

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

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
доцент И.Н. Гужин
"23" _____ 2019 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ТАМОЖЕННАЯ ЭКСПЕРТИЗА ТОВАРОВ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Направление подготовки: 38.03.07 Товароведение

Профиль: Товароведение и экспертиза товаров в таможенной деятельности

Название кафедры: Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства

Квалификация: бакалавр

Формы обучения: очная, заочная

Кинель 2019

1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.07 «Товароведение и таможенная экспертиза товаров животного происхождения» относится к вариативной части к дисциплинам по выбору Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана.

Дисциплина изучается в 7 семестре на 4 курсе в очной форме обучения, в 7 и 8 семестре на 4 курсе в заочной форме обучения.

3 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
ОПК-3	умением использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности	Знать технические регламенты и другие нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность товаров животного происхождения; Владеть нормативной документацией, в соответствии с которой выработаны товары животного про-

		исхождения
ПК-8	знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	Знать классификацию и потребительские свойства, факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров животного происхождения на всех этапах жизненного цикла
ПК-11	умением оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации	Знать - требования к упаковке и маркировке товаров, условиям и срокам их хранения и транспортировки
ПК-13	умением проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам	Уметь: - выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных; - производить оценку качества товаров животного происхождения; Владеть основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности товаров животного происхождения;
ПК-19	способностью проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров	Знать показатели идентификации, средства и способы обнаружения фальсификации товаров. Уметь - оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации; - составлять аргументированные заключения о качестве продуктов по результатам экспертизы- Владеть правилами проведения идентификации и методами обнаружения фальсификации товаров на всех этапах товародвижения

1 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.

4.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц 216 часов.
для очной формы обучения

Вид учебной работы		Трудоемкость дисциплины		Семестры (кол-во недель в семестре)
		Всего часов	Объем контактной работы	7 (18)
Аудиторная контактная работа (всего)		108	108	108
в том числе:	Лекции	36	36	36
	Лабораторные занятия	72	72	72
Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе:		108	8,75	108
СРС в семестре:	Изучение лекционного материала, чтение учебников, дополнительной литературы, работа со справочниками, ознакомление с нормативными и методическими документами	14	5,4	14
	Подготовка к лабораторным занятиям	30		30
	Написание и защита курсовой работы	19	1	19
СРС в сессию:	экзамен	45	2,35	45
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)		экзамен		экзамен
Общая трудоемкость, ч.		216	116,75	216
Общая трудоемкость, зачетные единицы		6	3,24	6

для заочной формы обучения

Вид учебной работы		Трудоемкость дисциплины		Семестры (кол-во недель в семестре)	
		Всего часов	Объем контактной работы	7 (20)	8 (19)
Аудиторная контактная работа (всего)		24	24	6	18
в том числе:	Лекции	8	8	2	6
	Лабораторные занятия	16	16	4	12
Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе:		192	4,55	66	126
СРС в семестре:	Изучение лекционного материала, чтение учебников, дополнительной литературы, работа со справочниками, ознакомление с нормативными и методическими документами	126	1,2	55	71
	Подготовка к лабораторным занятиям	32	-	8	24
	Написание и защита курсовой работы	25	1	3	22
СРС в сессию:	экзамен	9	2,35	-	9
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)		экзамен	-	-	экзамен
Общая трудоемкость, ч.		216	28,55	72	144
Общая трудоемкость, зачетные единицы		6	0,79	2	4

