МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
Технологический институт - филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА

ФАКУЛЬТЕТ ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ

КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА, ПЕРЕРАБОТКИ И ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДУКЦИИ АПК

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по учебной
и воспитательной работе

_____ Н.С. Семенова
«19» января 2016 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**
ДИСЦИПЛИНЫ
**ТАМОЖЕННАЯ ЭКСПЕРТИЗА И ТОВАРОВЕДЕНИЕ ТОВАРОВ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**
(наименование дисциплины )

Направление подготовки **38.03.07 Товароведение**
Программа подготовки: прикладной бакалавриат __
Профиль подготовки **Товароведение и экспертиза в таможенной деятельности**
Квалификация (степень) выпускника **бакалавр**
(
Форма обучения **очная** и **заочная**

**г. Димитровград - 2016 г.**

## 1 Цели и задачи освоения дисциплины

Содержание дисциплины «Таможенная экспертиза и товароведение товаров животного происхождения» строится исходя из требуемого уровня базовой профессиональной подготовки товароведов.

Цель дисциплины - формирование у обучающихся знаний по теоретическим и практическим навыков в области организации и методологии таможенной экспертизы продуктов животного происхождения, порядка и условий перемещения через таможенную границу товаров, таможенного оформления, таможенного контроля и взимания таможенных платежей.

**В задачи дисциплины входят:**

- ознакомление с ФЗ, Технических регламентов ТС и НД, регламентирующие деятельность таможенных лабораторий, отечественный и зарубежный опыт организации и проведения таможенных экспертиз;
- изучение организации экспертной деятельности в системе таможенной службы России и Таможенного союза, особенностях проведения экспертиз различных групп товаров;
- изучение международных классификаторов продукции;
- изучение специальной терминологией и лексикой данной дисциплины;
- изучение правил и порядков перемещения товаров через таможенную границу РФ;
- формирование способности самостоятельно приобретать новые знания по вопросам проведения экспертиз товаров различных групп.

## 2 Место дисциплины в структуре ООП ВО

Учебная дисциплина относится к профессиональному циклу - вариативная часть ФГОС ВО.

Входные знания и компетенции, необходимые для изучения курса «Таможенная экспертиза и товароведение товаров животного происхождения» формируются в процессе изучения дисциплин: «Правовые основы профессиональной деятельности», «Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология», «Товароведение однородных групп продовольственных товаров», «Таможенная экспертиза», «Бухгалтерский учет», «Таможенная экспертиза и товароведение товаров растительного происхождения», «Профессиональные компьютерные технологии», «Теоретические основы товароведения и экспертизы», «Основы микробиологии», «Товароведение однородных групп непродовольственных товаров».

Дисциплины, для которых данная дисциплина является предшествующей: «Таможенная экспертиза и товароведение хозяйственных товаров», «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров», «Упаковка продовольственных товаров», «Анатомия пищевого сырья», «Товароведение и экспертиза пищевых добавок», «Проектирование торговых предприятий», «Информационные таможенные технологии», «Налоги и таможенные платежи», «Налоги и налогообложение».

## 3 Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

### 3.1 Общекультурные и профессиональные компетенции

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО и ООП ВО по данному направлению подготовки: ОПК-3; ПК-8; ПК-9; ПК-13

**профессиональных (ПК):**

- умением использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности (ОПК-3);
- знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество (ПК-8);
- знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасностей, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь (ПК-9);
- умением проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам (ПК-13).

**3.2 В результате освоения дисциплины, обучающийся должен:**

**знать:** основные понятия, термины, определения, объекты, субъекты, средства, методы, виды таможенной экспертизы товаров животного происхождения (ОПК-3),

- основные классификационные системы и товарные номенклатуры, используемые в практике международной торговли товарами животного происхождения (ОПК-3).
- ассортимент товаров животного происхождения (ПК-8);
- потребительские свойства товаров животного происхождения (ПК-8);
- факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров животного происхождения (ПК-8).
- порядок назначения экспертиз таможенными органами, технологию проведения таможенных экспертиз и оформление заключения по экспертизе – способы оценки товаров животного происхождения (ПК-9),
- перечень вопросов, решаемых различными видами таможенных экспертиз товаров животного происхождения (ПК-13),
- объекты, субъекты, средства и методы таможенной экспертизы товаров (ПК-13),
- виды экспертиз, применяемые в системе таможенного контроля, права и обязанности эксперта, осуществляющего таможенную экспертизу товаров животного происхождения (ПК-13).

**уметь:**

- применять нормативно-правовые акты при оценке качества товаров животного происхождения (ОПК-3),
- составлять классификации товаров животного происхождения в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов (ОПК-3),
- определять потребительские свойства показателей качества товаров животного происхождения и уровень их качества (ПК-8);
- составлять классификации товаров животного происхождения (ПК-8).
- проводить идентификационную экспертизу товаров животного происхождения (ПК-9),
- составлять экспертное заключение по товарам животного происхождения ПК-9),
- выявлять потенциально опасную, некачественную, фальсифицированную и контрафактную продукции и предупреждения товарных потерь (ПК-9).
- проводить приемку товаров животного происхождения по количеству, качеству и комплектности (ПК-13).

**владеть:**

- навыками проведения экспертиз согласно нормативно-правовых актов (ОПК-3),
- методами определения показателей ассортимента товаров животного происхождения (ПК-8);
- навыками прочтения и понимания товарно-сопроводительной документации и документов, подтверждающих качество товаров животного происхождения (ПК-8);

- навыками определения назначение товаров животного происхождения, их состав и потребительские свойства (ПК-8);

- навыками проведения идентификационной экспертизы товаров животного происхождения (ПК-9),

- навыками определения качества и безопасности товаров животного происхождения с целью выявления дефектов и опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции (ПК-9),

- навыками проведения идентификационной экспертизы товаров животного происхождения – по правильному определению кода товаров по ТН ВЭД (ПК-13),

- определять требования к товарам животного происхождения и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам (ПК-13).

**Приобрести опыт деятельности** в порядке оформления и проведения таможенной экспертизы, порядка и условий перемещения через таможенную границу товаров, таможенного оформления, таможенного контроля и взимания таможенных платежей.

При изучении дисциплины студент должен приобрести необходимый уровень компетентности, который позволит ему осуществлять квалифицированные действия и принимать обоснованные решения в различных сферах деятельности, связанных с товарным обращением.

Матрица формирования компетенций по дисциплине «**Таможенная экспертиза и товароведение товаров животного происхождения**»

| № п/п | Темы дисциплины | Количество часов (аудиторная+самостоятельная работа) | Компетенции | | | | Общее количество компетенций |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | ОПК-3 | ПК-8 | ПК-9 | ПК-13 | |
| 1 | Модуль 1. Товароведение молочных товаров | 26 | х | х | х | х | 4 |
| 2 | Товароведение пищевых жиров | 24 | х | х | х | х | 4 |
| 3 | Модуль 2. Товароведение мяса, мясных и яичных товаров | 26 | х | х | х | х | 4 |
| 4 | Модуль 3. Товароведение рыбы и нерыбных объектов водного промысла | 19 | х | х | х | х | 4 |
| 5 | Модуль 1. Товароведение молочных товаров | 19 | х | х | х | х | 4 |

**4. Структура и содержание дисциплины «Таможенная экспертиза и товароведение продовольственных товаров животного происхождения» для <u>очной</u> формы обучения**

Общая трудоёмкость дисциплины составляет **4** зачётных единиц, **144** часов.

