

Зачет проводится после завершения изучения дисциплины в объеме рабочей учебной программы. Форма проведения зачета определяется кафедрой (устный – по билетам). Оценка по результатам зачета – «зачтено», «не зачтено».

Данная форма контроля по дисциплине включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков.

Процедура оценивания компетенций, обучающихся основана на следующих стандартах:

1. Периодичность проведения оценки (на каждом занятии).
2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и обучающимися группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекса мер по устранению недостатков.
3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.

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

Краткая характеристика процедуры реализации текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине для оценки компетенций обучающихся представлена в таблице:

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика процедуры оценивания компетенций	Представление оценочного средства в фонде
1.	Устный опрос	Устный опрос проводится в конце занятия. Выбранный преподавателем обучающийся может отвечать с места либо у доски.	Вопросы по темам/разделам дисциплины
2.	Зачет	Проводится в заданный срок, согласно графику учебного процесса. При выставлении оценок учитывается уровень сформированных компетенций обучающегося. Компонент «знать» оценивается теоретическими вопросами по содержанию дисциплины, компоненты «уметь» и «владеть» - практикоориентированными заданиями.	Комплекты вопросов к зачету