4.2 Тематический план лекционных занятий для очной формы обучения

№ п./п.	Тема лекционных занятий	Трудоемкость, ч.
1	Организация, порядок проведения и виды таможенной экспертизы товаров животного происхождения	2
2	Идентификационные и классификационные признаки товаров животного происхождения	2
3	Товароведение колбасных изделий при таможенных поставках	2
4	Товароведение полуфабрикатов из мяса при таможенных поставках	2
5	Товароведение консервов из мяса при таможенных поставках	2
6	Товароведение питьевого молока и сливок при таможенных поставках	2
7	Товароведение кисломолочных продуктов при таможенных поставках	2
8	Товароведение сыров при таможенных поставках	2
9	Товароведение мороженого при таможенных поставках	2
10	Товароведение молочных консервов при таможенных поставках	2
11	Товароведение сливочного масла при таможенных поставках	2
12	Товароведение маргариновой продукции при таможенных поставках	2
13	Товароведение майонезной продукции при таможенных поставках	2
14	Товароведение животных топленых жиров при таможенных поставках	2
15	Товароведение яичных продуктов при таможенных поставках	2
16	Товароведение соленой и копченой рыбы при таможенных поставках	2
17	Товароведение вяленой и сушеной рыбы при таможенных поставках	2
18	Товароведение рыбных консервов при таможенных поставках	2
Всего		36

для заочной формы обучения

№ п/п	Темы лекционных занятий	Трудоемкость, ч
1.	Организация, порядок проведения и виды таможенной экспертизы товаров животного происхождения	2
2.	Идентификационные и классификационные признаки товаров животного происхождения	2
3.	Товароведение колбасных изделий при таможенных поставках	2
4.	Товароведение животных топленых жиров при таможенных поставках	2
Всего:		8

4.3 Тематический план лабораторных занятий для очной формы обучения

№ п./п.	Тема лабораторных занятий	Трудоемкость, ч.
1	4	5
1	Формы и порядок проведения таможенного контроля товаров животного происхождения	2

	го происхождения	
2	Виды таможенных пошлин и их классификация	2
3	Товароведение и таможенная оценка качества мяса при экспортно-импортных поставках	2
4	Товароведение и таможенная оценка качества субпродуктов	2
5	Правила приемки и методы отбора проб колбасных изделий	2
6	Товароведение и таможенная оценка качества колбасных изделий	2
7	Правила приемки и методы отбора проб полуфабрикатов из мяса	2
8	Товароведение и таможенная оценка качества полуфабрикатов из мяса	2
9	Правила приемки и методы отбора проб консервов из мяса	2
10	Товароведение и таможенная оценка качества консервов из мяса	2
11	Правила приемки и методы отбора проб, питьевых молока и сливок	2
12	Товароведение и таможенная оценка качества питьевых молока и сливок	2
13	Правила приемки и методы отбора проб кисломолочных продуктов	2
14	Товароведение и таможенная оценка качества кисломолочных продуктов	2
15	Правила приемки и методы отбора проб мороженого	2
16	Товароведение и таможенная оценка качества мороженого	2
17	Правила приемки и методы отбора проб сыра	2
18	Товароведение и таможенная оценка качества сыра	2
19	Правила приемки и методы отбора проб сливочного масла	2
20	Товароведение и таможенная оценка качества сливочного масла	2
21	Правила приемки и методы отбора проб молочных консервов	2
22	Товароведение и таможенная оценка качества молочных консервов	2
23	Правила приемки и методы отбора проб маргариновой продукции	2
24	Товароведение и таможенная оценка качества маргариновой продукции	2
25	Правила приемки и методы отбора проб майонезной продукции	2
26	Товароведение и таможенная оценка качества майонезной продукции	2
27	Правила приемки и методы отбора проб животных топленых жиров	2
28	Товароведение и таможенная оценка качества животных топленых жиров	2
29	Правила приемки и методы отбора проб яичных продуктов	2
30	Товароведение и таможенная оценка качества яичных продуктов	2
31	Правила приемки и методы отбора проб рыбы	2
32	Товароведение и таможенная оценка качества соленой рыбы	2
33	Товароведение и таможенная оценка качества копченой рыбы	2
34	Товароведение и таможенная оценка качества вяленой и сушеной рыбы	2
35	Правила приемки и методы отбора проб рыбных консервов	2
36	Товароведение и таможенная оценка качества рыбных консервов	2
Всего:		72