| № п/п | Раздел дисциплины | семестр | Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоёмкость | | | | | | | | | | Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра) Формы промежу-точной аттестации (по нед. семестра) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Контактная работа | | | | Самостоятельная работа | | | | | | |
| | | | всего | КСР | лекции | Практические и лабораторные занятия | всего | подготовка к семинарским занятиям | подготовка докладов, рефератов, эссе | подготовка к тестированию | контроль самостоятельной работы | подготовка к экзамену | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 12 | 14 |
| 1 | Модуль 1. Товароведение молочных товаров | 6 | 7 | 3 | 7 | 14 | 8 | 2 | 2 | 2 | 2 | | устный опрос (24-30); заслушивание и обсуждение рефератов (24,25,26,27,30) тестирование (30) |
| | Товароведение пищевых жиров | | 7 | | 7 | 14 | 7 | 2 | 2 | 2 | 1 | | |
| 2 | Модуль 2. Товароведение мяса, мясных и яичных товаров | | 7 | | 7 | 14 | 7 | 2 | 2 | 2 | 1 | | |
| 3 | Модуль 3. Товароведение рыбы и нерыбных объектов водного промысла | | 5 | | 7 | 14 | 8 | 2 | 2 | 2 | 2 | | |
| | Подготовка к экзамену | | | | | | | | | | | | |
| | Всего по видам учебной работы | | **87** | **3** | 28 | 56 | **30** | 8 | 8 | 8 | 6 | **27** | |

**4. Структура и содержание дисциплины «Таможенная экспертиза и товароведение продовольственных товаров животного происхождения» для <u>заочной</u> формы обучения**

Общая трудоёмкость дисциплины составляет **4** зачётных единиц, **144** часов.

| № п/п | Раздел дисциплины | семестр | Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоёмкость | | | | | | | | | | Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра) Формы промежу-точной аттестации (по нед. семестра) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Контактная работа | | | | Самостоятельная работа | | | | | | |
| | | | всего | КСР | лекции | Практические и лабораторные занятия | всего | подготовка к семинарским занятиям | подготовка докладов, рефератов, эссе | подготовка к тестированию | контроль самостоятельной работы | подготовка к экзамену | |
| 1 | 2 | 3 | 5 | | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 12 | 14 |
| 1 | Модуль 1. Товароведение молочных товаров | 7 | 7 | 2 | 1 | 4 | 29 | 10 | 8 | 6 | 5 | | устный опрос (24-30); заслушивание и обсуждение рефератов (24,25,26,27,30) тестирование (30) |
| | Товароведение пищевых жиров | | 7 | | 1 | 2 | 29 | 8 | 8 | 8 | 5 | | |
| 2 | Модуль 2. Товароведение мяса, мясных и яичных товаров | | 7 | | 2 | 2 | 29 | 8 | 8 | 8 | 5 | | |
| 3 | Модуль 3. Товароведение рыбы и нерыбных объектов водного промысла | | 5 | | 2 | 2 | 30 | 9 | 8 | 8 | 5 | | |
| | Подготовка к экзамену | | | | | | | | | | | 9 | |
| | Всего по видам учебной работы | | **18** | **2** | 6 | 10 | **117** | 35 | 32 | 30 | 20 | **9** | |

## 4.1 Содержание программы учебной дисциплины «Таможенная экспертиза и товароведение продовольственных товаров животного происхождения»

Модуль 1.

**Тема 1. Товароведение молочных товаров.**

*Цель темы:* Формирование теоретических знаний и практических навыков в области товароведения молочных товаров.

Молоко и молочные продукты. Состояние производства и потребления молока и молочных продуктов. Научно обоснованные нормы потребления.

Химический состав и свойства основных пищевых веществ коровьего молока. Особенности химического состава молока других видов животных. Физико-химические свойства молока.

Понятия и термины, используемые в соответствии с Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию. Определение терминов и понятий (молочный продукт, молокосодержащий продукт, молочный напиток, сливочно-растительный спред и др.). Питьевое молоко и сливки. Требования к сырому молоку (сырьё). Основы производства питьевого молока. Пастеризация, ультрапастеризация, стерилизация молока, топление молока. Режимы. Ассортимент питьевого молока. Топлёное молоко. Упаковка, маркировка. Требования к маркировке молока. Условия хранения и сроки годности. Изменение качества молока в процессе хранения. Дефекты молока. Сливки. Краткая характеристика.

Кисломолочные продукты. Пищевое и диетическое значение кисломолочных продуктов. Основы производства. Молочнокислые микроорганизмы в заквасках, используемые в производстве, их характеристика. Пробиотические микроорганизмы. Биопродукты, значение. Виды брожения. Продукты молочнокислого и смешенного брожения. Классификация жидких кисломолочных продуктов. Характеристика ассортимента.

Сметана, творог, творожная масса, творожный сырок, творожный продукт. Определения. Используемое сырьё. Технология получения. Ассортимент и его характеристика. Тара потребительская и транспортная для кисломолочных продуктов. Требования к маркировке. Условия хранения, сроки годности.

Молочные консервы (сгущённые и сухие). Классификация и ассортимент сгущённых молочных консервов. Сгущенное молоко с сахаром; сгущенное цельное и обезжиренное молоко стерилизованное. Технологические схемы получения. Характеристика ассортимента. Тара потребительская и транспортная. Требования к маркировке. Условия хранения, сроки годности.

Сухие молочные продукты. Сухое молоко цельное и обезжиренное. Технология сушки. Характеристика ассортимента. Тара потребительская и транспортная. Требования к маркировке. Условия хранения, сроки годности. Изменения при хранении.

Масло коровье. Сливочное масло. Химический состав и пищевая ценность. Используемое сырьё. Способы производства и их влияние на потребительские свойства масла. Классификация и ассортимент масла. Характеристика ассортимента. Топлёное масло. Сливочно-растительный спред, сливочно-растительная топлёная смесь. Масляная паста, различные её виды. Характеристика. Тара потребительская и транспортная. Требования к маркировке Технического регламента. Условия хранения, сроки годности.

Сыры. Химический состав и пищевая ценность. Классификация. Требования к молоку, используемому в сыроделии. Основы производства, факторы, формирующие видовые особенности и качество сыров. Ассортимент натуральных сычужных сыров, их особенности. Тара потребительская и транспортная для сыров. Требования к маркировке. Условия хранения, сроки годности.

Плавленые сыры. Используемое сырьё. Технология получения. Характеристика. Классификация и ассортимент. Характеристика ассортимента. Тара потребительская и транспортная. Требования к маркировке. Условия хранения, сроки годности.

Мороженое. Основы технологии получения. Используемое сырьё. Классификация. Мороженое на молочной основе. Использование растительных жиров в производстве мороженого. Мороженое мягкое. Тара потребительская и транспортная для мороженого. Требования к маркировке Технического регламента. Условия хранения, сроки годности.

**Тема 2. Товароведение пищевых жиров**

*Цель темы:* Формирование теоретических знаний и практических навыков в области товароведения пищевых жиров.

Состояние производства и потребления масложировой продукции. Термины и понятия в соответствии с Техническим регламентом на масложировую продукцию: масло растительное, маргарин, спред (растительно-сливочный и растительно-жировой), смеси топлёные, жиры специального назначения, майонез и др.