для заочной формы обучения

№ п./п.	Темы лабораторных занятий	Трудоемкость, ч
1.	Формы и порядок проведения таможенного контроля товаров животного происхождения	2
2.	Виды таможенных пошлин и их классификация	2
3.	Товароведение и таможенная оценка качества мяса при экспортно-импортных поставках	2
4.	Товароведение и таможенная оценка качества колбасных изделий	2
5.	Товароведение и таможенная оценка качества кисломолочных продуктов	2
6.	Товароведение и таможенная оценка качества маргариновой продукции	2
7.	Товароведение и таможенная оценка качества яичных продуктов	2
8.	Товароведение и таможенная оценка качества рыбных консервов	2
Всего		16

4.4 Тематический план практических (семинарских) занятий
Данный вид работы не предусмотрен учебным планом

.5 Самостоятельная работа для очной формы обучения

№ п./п.	Вид самостоятельной работы	Название (содержание работы)	Объем, акад. часы
1	Самостоятельное изучение теоретического материала	Осмысление и закрепление теоретического материала в соответствии с содержанием лекционных занятий/ Самостоятельное изучение основной и дополнительной литературы, поиск и сбор информации по дисциплине в периодических печатных и интернет-изданиях, на официальных сайтах	14
1	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	Изучение теоретических основ изучаемых процессов и методики выполнения лабораторных работ	30
3	Написание и защита курсовой работы	Самостоятельное изучение теоретических вопросов, проведение экспертизы и выполнение расчетов по индивидуальному заданию	19
4	Подготовка к сдаче экзамена	Повторение и закрепление изученного материала	45
ИТОГО			108

для заочной формы обучения

№ п./п.	Вид самостоятельной работы	Название (содержание работы)	Объем, акад. часы
1.	Самостоятельное изучение теоретического материала	Осмысление и закрепление теоретического материала в соответствии с содержанием лекционных занятий/ Самостоятельное изучение основной и дополнительной литературы, поиск и сбор информации по дисциплине в периодических печатных и интернет-изданиях, на официальных сайтах	126
2.	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	Изучение теоретических основ изучаемых процессов и методики выполнения лабораторных работ	32
3.	Написание и защита курсовой работы	Самостоятельное изучение теоретических вопросов, проведение экспертизы и выполнение расчетов по индивидуальному заданию	25
4.	Подготовка к сдаче экзамена	Повторение и закрепление изученного материала	9
ИТОГО			192

5 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1 Рекомендации по использованию материалов рабочей программы

Работу с настоящей рабочей программой следует начать с ознакомления, где особое внимание следует обратить на вопросы, вынесенные на экзамен.

Специфика изучения дисциплины заключается в том, что помимо изучения теоретических вопросов, студенту 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 «Организация, порядок проведения и виды таможенной экспертизы товаров животного происхождения» особое внимание следует обратить на предмет и задачи таможенной экспертизы. При изучении темы, «Идентификационные и классификационные признаки товаров животного происхождения»

особое внимание следует обратить на классификацию товаров животного происхождения по разделам и группам.

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 экзамену

При подготовке к экзамену особое внимание следует обратить на определения основных понятий курса. При подготовке к экзамену лучше структурировать и конспектировать материал.

Для того чтобы избежать трудностей при ответах на вопросы рекомендуется при подготовке к экзамену 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. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов [Электронный ресурс] : учебник / В.И. Криштафович [и др.] ; Под общ. ред. В.И. Криштафович. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 432 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/107914>

6.1.2 Троц, А.П. Таможенная экспертиза [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.П. Троц. — Самара : РИЦ СГСХА, 2014. — 416 с. — ISBN 978-5-88575-340-1. — Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/278960>

6.2 Дополнительная литература:

6.2.1 Баймишева, Д.Ш. Товароведение и экспертиза молочно-жировых товаров [Электронный ресурс] : практикум / М.В. Чугунова, Д.Ш. Баймишева. — Самара : РИЦ СГСХА, 2014. — 160 с. — ISBN 978-5-88575-351-7. — Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/286819>

6.2.2 Сухова, И.В. Товароведение и экспертиза молочных товаров : практикум [Электронный ресурс] / Д.Ш. Баймишева, И.В. Сухова. — Самара : РИЦ

СГСХА, 2015 .— 117 с. — ISBN 978-5-88575-393-7 .— Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/343544>

6.2.3 Левкин, Г.Г. Товароведение рыбы и рыбных товаров [Электронный ресурс] : конспект лекций / Г.Г. Левкин.— М. : Директ-Медиа, 2016 .— 112 с. — ISBN 978-5-4475-8210-4 .— Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/610963>

6.3 Программное обеспечение:

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 Справочно-правовая система по законодательству Российской Федерации. (<http://www.garant.ru/>)

6.4.2 Электронная библиотечная система. Национальный цифровой ресурс «Рукопонт» (<https://rucont.ru/>)

6.4.3 Электронно-библиотечная система издательства «Лань» (<https://e.lanbook.com/>)

6.4.4 Информационная система «Единое окно доступа к информационным ресурсам» (<http://window.edu.ru.>)

6.4.5 Электронная библиотечная система eLibrary. (<http://elibrary.ru.>)

7 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

№ п./п.	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.604 – Лаборатория по оценке качества молока и молочных продуктов. <i>Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i>	Учебная аудитория на 16 посадочных мест оборудована специализированной учебной мебелью: стол преподавателя, столы и стулья аудиторные, стол для размещения лабораторного оборудования – 8 штук. Дистиллятор; Весы электронные; Термостат суховоздушный ТС-1/80; Центрифуга молочная ЦЛМ-12 лабораторная; рН–метр 150М; Вискозиметр «Соматос»; Рефрактометр ИРФ – 464, 454; Электрическая плитка; Аппарат сушильный АПС-1; Вытяжной шкаф; Холодильник «Атлант»; Медицинский шкаф; Термометр на 100 ⁰ С; Титриметрические бюретки; Эксикатор (малый); Устройство для сушки химической посуды
2	Учебная аудитория для проведения	Учебная аудитория на 16 посадочных мест

№ п./п.	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
	занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.602 – Лаборатория по оценке качества жиров мясных и рыбных товаров. <i>Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i>	оборудована специализированной учебной мебелью: стол преподавателя, стулья, трибуна. Электросушильный шкаф СНОЛ; Вытяжной шкаф; Люминоскоп «Филин»; Холодильник «Стинол»; Весы лабораторные электронные Adventurer; Сушильный шкаф BINDERE-28; ЛАБТЕКС – ТШ-32;
3	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.608. <i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i>	Учебная аудитория на 30 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, парты со скамейкой двухместные, учебная доска, трибуна) и техническими средствами обучения (проектор, экран)
4	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.606. <i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i>	Учебная аудитория на 24 посадочных места, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, трибуна)
5	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, ауд.629. <i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i>	Помещение, укомплектованное специализированной мебелью: стеллажи, шкаф, стулья аудиторные, столы для размещения лабораторного оборудования, ноутбук EmachinesE525 series, ноутбук RoverBook-NautilusZ 500 WH
6	Помещение для самостоятельной работы, ауд.3310а. <i>Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Спортивная, д.8 А</i>	Помещение на 6 посадочных мест укомплектованное специализированной мебелью (компьютерные столы, стулья) и оснащенное техническими средствами обучения на 6 посадочных мест: компьютерные столы, 6 рабочих станций, подключенных к сети Интернет и обеспечивающий доступ в электронную информационно-образовательную среду университета

8 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

88 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 лабораторно-практических 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 защиты курсовой работы и экзамена, 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 и таможенная экспертиза товаров 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 фенол-

фталеина 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

Одним из этапов промежуточной аттестации является защита курсовой работы.