Растительные масла. Используемое сырьё (масличные семена), его характеристика. Производство растительных масел, технологические факторы, формирующие их качество. Основные способы получения растительных масел. Рафинация масел. Физические, химические и физико-химические методы очистки масел. Классификация растительных масел. Особенности химического состава и пищевая ценность. Характеристика растительных масел по видам, способам очистки, маркам и товарным сортам. Тара потребительская и транспортная. Требования к маркировке Технического регламента. Условия хранения и сроки годности, в т.ч. рекомендации по хранению после вскрытия потребительской упаковки. Дефекты растительных масел.

Жиры животные топлёные. Классификация. Особенности химического состава и пищевая ценность. Характеристика жирового сырья, способы его подготовки и методы извлечения жиров. Характеристика жиров в зависимости от вида животного сырья и товарного сорта. Дефекты. Тара потребительская и транспортная. Требования к маркировке. Условия хранения, сроки годности.

Маргарин. Пищевая ценность маргарина. Физико-химические основы производства маргарина. Используемое основное и вспомогательное сырьё. Термины и понятия: гидрогенизация, переэтерификация. Режимы гидрогенизации. Основы технологии производства маргарина. Классификация и ассортимент маргарина. Характеристика отдельных видов маргарина. Требования к качеству, дефекты. Тара потребительская и транспортная. Требования к маркировке. Условия хранения, сроки годности.

Майонез. Химический состав и пищевая ценность. Классификация. Сырьё и технологические основы производства майонеза. Особенности состава и свойства различных видов майонеза. Тара потребительская и транспортная. Требования к маркировке. Дефекты майонеза. Условия хранения, сроки годности.

Модуль 2.

**Тема 3. Товароведение мяса, мясных и яичных товаров.**

*Цель темы:* Формирование теоретических знаний и практических навыков в области товароведения мяса и мясных товаров.

*Содержание темы*

Мясо убойных животных. Значение мяса в питании человека. Физиологические нормы и фактическое потребление мяса в разных странах. Экономические аспекты развития животноводства и мясной промышленности.

Переработка скота. Влияние технологических операций на качество мяса. Дефекты технологической обработки мяса и направления его использования.

Ветеринарно-санитарный контроль в производстве и товародвижении мяса и мясных товаров на протяжении всей пищевой цепи (от фермы до магазина). Ветеринарные сопроводительные документы. Ветеринарное клеймение мяса.

Классификация и маркировка мяса. Влияние вида, возраста, пола, упитанности животных, термического состояния и анатомического происхождения на качество мяса. Товароведческая маркировка (клеймение) мяса основных видов убойных животных.

Ткани мяса и их соотношение в тушах говядины, свинины, баранины. Химический состав и пищевая ценность мышечной, соединительной, жировой костной и хрящевой тканей. Разделка говядины, свинины, баранины на отрубы и их характеристика.

Автолитические послеубойные изменения в мясе. Посмертное окоченение и созревание мяса. Особенности товарных и технологических свойств. Мясо с отклонениями в течении автолиза. Виды порчи мяса в результате микробиологических, автолитических и химических процессов при хранении.

Мясные пищевые субпродукты. Классификация. Пищевая ценность. Использование в кулинарии и производстве мясной продукции. Технологическая обработка. Недопустимые дефекты. Тара потребительская и транспортная, маркировка. Условия хранения и сроки годности охлаждённых и замороженных субпродуктов.

Мясо птицы. Пищевая ценность. Классификация. Части потрошёных тушек. Требования к использованию консервантов, а также к термическому состоянию тушек, направленных на промышленную переработку в соответствии с Техническим регламентом. Тара потребительская и транспортная, маркировка. Условия хранения и сроки годности.

Продукты из мяса и колбасные изделия. Отличительные признаки. Формирование качества в процессе производства. Роль посола, копчения, тепловой обработки, сушки в формировании потребительских свойств. Классификация и характеристика ассортимента продуктов из свинины. Сырьё и материалы колбасного производства. Классификация колбасных изделий и характеристика ассортимента колбас, вырабатываемых в соответствии с ГОСТ и ГОСТ Р. Отличительные особенности колбасных изделий: варёных (колбасы, сосиски, сардельки, хлебы мясные), фаршированных, колбас из термически обработанных ингредиентов (ливерные колбасы, зельцы, студни, холодцы, паштеты), копчёных колбас (полукопчёных, варёно-копчёных, сырокопчёных, сыровяленых). Упаковка колбасных изделий и продуктов из мяса. Требования к маркировке в соответствии с Техническим регламентом. Условия хранения и сроки годности.

Мясные полуфабрикаты. Классификация в соответствии с национальными стандартами и Техническим регламентом. Характеристика ассортимента кусковых, рубленых полуфабрикатов, полуфабрикатов в тесте. Упаковка. Использование вакуума и модифицированной газовой среды (МГС) при упаковывании полуфабрикатов. Определение категорий мясных полуфабрикатов. Требования к маркировке. Характеристика полуфабрикатов из мяса птицы.

Мясные консервы. Сырьё и основы технологии мясных консервов. Классификация мясных консервов. Особенности сырья и производства разных групп консервов: типа «мясо тушёное», «ветчинные», «колбасный фарш», «паштетные», «мясорастительные» и др. Требования к качеству. Консервные банки металлические и стеклянные. Тара транспортная для консервов. Требования к маркировке. Условия хранения и сроки годности.

Пищевые яйца и яичные товары. Значение яичных продуктов в питании. Физиологическая норма и фактическое потребление яиц. Строение, химический состав и пищевая ценность куриных яиц. Классификация куриных яиц. Характеристика нового ассортимента куриных яиц (деревенских и др.). Требования к качеству и безопасности. Дефекты. Упаковка и маркировка. Процессы при хранении. Сроки годности и условия хранения яиц.

Яйца перепелиные. Краткая характеристика. Продукты переработки яиц. Сухие и жидкие яичные продукты. Схема производства яйцепродуктов. Требования к качеству. Упаковка и маркировка. Условия хранение и сроки годности.

Модуль 3.

**Тема 4. Товароведение рыбы и нерыбных объектов водного промысла**

*Цель темы:* Формирование теоретических знаний и практических навыков в области товароведения мяса и мясных товаров.

Сведения об основных промысловых семействах: осетровых, лососевых, сельдевых, тресковых, карповых, окуневых, скорпеновых, камбаловых, скумбриевых и других.

Рыбные товары. Основы анатомии. Пищевая ценность и потребительские свойства рыбной продукции и морепродуктов.

Особенности химического состава продуктов водного происхождения (белковые и небелковые азотистых веществ, липиды, витамины, минеральные вещества и других). Диетические и лечебные свойства рыбы и морепродуктов. Гигиенические требования к качеству и безопасности рыбопродукции и морепродуктов.

Живая товарная рыба. Виды рыб, используемые для торговли в живом виде. Факторы, влияющие на качество при транспортировании. Условия хранения живой рыбы в магазине. Экспертиза качества живой рыбы. Инфекционные и инвазионные заболевания рыб, передающиеся человеку.

Охлаждённая и мороженая рыба. Филе рыбное. Биохимия посмертных изменений в тканях рыб, влияние на качество. Причины нестойкости свежей охлаждённой рыбы против микробной порчи. Разделка охлаждённой рыбы. Способы охлаждения и влияние на качество продуктов. Характеристика товарного ассортимента. Упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения.

Мороженая рыба и филе. Теоретические основы замораживания. Способы замораживания, влияние на качество продуктов. Характеристика товарного ассортимента. Градация на товарные сорта в зависимости от показателей качества. Упаковка, маркировка. Условия и сроки хранения. Способы размораживания и влияние на качество.

Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Потребительские свойства. Классификация. Характеристика товарного ассортимента полуфабрикатов и кулинарных изделий: рыба спецразделки, натуральные и фаршевые формованные изделия, рыбный фарш и сурими, рыбомучные изделия, салаты, студни и другие. Условия и сроки хранения.

Солёная, пряная и маринованная рыба. Классификация по способам посола, степени солёности, разделке и другим критериям.

Теоретические основы посола. Биохимические процессы созревания солёной, пряной и маринованной рыбы. Характеристика товарного ассортимента. Нормативные требования к качеству. Упаковка, маркировка, перевозка и хранение. Дефекты и вредители солёных и маринованных рыбных товаров, причины возникновения.

Вяленые и сушёные рыбные продукты. Классификация. Потребительские свойства. Процессы созревания вяленой рыбы. Факторы, формирующие качество. Характеристика товарного ассортимента. Упаковка, маркировка, хранение. Дефекты и вредители вяленых товаров.

Копчёные рыбные товары. Основные понятия: рыбопродукции холодного, горячего и полугорячего копчения. Теоретические основы копчения рыбы дымом и с применением коптильных препаратов. Способы горячего и холодного копчения. Дефекты копчёных продуктов. Причины разной сохраняемости рыбы холодного и горячего копчения.

Балычные изделия. Терминология. Виды рыб, направляемых на приготовление балычных изделий. Особенности разделки и приготовления вяленых и копчёных балычных изделий.

Икорная продукция. Основные понятия. Классификация. Общие сведения о строении, составе, пищевой ценности и способах получения икорных продуктов. Характеристика товарного ассортимента. Требования к качеству. Упаковка, маркировка. Условия хранения и сроки годности. Аналоги икорной продукции, получаемые на основе рыбного и нерыбного белкового сырья.

Нерыбные морепродукты. Классификация и потребительские свойства морепродуктов. Ассортимент. Особенности состава и свойств сырья и способов переработки нерыбных гидробионтов: ракообразных, моллюсков, иглокожих, водорослей, мяса морских животных и др.

Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Основные понятия, классификация, потребительские свойства. Факторы, формирующие качество стерилизованных консервов:

натуральных, с масляными и томатными заливками и др. Тара потребительская и транспортная, маркировка. Характеристика ассортимента. Требования к качеству. Дефекты.

### 4.3 Практические занятия (семинары)для очной и заочной форм обучения

| № заня-тия | № модуля | Тема | Кол-во часов | |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | очная | заочная |
| 1 | 1 | МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ТОВАРЫ. Экспертиза молока. Экспертиза кисломолочных продуктов. Экспертиза молочных консервов. | 14 | 2 |
| 2 | | ПИЩЕВЫЕ ЖИРЫ. Экспертиза растительных масел Экспертиза маргарина | 14 | 3 |
| 3 | 2 | МЯСО И МЯСНЫЕ ТОВАРЫ. Экспертиза мяса. Изучения схемы разруба говядины и свинины. Экспертиза мясных консервов. ЯЙЦА И ЯИЧНЫЕ ТОВАРЫ. | 14 | 3 |
| 4 | 3 | РЫБА, РЫБНЫЕ ТОВАРЫ И МОРЕПРОДУКТЫ. Экспертиза мороженой рыбы. Экспертиза соленой рыбы Экспертиза рыбных консервов | 14 | 2 |
| **Итого:** | | | **56** | **10** |

**Примечание.** Курьянова Н.Х. Практикум по дисциплине Товароведение и таможенная экспертиза продовольственных товаров животного происхождения. - сост. Н.Х. Курьянова – Димитровград: ТИ(ф)УГСХА, 2015. - 75с.

### 4.4 Самостоятельное изучение разделов дисциплины

| № раз-дела | Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение | Кол-во часов | |
|---|---|---|---|
| | | очная | заочная |
| 1. | Состояние и перспективы развития производства молока и молочных товаров. Значение в питании молочных продуктов. Биохимия молока и молочных продуктов. Характеристика национальных кисломолочных продуктов. Процесс производства тортов-мороженных. Ассортимент сливочного масла. | 5 | 20,5 |
| 2. | Физические и химические показатели растительных масел и жиров. Химические изменения и порча пищевых жиров. Характеристика масло какао, пальмового масла, пальмоядрового масла. | 5 | 19,5 |
| 3. | Яйца как возможный источник инфекционных болезней человека. | 5 | 19,5 |
| 4. | Значение в питании молочных продуктов. Биохимия молока и кисломолочных продуктов. Характеристика национальных кисломолочных продуктов. Процесс производства тортов-мороженных. Ассортимент сливочного масла. | 5 | 19,5 |
| 5. | Потребительские свойства и химический состав мяса верблюдов, оленей, яков. Пернатая дичь. Виды. Места обитания. Пищевая ценность и химический состав. Требование к качеству. | 5 | 19,5 |
| 6. | Нерыбные морепродукты. Иглокожие. Мясо морских | 5 | 19,5 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | млекопитающих. Продукты из морских водорослей. Пищевая ценность. Использование в питании. Требования к качеству. Дефекты. Хранение.<br>Визига. Пищевая рыбная мука. Рыбные концентраты. Требования к качеству. Дефекты. Упаковка, Транспортировка и хранение. | | |
| **Всего:** | | **30** | **117** |

### 4.5 Курсовой проект (курсовая работа)

В соответствии с учебным планом по данной дисциплине предусмотрено выполнение курсовой работы.

Курсовая работа представляет собой форму организации учебно-исследовательской деятельности студента, основанная на индивидуальной самостоятельности и личностно ориентированной поисково-исследовательской деятельности каждого обучающегося.

Целью курсового проектирования является:

- закрепление, углубление, обобщение знаний, полученных при теоретическом изучении дисциплины «Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров (раздел мясные и рыбные товары)», творческая переработка и осмысление профессионально-значимых знаний, использование их при решении конкретных практических задач;
- развитие навыков работы с литературой, в том числе со справочной литературой, нормами, стандартами и типовыми проектными решениями;
- закрепление навыков по выполнению практических задач и оформление аналитических заключений и расчетов.

**Примечание.** При написании курсовой работы пользоваться ниже указанным учебно-методическим пособием.

Учебно-методическое пособие по выполнению курсовой работы по дисциплинам «Таможенная экспертиза и товароведение товаров животного происхождения» и «Таможенная экспертиза и товароведение товаров растительного происхождения» / Н.Х. Курьянова, Е.М. Марьин. Димитровград, 2015. – 41 с.

**Примерные темы курсовой работы:**

1. Таможенная экспертиза и товароведение свинины в тушах и полутушах.
2. Таможенная экспертиза и товароведение говядины в тушах и полутушах.
3. Таможенная экспертиза и товароведение баранины в тушах и полутушах.
4. Таможенная экспертиза и товароведение мяса птицы.
5. Таможенная экспертиза и товароведение сырокопченых колбас.
6. Таможенная экспертиза и товароведение полукопченых колбас.
7. Таможенная экспертиза и товароведение мясных деликатесов.
8. Таможенная экспертиза и товароведение мясных консервов.
9. Таможенная экспертиза и товароведение мясорастительных консервов
10. Таможенная экспертиза и товароведение мясных полуфабрикатов.
11. Таможенная экспертиза и товароведение молочных консервов.
12. Таможенная экспертиза и товароведение сливочного масла.
13. Таможенная экспертиза и товароведение твердых сычужных сыров.
14. Таможенная экспертиза и товароведение рассольных сыров.
15. Таможенная экспертиза и товароведение плавленых сыров.