Примерная тематика курсовых работ по дисциплине:

1. Товароведение и таможенная экспертиза мяса
2. Товароведение и таможенная экспертиза колбасных изделий
3. Товароведение и таможенная экспертиза полуфабрикатов из мяса
4. Товароведение и таможенная экспертиза консервов из мяса
5. Товароведение и таможенная экспертиза живой товарной рыбы
6. Товароведение и таможенная экспертиза охлажденной рыбы
7. Товароведение и таможенная экспертиза мороженой рыбы
8. Товароведение и таможенная экспертиза соленой рыбы
9. Товароведение и таможенная экспертиза копченой рыбы
10. Товароведение и таможенная экспертиза сушеной рыбы

11. Товароведение и таможенная экспертиза вяленой рыбы
12. Товароведение и таможенная экспертиза икры
13. Товароведение и таможенная экспертиза рыбных консервов
14. Товароведение и таможенная экспертиза молока питьевого
15. Товароведение и таможенная экспертиза сливок питьевых
16. Товароведение и таможенная экспертиза йогурта
17. Товароведение и таможенная экспертиза творога
18. Товароведение и таможенная экспертиза спреда
19. Товароведение и таможенная экспертиза сметаны
20. Товароведение и таможенная экспертиза мороженого
21. Товароведение и таможенная экспертиза натурального сыра
22. Товароведение и таможенная экспертиза плавленого сыра
23. Товароведение и таможенная экспертиза молочных консервов
24. Товароведение и таможенная экспертиза майонеза
25. Товароведение и таможенная экспертиза соуса майонезного
26. Товароведение и таможенная экспертиза маргарина
27. Товароведение и таможенная экспертиза смеси топленой
28. Товароведение и таможенная экспертиза животных топленых жиров
29. Товароведение и таможенная экспертиза яиц
30. Товароведение и таможенная экспертиза яичных продуктов

Критерии и шкала оценки при защите курсовой работы:

При определении оценки знаний обучающихся во время защиты курсовой работы преподаватель (член комиссии) руководствуется следующими критериями:

- оценка "отлично" выставляется обучающимся, выполнившим курсовую работу в соответствии с методическими указаниями, в полном объеме. На защите курсовой работы ответ обучающегося должен содержать четкие формулировки всех определений, касающихся указанного вопроса, такой ответ должен продемонстрировать знание обучающимся своего материала работы, проявившего творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала;

- оценка "хорошо" выставляется обучающимся, выполнившим курсовую работу в соответствии с методическими указаниями, в достаточном объеме. Показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности;

- оценка "удовлетворительно" выставляется обучающимся, допустившим погрешности в выполнении курсовой работы, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя;

Оценка "неудовлетворительно" ставится обучающимся, если работа содержит менее 50% правильно и полностью решенных задач без необходимых теоретических обоснований.

Пример экзаменационного билета

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Экзамен по дисциплине проводится по билетам содержащим вопросы

Пример билета

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное общеобразовательное учреждение высшего образования
«Самарский государственный аграрный университет»

38.03.07 «Товароведение»
(код и наименование направления подготовки)

«Товароведение и экспертиза товаров в таможенной деятельности»
(наименование профиля подготовки)

Кафедра «Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства»

Дисциплина «Товароведение и таможенная экспертиза товаров животного происхождения»

Билет № 3

Вопрос. 1 Формы таможенного контроля товаров животного происхождения.

Вопрос. 2 Характеристика технологических процессов и факторов, формирующих качество кисломолочных продуктов

Вопрос. 3 Товароведная классификация и характеристика ассортимента животных топленых жиров согласно ЕТН ВЭД ЕАЭС и ОКП

Составитель _____ Р.Х. Баймишев.

Зав. кафедрой _____ Л.А. Коростелева.

« »

201 г

Перечень вопросов к экзамену

1. Формы таможенного контроля товаров животного происхождения
2. Характеристика и виды таможенной экспертизы товаров животного происхождения
3. Организация, порядок проведения таможенной экспертизы товаров животного происхождения
4. Основные классификационные системы, применяемые в практике международной торговли
5. Виды таможенных пошлин
6. Классификация таможенных пошлин
7. Требования к качеству мяса поставляемого на экспорт
8. Требования к качеству импортного мяса
9. Упаковка, маркировка и условия транспортировки мяса при экспортно-импортных поставках
10. Характеристика технологических процессов и факторов, формирующих качество мясных товаров
11. Товароведная классификация и характеристика ассортимента колбасных изделий согласно ЕТН ВЭД ЕАЭС и ОКП