16. Таможенная экспертиза и товароведение красной икры.
17. Таможенная экспертиза и товароведение черной икры.
18. Таможенная экспертиза и товароведение рыбных консервов с добавлением масла.
19. Таможенная экспертиза и товароведение рыбных консервов в масле.
20. Таможенная экспертиза и товароведение рыбных консервов в томатном соусе.
21. Таможенная экспертиза и товароведение пресервов.
22. Таможенная экспертиза и товароведение мороженой рыбы.
23. Таможенная экспертиза и товароведение соленой рыбы.
24. Таможенная экспертиза и товароведение копченой рыбы.
25. Таможенная экспертиза и товароведение вяленой рыбы.
26. Таможенная экспертиза и товароведение сушеной рыбы.
27. Таможенная экспертиза и товароведение морских гидробионтов.
28. Таможенная экспертиза и товароведение пресноводных гидробионтов.
29. Особенность экспорта продукции осетровых видов рыб.
30. Правила и порядок перемещения товаров животного происхождения через таможенную границу России.

В соответствии с выбранной темой курсовой работы каждый обучающийся уточняет её содержание и совместно с руководителем разрабатывает предварительный план. Независимо от темы работы и её направленности каждая курсовая работа состоит из введения, основной части (трех глав) и заключения. Объем курсовой работы составляет 40 - 45 страниц машинописного текста.

## 5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ДИСЦИПЛИНЫ «ТАМОЖЕННАЯ ЭКСПЕРТИЗА И ТОВАРОВЕДЕНИЕ ТОВАРОВ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ»

Организация занятий по дисциплине «Таможенная экспертиза и товароведение товаров животного происхождения» проводится по видам учебной работы – лекции, лабораторно-практические занятия и текущий контроль. В рамках учебного курса предусмотрены встречи с производителями рыбной продукции и представителями торговых сетей.

В соответствии с требованиями ФГОС ВПО по направлению подготовки бакалавра реализация компетентностного подхода предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Часть лекционных занятий проводится в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта (контролируется).

Лабораторные занятия проводятся в специальных аудиториях № 21 и 10 кафедры ТППиЭП АПК, оборудованных специальным приборами, лабораторной посудой, реактивами и наглядными пособиями.

Самостоятельная работа по дисциплине включает:

- самоподготовку к учебным занятиям по конспектам. По учебной литературе с помощью электронных ресурсов (контролируются конспекты и т.п.):
- оформление и подготовка рефератов,
- подготовка к текущему тестированию по разделам дисциплины (изучение учебных тем);
- написание курсовой работы.

**«Виртуальный магазин»**

В начале семестра студенты получают групповые задания (команды по 2-3 человека):

- разработать макет виртуального магазина и презентовать его;

- разработать ассортимент товаров животного происхождения по группам для своего магазина;

- сделать выкладку товаров животного происхождения выбранного ассортимента в соответствии с правилами торговли и санитарно-гигиеническими нормами.

При изучении каждой темы дисциплины студенты готовят иллюстрационный материал (мультимедийные презентации) и презентуют их. Задача команды – обосновать свой выбор, задача коллектива – смоделировать ситуации для решения.

Например, тема «Соленая и маринованная рыба». Команда выбирает поставщиков для своего магазина, формирует ассортимент с учетом потребительских предпочтений, производит закупку и выкладку соленой и маринованной в «виртуальном» магазине. Сделанная работа оформляется в виде мультимедийной презентации, демонстрируется группе студентов и объясняется целесообразность сделанного выбора.

| № п/п | Темы дисциплины | Творческое задание по программе «Виртуальный магазин» | Решение кроссвордов и ситуационных задач |
|---|---|---|---|
| 1 | Модуль 1. Таможенная экспертиза и товароведение молочных товаров | 2 | 1 |
| 2 | Таможенная экспертиза и товароведение пищевых жиров животного происхождения | 2 | 1 |
| 3 | Модуль2. Таможенная экспертиза и товароведение мясных и яичных товаров | 2 | 1 |
| 4 | Модуль 3. Таможенная экспертиза и товароведение рыбных товаров | 2 | 1 |

В процессе работы «Виртуального магазина» обучающиеся приобретают навыки работы в коллективе, дают мотивировку своему профессиональному выбору как товароведа и коллективно разбирают ситуационные задачи. Таким образом, в игре формируется «менталитет товароведа», студенты моделируют профессиональные ситуации и пытаются их решить. Подобная игра проходит в форме согласованного группового поиска, что требует вовлечения в коммуникацию всех участников игры. Завершается игра подведением итогов, где основное внимание направлено на анализ ее результатов, наиболее значимых для практики.

## ПРИМЕРНЫЕ СИТУАЦИОННЫЕ ЗАДАЧИ

Для закрепления полученных в результате освоения дисциплины навыков, студентам предлагаются для решения ситуационные задачи, которые разбираются коллективно. В качестве справочного материала служит нормативно-техническая документация (ФЗ, ГОСТ, ТУ, СанПиН и т.п.).

1. В магазин поступила партия консервов «Печень свиная в собственном соку» в количестве 46 ящиков по 20 банок и каждом. Масса банки - 325 г. При приемке был отобран средний образец в количестве двух банок. В среднем образце установлены следующие показатели качества: консистенция плотная, нежесткая; сок коричневого цвета с осадком; в пер вой банке масса печени составляет 227,5 г; жира - 65, ни второй банке масса печени 243,75 и жира - 58,5 г. Рассчитайте исходный образец для наружного осмотра банок. Дайте заключение о качестве по полученным результатам. Правильно ли отобран средний образец? Можно ли реализовать партию?

Ваши действия как товароведа?

2. В магазин поступила партия сырокопченых свино-копченостей в количестве 500 кг. Средняя масса изделия - 0,8 кг. Определите вид изделий, если они имеют прямоугольную форму с не оголенными ребрами, брюшина удалена, на разрезе видна жировая ткань с прослойками мышечной ткани; толщина подкожного слоя шпика при прямом срезе - 2,5 см. Определите размер выборки для контроля внешнего вида и массу объединенной пробы для проведения физико-химических испытаний. 3. . В магазин поступила партия яичного порошка без сертификата соответствия в количестве 120 кг в ящиках массой нетто 12 кг в каждом. Яичный порошок расфасован в банки массой 300 г. Для получения сертификата соответствия товароведом магазина была отобрана и направлена в лабораторию объединенная проба. В лаборатории выявлено: содержание влаги – 7 %; жир – 40 %; золы – 3 %; кислотность – 9 %; титр бактерий группы кишечной палочки - 0,12; бактерии рода сальмонеллы не обнаружены. Рассчитайте массу отобранной объединенной пробы. Какое заключение о качестве и в какой форме должна дать лаборатория на основании указанных результатов? Может ли она выдать сертификат соответствия по полученным результатам? Правомерны ли действия госинспектора, запретившего реализацию порошка и наложившего на магазин штраф? 4. В магазин поступил жир говяжий топленый 1-го сорта в количестве 900 кг в картонных ящиках массой по 25 кг в каждом. Масса нетто пачки - 250 г. При проверке качества обнаружено: жир имеет бледно-желтый цвет; вкус приятный поджаристый; консистенцию твердую; содержание влаги - 0,19 %; кислотное число - 1,9 мг КОН. При проверке массы нетто в десяти пачках обнаружено: пять пачек имеют массу по 242 г; три - по 253; три - по 255; остальные - по 250. Рассчитайте массу объединенной пробы, которую следовало бы отобрать. Соответствует ли фактическое качество жира указанному сорту? Возможна ли реализация данного жира? Каковы Ваши действия как товароведа? 5. . В магазин поступила партия фасованного жира «Фритюрный» (в пачках по 400 г). Масса партии - 500 кг в ящиках по 20 кг. При оценке качества выявлено: цвет светло-желтый; вкус чистый, обезличенный; консистенция твердая, пластичная, массовая доля влаги - 0,2 %; кислотное число - 0,3 мг КОН. Рассчитайте размер выборки и массу объединенной пробы. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данного жира, если при проверке массы нетто в пяти пачках оказалось: одна пачка имеет массу 402 г; одна - 397; остальные - по 400 г? Ваши действия как товароведа?