12.Правила приемки и методы отбора проб колбасных изделий при экспортно-импортных поставках

13.Упаковка, маркировка и условия транспортировки колбасных изделий при экспортно-импортных поставках

14.Товароведная классификация и характеристика ассортимента полуфабрикатов из мяса согласно ЕТН ВЭД ЕАЭС и ОКП

15.Правила приемки и методы отбора проб полуфабрикатов из мяса при экспортно-импортных поставках

16.Упаковка, маркировка и условия транспортировки полуфабрикатов из мяса при экспортно-импортных поставках

17.Товароведная классификация и характеристика ассортимента консервов из мяса согласно ЕТН ВЭД ЕАЭС и ОКП

18.Правила приемки и методы отбора проб консервов из мяса при экспортно-импортных поставках

19.Упаковка, маркировка и условия транспортировки консервов из мяса при экспортно-импортных поставках

20.Характеристика технологических процессов и факторов, формирующих качество молока и сливок питьевых

21.Товароведная классификация и характеристика ассортимента молока и сливок питьевых согласно ЕТН ВЭД ЕАЭС и ОКП

22.Правила приемки и методы отбора проб молока и сливок, питьевых при экспортно-импортных поставках

23.Упаковка, маркировка и условия транспортировки молока и сливок, питьевых при экспортно-импортных поставках

24.Товароведная классификация и характеристика ассортимента кисломолочных продуктов согласно ЕТН ВЭД ЕАЭС и ОКП

25.Правила приемки и методы отбора проб кисломолочных продуктов при экспортно-импортных поставках

26.Характеристика технологических процессов и факторов, формирующих качество кисломолочных продуктов

27.Упаковка, маркировка и условия транспортировки кисломолочных продуктов при экспортно-импортных поставках

28.Товароведная классификация и характеристика ассортимента мороженого согласно ЕТН ВЭД ЕАЭС и ОКП

29.Правила приемки и методы отбора проб мороженого при экспортно-импортных поставках

30.Упаковка, маркировка и условия транспортировки мороженого при экспортно-импортных поставках

31.Товароведная классификация и характеристика ассортимента сливочного масла согласно ЕТН ВЭД ЕАЭС и ОКП

32.Правила приемки и методы отбора проб сливочного масла при экспортно-импортных поставках

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

34. Упаковка, маркировка и условия транспортировки сливочного масла при экспортно-импортных поставках

35. Товароведная классификация и характеристика ассортимента сыра согласно ЕТН ВЭД ЕАЭС и ОКП

36. Правила приемки и методы отбора проб сыра при экспортно-импортных поставках

37. Характеристика технологических процессов и факторов, формирующих качество сыра

38. Упаковка, маркировка и условия транспортировки сыра при экспортно-импортных поставках

39. Товароведная классификация и характеристика ассортимента молочных консервов согласно ЕТН ВЭД ЕАЭС и ОКП

40. Правила приемки и методы отбора проб молочных консервов при экспортно-импортных поставках

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

42. Упаковка, маркировка и условия транспортировки молочных консервов при экспортно-импортных поставках

43. Товароведная классификация и характеристика ассортимента маргариновой продукции согласно ЕТН ВЭД ЕАЭС и ОКП

44. Правила приемки и методы отбора проб маргариновой продукции при экспортно-импортных поставках

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

46. Упаковка, маркировка и условия транспортировки маргариновой продукции при экспортно-импортных поставках

47. Товароведная классификация и характеристика ассортимента майонезной продукции согласно ЕТН ВЭД ЕАЭС и ОКП

48. Правила приемки и методы отбора проб майонезной продукции при экспортно-импортных поставках

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

50. Упаковка, маркировка и условия транспортировки майонезной продукции при экспортно-импортных поставках

51. Товароведная классификация и характеристика ассортимента животных топленых жиров согласно ЕТН ВЭД ЕАЭС и ОКП

52. Правила приемки и методы отбора проб животных топленых жиров при экспортно-импортных поставках

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

54. Упаковка, маркировка и условия транспортировки животных топленых жиров при экспортно-импортных поставках

55. Товароведная классификация и характеристика ассортимента яичных продуктов согласно ЕТН ВЭД ЕАЭС и ОКП

56.Правила приемки и методы отбора проб яичных продуктов при экспортно-импортных поставках

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

58.Упаковка, маркировка и условия транспортировки яичных продуктов при экспортно-импортных поставках

59.Товароведная классификация и характеристика ассортимента рыбы согласно ЕТН ВЭД ЕАЭС и ОКП

60.Правила приемки и методы отбора проб рыбных товаров при экспортно-импортных поставках

61. Требования к качеству живой товарной рыбы

62.Условия транспортировки и хранения живой товарной рыбы при экспортно-импортных поставках

63.Характеристика технологических процессов и факторов, формирующих качество рыбных товаров

64.Товароведная классификация и характеристика ассортимента соленой рыбы согласно ЕТН ВЭД ЕАЭС и ОКП

65.Упаковка, маркировка и условия транспортировки соленой рыбы при экспортно-импортных поставках

66.Товароведная классификация и характеристика ассортимента копченой рыбы согласно ЕТН ВЭД ЕАЭС и ОКП

67.Упаковка, маркировка и условия транспортировки копченой рыбы при экспортно-импортных поставках

68. Товароведная классификация и характеристика ассортимента вяленой рыбы согласно ЕТН ВЭД ЕАЭС и ОКП

69.Товароведная классификация и характеристика ассортимента сушеной рыбы согласно ЕТН ВЭД ЕАЭС и ОКП

70.Упаковка, маркировка и условия транспортировки вяленой и сушеной рыбы при экспортно-импортных поставках

71.Товароведная классификация и характеристика ассортимента рыбных консервов согласно ЕТН ВЭД ЕАЭС и ОКП

72.Упаковка, маркировка и условия транспортировки рыбных консервов при экспортно-импортных поставках

73.Товароведная классификация и характеристика ассортимента икры согласно ЕТН ВЭД ЕАЭС и ОКП

74.Правила приемки и методы отбора проб икры при экспортно-импортных поставках

75.Упаковка, маркировка и условия транспортировки икры при экспортно-импортных поставках

8.3. Критерии оценивания уровня сформированности компетенций

Оценка результатов обучения по дисциплине в форме уровня сформированности заявленных дисциплинарных компетенций проводится по 4-х балльной шкале оценивания путем выборочного контроля во время экзамена.

При оценке уровня сформированности дисциплинарных компетенций в рамках выборочного контроля при экзамене считается, что полученная оценка за компонент проверяемой в билете дисциплинарной компетенции обобщается на соответствующий компонент всех дисциплинарных компетенций, формируемых в рамках данной дисциплины.

Шкала оценивания экзамена

Результат экзамена	Уровень освоения компетенций	Критерии оценивания
«отлично»	высокий уровень	Ответ обучающегося на вопрос должен быть полным и развернутым, ни в коем случае не зачитываться дословно, содержать четкие формулировки всех определений, назначения, устройства, принципа работы изучаемого оборудования, его регулировок и настроек. Такой ответ должен продемонстрировать знание обучающимся материала лекций, базового учебника и дополнительной литературы. Оценка «отлично» выставляется только при полных ответах на все основные и дополнительные вопросы
«хорошо»	повышенный уровень	Ответ обучающегося на вопрос должен быть полным, ни в коем случае не зачитываться дословно, содержать четкие формулировки всех определений, особенно касающихся изучаемого оборудования, его регулировок и настроек. Такой ответ должен продемонстрировать знание обучающимся материала лекций и базового учебника. Оценка «хорошо» выставляется только при правильных и полных ответах на все основные вопросы. Допускается неполный ответ по одному из дополнительных вопросов.
«удовлетворительно»	пороговый уровень	Ответ обучающегося на вопрос может быть не полным, содержать нечеткие формулировки определений, особенно касающихся устройства и принципа работы оборудования, неуверенно ориентироваться в регулировках и настройках оборудования. Он ни в коем случае не должен зачитываться дословно. Такой ответ демонстрирует знание обучающимся только материала лекций. Оценка «удовлетворительно» выставляется только при правильных, но неполных, частичных ответах на все основные вопросы. Допускается неправильный ответ по одному из дополнительных вопросов.
«неудовлетворительно»	минимальный уровень не достигнут	Ответ обучающегося на вопрос, в этом случае, содержит неправильные названия рабочих органов оборудования и его принципа работы, студент вообще не может их изложить, не дополняет свой ответ регулировками и настройками оборудования. Такой ответ демонстрирует незнание обучающимся материала лекций, базового учебника и дополнительной литературы. Оценка «неудовлетворительно» ставится также обучающемуся, списавшему ответы на вопросы и читающему эти ответы экзаменатору, не отрываясь от текста, в случае если он не может объяснить или уточнить, прочитанный таким образом материал.