## 6 Примерный фонд оценочных средств

Итоговой формой контроля знаний, умений и навыков по дисциплине являются экзамен в 6 семестре для очной формы обучения и в 4 для заочной формы обучения. Экзамен проводится по билетам, которые включают два теоретических вопроса.

Оценка знаний студентов производится по следующим критериям:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с вопросами, причем не затрудняется с ответами при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твёрдо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приёмами их выполнения;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно,

с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно.

### 6.1 Контрольные вопросы для самопроверки

1. Состав и потребительские свойства молока.
2. Влияние обработки на сохраняемость молока.
3. Ассортимент и характеристика молока различных животных.
4. Требования к качеству, дефекты, упаковка и хранение молока.
5. Сливки: получение, особенности состава. Ассортимент.
6. Оценка качества, дефекты хранение сливок.
7. Отбор проб молока для исследования.
8. Органолептическая оценка качества молока.
9. Определение степени чистоты, определение плотности, определение кислотности молока и сливок.
10. Проба кипячением, определение содержания жира в молоке.
11. Бактериологические исследования молока.
12. Ассортимент и классификация жидких кисломолочных продуктов.
13. Технология производства жидких кисломолочных продуктов.
14. Оценка качества, дефекты и условия хранения кисломолочных продуктов.
15. Способы получения и классификация творога. Творожные изделия.
16. Органолептическая оценка качества кисломолочных продуктов.
17. Лабораторные исследования: определение плотности, определение кислотности, определение содержания жира.
18. Сгущенные молочные консервы. Технология производства и ассортимент.
19. Сухие молочные товары. Способы получения и ассортимент сухого молока.
20. Сухие молочные продукты специального назначения — детского, диетического питания.
21. Органолептическая оценка качества молочных консервов.
22. Лабораторные исследования молочных консервов: определение степени чистоты, определение кислотности, определение содержания жира в молочных консервах.
23. Мороженое. Пищевая ценность мороженого. Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств мороженого.
24. Классификация и ассортимент мороженного. Упаковка и хранение.
25. Органолептическая оценка качества мороженного.
26. Лабораторные исследования: определение степени чистоты, определение кислотности, определение содержания жира в мороженном.
27. Пищевая ценность сливочного масла. Производство и ассортимент масла.
28. Аналоги сливочного масла.
29. Органолептическая оценка качества сливочного масла.
30. Лабораторные исследования: определение степени чистоты, определение кислотности, определение содержания жира сливочного масла.
31. Химический состав и производство сыров.
32. Классификация и ассортимент сычужных сыров.
33. Качество и пороки твердых и полутвердых сычужных сыров.
34. Органолептическая оценка качества твердых сычужных сыров.
35. Определение степени чистоты и влаги в сырах.
36. Определение массовой доли поваренной соли и жира в сырах.
37. Состав и пищевая ценность жиров. Классификация жиров. Химические изменения и порча пищевых жиров.
38. Факторы, формирующие качество. Технология производства растительных масел.
39. Ассортимент растительных масел и требования к качеству.

40. Отбор проб.
41. Экспертиза качества растительных масел.
42. Животные топленые жиры.
43. Методы определения доброкачественности жира.
44. Маргарин: сырье, классификация, ассортимент, показатели качества, хранение.
45. Жиры кулинарные, кондитерские и хлебопекарные: сырье, ассортимент, показатели качества, дефекты, упаковка и хранение.
46. Майонез: сырье, классификация, процесс производства, порошкообразный майонез, показатели качества, хранение.
47. Экспертиза качества маргариновой продукции.
48. Строение и химический состав яиц.
49. Требования к качеству яиц и яичных продуктов.
50. Оценка качества яиц и яичных продуктов.
51. Продуктивность основных пород крупнорогатого скота. Показатели, характеризующие мясную продуктивность. Первичная переработка скота и ее влияние на качество мяса. Дефекты технологической переработки мяса. Классификация мяса по возрасту убойных животных.
52. Тканевый и химический состав мяса. Понятие «пищевая ценность мяса». Морфологический состав мяса и особенности строения мышечной ткани.
53. Мясо как важнейший источник полноценных белков в питании человека. Понятие качественного белкового показателя.
54. Послеубойные изменения в мясе, их сущность, связь с потребительскими свойствами мяса.
55. Вещества – носители мясного вкуса и аромата. Требование к действующим нормативным документам по качеству и безопасности мяса.
56. Особенности морфологического состава мяса птицы. Сравнительная характеристика состава белков в мясе птицы и животных. Липидный состав мяса птицы и мяса животных.
57. Особенности состава мяса водоплавающей птицы и сухопутной. Признаки идентификации мяса птицы. Особенности созревания мяса птицы.
58. Показатели, определяющие свежесть мяса птицы, отличительные свойства тушки цыпленка от тушки взрослой птицы.
59. Сведения, указанные на потребительской упаковке и транспортной таре с тушками птицы.
60. Изменения, происходящие при охлаждении мяса. Способы замораживания мяса и их взаимосвязь с характером кристаллообразования.
61. Субпродукты и основы деления их на категории.
62. Натуральные полуфабрикаты, производимые из свинины. Особенности панированных полуфабрикатов. Ассортимент мелкокусковых полуфабрикатов. Признаки идентификации полуфабрикатов.
63. Основное сырье колбасного производства. Виды оболочек, используемые в колбасном производстве.
64. Виды мяса и части туши, используемые при производстве солено-копченых изделий.
65. Сырье наиболее пригодное для производства мясных консервов. Факторы, предопределяющие выбор режима стерилизации консервов. Признаки бомбажных консервов и причины указанного порока.
66. Общие сведения о рыбе. Главнейшие районы рыболовства. Классификация промысловых семейств: семейства, роды, виды. Классификация рыбы по различным признакам (строению, образу жизни, длине и массе, упитанности, сезону улова, полу; по содержанию жира и белка).
67. Особенности химического состава и пищевой ценности рыбы. Характеристика белков, жиров, витаминов, экстрактивных и минеральных веществ, ферментов рыб. Факторы, влияющие на химический состав рыбы.

68. Строение и морфологический состав тканей рыб. Краткая характеристика рыб основных промысловых семейств: лососевых, осетровых, сельдевых, карповых, ставридовых, тресковых, скумбриевых и др.
69. Живая товарная рыба. Виды рыб, реализуемых в живом виде. Перевозка рыбы. Посмертные изменения, происходящие в рыбе после улова. Экспертиза живой рыбы, болезни.
70. Охлажденная рыба. Значение и сущность охлаждения. Способы разделки рыбы перед обработкой. Способы охлаждения и их влияние на качество. Экспертиза охлажденной рыбы.
71. Мороженая рыба. Виды и сорта. Способы замораживания. Изменение качества замороженной рыбы при хранении.
72. Экспертиза мороженой рыбы.
73. Солёная рыба. Сущность и способы посола и их влияние на качество. Сущность созревания рыбы при посоле. Виды солёных рыбных товаров.
74. Классификация солёных сельдей и других сельдевых. Солёные лососевые, скумбриевые, сиговые рыбы, особенности их разделки и посол. Прочая солёная рыба (не созревающая при посоле). Дефекты солёных рыбных товаров. Упаковка. Хранение. Экспертиза.
75. Копченые рыбные товары. Виды рыб, используемых для копчения. Виды копчения (холодное, горячее, полугорячее). Газовое (дымовое), мокрое (бездымное), электростатическое, смешанное копчение.
76. Изменение свойств рыбы при холодном и горячем копчении. Виды и ассортимент копченых рыбопродуктов. Экспертиза, дефекты. Хранение.
77. Вяленые рыбные товары. Сущность и способы вяления рыбы. Созревание рыбы и балычных изделий при вялении. Виды вяленой рыбы и балычных изделий. Сорта. Экспертизы. Дефекты.
78. Сушенные рыбные продукты. Виды рыб, Пригодных для сушения. Пресно-сушеная и солено-сушеная рыба. Способы сушки и процессы, при этом происходящие. Понятие о сублимационной сушке рыбы.
79. Визига. Пищевая рыбная мука. Рыбные концентраты. Экспертиза. Дефекты. Упаковка, транспортировка и хранение.
80. Рыбные консервы. Классификация, ассортимент. Химический состав и пищевая ценность. Виды рыб, используемых для производства консервов. Особенности шпротного и сардинного производства. Экспертиза. Дефекты. Хранение.
81. Рыбные пресервы. Особенности производства. Виды. Изменение, происходящие при хранении консервов и пресервов. Маркировка рыбных консервов. Хранение. Экспертиза.
82. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Виды. Хранение.
83. Икра. Общие сведения о строении, о химическом составе и пищевой ценности икры. Икра осетровых рыб. Виды. Особенности приготовления. Пищевая ценность.
84. Икра. Общие сведения о строении, о химическом составе и пищевой ценности икры. Икра лососевых рыб.
85. Икра частиковых рыб. Виды. Экспертиза. Дефекты икорных товаров. Упаковка, маркировка, транспортировка, условия и сроки хранения. Понятие об искусственной икре. Особенности её маркировки.
86. Нерыбные морепродукты. Ракообразные и моллюски. Строение, химический состав и пищевая ценность. Использование в питании.
87. Нерыбные морепродукты. Иглокожие. Мясо морских млекопитающих. Продукты из морских водорослей. Пищевая ценность. Использование в питании.

### 6.2 Полный перечень вопросов, выносимых на экзамен

1 Состав и потребительские свойства молока.
2 Влияние обработки на сохраняемость молока.

3 Ассортимент и характеристика молока различных животных.
4 Требования к качеству, дефекты, упаковка и хранение молока.
5 Сливки: получение, особенности состава. Ассортимент.
6 Оценка качества, дефекты хранение сливок.
7 Отбор проб молока для исследования.
8 Органолептическая оценка качества молока.
9 Определение степени чистоты, определение плотности, определение кислотности молока и сливок.
10 Проба кипячением, определение содержания жира в молоке.
11 Бактериологические исследования молока.
12 Ассортимент и классификация жидких кисломолочных продуктов.
13 Технология производства жидких кисломолочных продуктов.
14 Оценка качества, дефекты и условия хранения кисломолочных продуктов.
15 Способы получения и классификация творога. Творожные изделия.
16 Органолептическая оценка качества кисломолочных продуктов.
17 Лабораторные исследования: определение плотности, определение кислотности, определение содержания жира.
18 Сгущенные молочные консервы. Технология производства и ассортимент.
19 Сухие молочные товары. Способы получения и ассортимент сухого молока.
20 Сухие молочные продукты специального назначения — детского, диетического питания.
21 Органолептическая оценка качества молочных консервов.
22 Лабораторные исследования молочных консервов: определение степени чистоты, определение кислотности, определение содержания жира в молочных консервах.
23 Мороженое. Пищевая ценность мороженого. Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств мороженого.
24 Классификация и ассортимент мороженного. Упаковка и хранение.
25 Органолептическая оценка качества мороженного.
26 Лабораторные исследования: определение степени чистоты, определение кислотности, определение содержания жира в мороженном.
27 Пищевая ценность сливочного масла. Производство и ассортимент масла.
28 Аналоги сливочного масла.
29 Органолептическая оценка качества сливочного масла.
30 Лабораторные исследования: определение степени чистоты, определение кислотности, определение содержания жира сливочного масла.
31 Химический состав и производство сыров.
32 Классификация и ассортимент сычужных сыров.
33 Качество и пороки твердых и полутвердых сычужных сыров.
34 Органолептическая оценка качества твердых сычужных сыров.
35 Определение степени чистоты и влаги в сырах.
36 Определение массовой доли поваренной соли и жира в сырах.
37 Состав и пищевая ценность жиров. Классификация жиров. Химические изменения и порча пищевых жиров.
38 Факторы, формирующие качество. Технология производства растительных масел.
39 Ассортимент растительных масел и требования к качеству.
40 Отбор проб.
41 Экспертиза качества растительных масел.
42 Животные топленые жиры.
43 Методы определения доброкачественности жира.
44 Маргарин: сырье, классификация, ассортимент, показатели качества, хранение.
45 Жиры кулинарные, кондитерские и хлебопекарные: сырье, ассортимент, показатели качества, дефекты, упаковка и хранение.

46 Майонез: сырье, классификация, процесс производства, порошкообразный майонез, показатели качества, хранение.
47 Экспертиза качества маргариновой продукции.
48 Строение и химический состав яиц.
49 Требования к качеству яиц и яичных продуктов.
50 Оценка качества яиц и яичных продуктов.
51 Продуктивность основных пород крупнорогатого скота. Показатели, характеризующие мясную продуктивность. Первичная переработка скота и ее влияние на качество мяса. Дефекты технологической переработки мяса. Классификация мяса по возрасту убойных животных.
52 Тканевый и химический состав мяса. Понятие «пищевая ценность мяса». Морфологический состав мяса и особенности строения мышечной ткани.
53 Мясо как важнейший источник полноценных белков в питании человека. Понятие качественного белкового показателя.
54 Послеубойные изменения в мясе, их сущность, связь с потребительскими свойствами мяса.
55 Вещества – носители мясного вкуса и аромата. Требование к действующим нормативным документам по качеству и безопасности мяса.
56 Особенности морфологического состава мяса птицы. Сравнительная характеристика состава белков в мясе птицы и животных. Липидный состав мяса птицы и мяса животных.
57 Особенности состава мяса водоплавающей птицы и сухопутной. Признаки идентификации мяса птицы. Особенности созревания мяса птицы.
58 Показатели, определяющие свежесть мяса птицы, отличительные свойства тушки цыпленка от тушки взрослой птицы.
59 Сведения, указанные на потребительской упаковке и транспортной таре с тушками птицы.
60 Изменения, происходящие при охлаждении мяса. Способы замораживания мяса и их взаимосвязь с характером кристаллообразования.
61 Субпродукты и основы деления их на категории.
62 Натуральные полуфабрикаты, производимые из свинины. Особенности панированных полуфабрикатов. Ассортимент мелко-кустовых полуфабрикатов. Признаки идентификации полуфабрикатов.
63 Основное сырье колбасного производства. Виды оболочек, используемые в колбасном производстве.
64 Виды мяса и части туши, используемые при производстве солено-копченых изделий.
65 Сырье наиболее пригодное для производства мясных консервов. Факторы, предопределяющие выбор режима стерилизации консервов. Признаки бомбажных консервов и причины указанного порока.
66 Общие сведения о рыбе. Главнейшие районы рыболовства. Классификация промысловых семейств: семейства, роды, виды. Классификация рыбы по различным признакам (строению, образу жизни, длине и массе, упитанности, сезону улова, полу; по содержанию жира и белка).
67 Особенности химического состава и пищевой ценности рыбы. Характеристика белков, жиров, витаминов, экстрактивных и минеральных веществ, ферментов рыб. Факторы, влияющие на химический состав рыбы.
68 Строение и морфологический состав тканей рыб. Краткая характеристика рыб основных промысловых семейств: лососевых, осетровых, сельдевых, карповых, ставридовых, тресковых, скумбриевых и др.
69 Живая товарная рыба. Виды рыб, реализуемых в живом виде. Перевозка рыбы. Посмертные изменения, происходящие в рыбе после улова. Экспертиза живой рыбы, болезни.