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 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 выполнения индивидуальных заданий;
- по результатам проверки курсовых работ, качества конспектов лекций и иных материалов;
- по результатам ответа 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.

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 экзамена.

Экзамен проводится после завершения изучения дисциплины в объеме рабочей учебной программы. Форма проведения экзамена устный – по билетам. Оценка по результатам экзамена – «неудовлетворительно», «удовлетворительно», «хорошо» и «отлично».

Все виды текущего контроля осуществляются на лабораторных занятиях и консультациях.

Каждая 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.

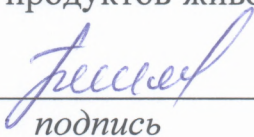
4. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие компетенций идет по возрастанию их уровней сложности, а оценочные средства на каждом этапе учитывают это возрастание.

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	Отчет по лабораторно-практическим работам	Устный опрос по основным терминам может проводиться в начале/конце практического занятия в течение 15-20 мин. Либо устный опрос проводится в течение всего практического занятия по заранее выданной тематике. Выбранный преподавателем обучающийся может отвечать с места либо у доски.	Вопросы по темам/разделам дисциплины в рамках изучаемой темы на лабораторно-практическом занятии
	Курсовая работа	Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой изложение в письменном виде полученных результатов теоретического и практического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, расчеты, а также собственные взгляды на нее. Тема курсовой работы выдается на занятии, выбор темы осуществляется самостоятельно. Подготовка осуществляется во внеаудиторное время. Результаты озвучиваются на защите курсовой работы в период установленный деканатом. В оценивании результатов наравне с преподавателем принимают участие члены комиссии.	Вопросы по теме курсовой работы
2	Экзамен	Проводится в заданный срок, согласно графику учебного процесса. При выставлении оценок учитывается уровень приобретенных компетенций обучающегося. Компонент «знать» оценивается теоретическими вопросами по содержанию дисциплины, компоненты «уметь» и «владеть» - практикоориентированными заданиями. Аудиторное время, отведенное обучающемуся, на подготовку - 60 мин.	Комплект вопросов к экзамену

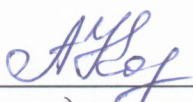
Рабочая программа составлена на основании федерального государственного стандарта высшего образования (ФГОС ВО).

Рабочую программу разработал:
Доцент кафедры «Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства», канд. тех. наук,
доцент Р.Х. Баймишев


подпись

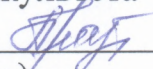
Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства» «24» апреля 20 19 г., протокол № 8.

Заведующий кафедрой
канд. с.-х. наук, доцент Л.А. Коростелева



подпись

СОГЛАСОВАНО:

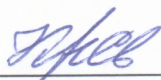
Председатель методической комиссии технологического факультета
канд. с.-х. наук, доцент Н.В. Праздничкова


подпись

Руководитель ОПОП ВО
канд. с.-х. наук, доцент Н.В. Праздничкова


подпись

Начальник УМУ
канд. тех. Наук, С.В. Краснов


подпись