70 Охлажденная рыба. Значение и сущность охлаждения. Способы разделки рыбы перед обработкой. Способы охлаждения и их влияние на качество. Экспертиза охлажденной рыбы.
71 Мороженая рыба. Виды и сорта. Способы замораживания. Изменение качества замороженной рыбы при хранении.
72 Экспертиза мороженой рыбы.
73 Солёная рыба. Сущность и способы посола и их влияние на качество. Сущность созревания рыбы при посоле. Виды солёных рыбных товаров.
74 Классификация солёных сельдей и других сельдевых. Солёные лососевые, скумбриевые, сиговые рыбы, особенности их разделки и посол. Прочая солёная рыба (не созревающая при посоле). Дефекты солёных рыбных товаров. Упаковка. Хранение. Экспертиза.
75 Копченые рыбные товары. Виды рыб, используемых для копчения. Виды копчения (холодное, горячее, полугорячее). Газовое (дымовое), мокрое (бездымное), электростатическое, смешанное копчение.
76 Изменение свойств рыбы при холодном и горячем копчении. Виды и ассортимент копченых рыбопродуктов. Экспертиза, дефекты. Хранение.
77 Вяленые рыбные товары. Сущность и способы вяления рыбы. Созревание рыбы и балычных изделий при вялении. Виды вяленой рыбы и балычных изделий. Сорта. Экспертизы. Дефекты.
78 Сушенные рыбные продукты. Виды рыб, Пригодных для сушения. Пресно-сушеная и солено-сушеная рыба. Способы сушки и процессы, при этом происходящие. Понятие о сублимационной сушке рыбы.
79 Визига. Пищевая рыбная мука. Рыбные концентраты. Экспертиза. Дефекты. Упаковка, транспортировка и хранение.
80 Рыбные консервы. Классификация, ассортимент. Химический состав и пищевая ценность. Виды рыб, используемых для производства консервов. Особенности шпротного и сардинного производства. Экспертиза. Дефекты. Хранение.
81 Рыбные пресервы. Особенности производства. Виды. Изменение, происходящие при хранении консервов и пресервов. Маркировка рыбных консервов. Хранение. Экспертиза.
82 Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Виды. Хранение.
83 Икра. Общие сведения о строении, о химическом составе и пищевой ценности икры. Икра осетровых рыб. Виды. Особенности приготовления. Пищевая ценность.
84 Икра. Общие сведения о строении, о химическом составе и пищевой ценности икры. Икра лососевых рыб.
85 Икра частиковых рыб. Виды. Экспертиза. Дефекты икорных товаров. Упаковка, маркировка, транспортировка, условия и сроки хранения. Понятие об искусственной икре. Особенности её маркировки.
86 Нерыбные морепродукты. Ракообразные и моллюски. Строение, химический состав и пищевая ценность. Использование в питании.
87 Нерыбные морепродукты. Иглокожие. Мясо морских млекопитающих. Продукты из морских водорослей. Пищевая ценность. Использование в питании.

### 6.3 Примерные темы докладов

1. Современное состояние рыбоперерабатывающей отрасли в Российской Федерации.
2. Современное состояние рыбоперерабатывающей отрасли в Европе.
3. Современное состояние рыбоперерабатывающей отрасли в мире.
4. Современное состояние рыбоперерабатывающей отрасли в поволжском регионе.
5. Современное состояние рыбоперерабатывающей отрасли в Ульяновской области.
6. Современное состояние рыбоперерабатывающей отрасли в г. Ульяновске.
7. Современное состояние мясоперерабатывающей отрасли в Российской Федерации.
8. Современное состояние мясоперерабатывающей отрасли в Европе.

9. Современное состояние мясоперерабатывающей отрасли в мире.
10. Современное состояние мясоперерабатывающей отрасли в поволжском регионе.

### 6.4 Примерные тестовые вопросы по разделам для текущего контроля

**Раздел 1. Таможенная экспертиза и товароведение мясных и молочных товаров**

1. По виду оболочки колбасные изделия подразделяются
А) в естественных оболочках,
Б) в искусственных оболочках,
В) без оболочки.
2. По степени измельчения мяса различают консервы
А) кусковые,
Б) грубоизмельченные,
В) тонкоизмельченные.
3. По стойкости в хранении в зависимости от стерилизующего эффекта мясные консервы могут быть
А) пастеризованные,
Б) стерилизованные на 3\4,
В) полностью стерилизованные,
Г) для тропических стран.
4. Содержание поваренной соли в солено-копченых изделиях определяют
А) аргентометрическим методом,
Б) методом Фольгарда,
В) йодометрическим методом.
5. Головы свиные и говяжьи без языка, головы бараньи с языком и мозгами, головы бараньи без языка, уши свиные и говяжьи, ноги говяжьи и путовый сустав, ножки свиные и бараньи (цевки), мясокостные хвосты свиные, желудок свиной, рубец, сычуг, книжка, губы, горловина, селезенка, мясо пищевода, катлык, легкие – это
А) субпродукты высшей категории,
Б) субпродукты первой категории,
В) субпродукты второй категории,
Г) субпродукты третьей категории.
6. Масса остывшей полупотрошеной тушки цыплят-бройлеров должна быть не менее
А) 400 г,
Б) 480 г,
В) 640 г,
Г) 700 г.
7. По способу технологической обработки птица, в брюшную полость которой вложен комплект обработанных потрохов (сердце, печень, мышечный желудок) и шея, называется
А) полупотрошеной,
Б) потрошеной,
В) потрошеной с комплектом потрохов и шеей.
8. Активные SH-группы молока придают молочным продуктам
А) привкус прогоркания молочного жира,
Б) неприятный запах,
В) приятный вкус пастеризации,
Г) кисломолочный вкус и аромат.
9. Механическая обработка молока включает в себя следующие операции
А) очистку, гомогенизацию, охлаждение,
Б) очистку, нормализацию, гомогенизацию,
В) сепарирование, восстановление, нормализацию,

Г) очистку, пастеризацию, гомогенизацию.
10. Молочные консервы вырабатывают из свежего натурального молока с кислотностью не выше
А) 19 0Т,
Б) 20 0Т,
В) 21 0Т,
Г) 22 0Т,
Д) 23 0Т.
12. Фасуют сгущенное молоко в жестяные банки
А) №14,
Б) № 12,
В) № 10,
Г) № 7,
Д) № 5.
13. В сливочном масле содержится большое количество
А) масляной кислоты,
Б) линолевой кислоты,
В) линоленовой кислоты,
Г) капроновой кислоты.
Б) болгарская палочка,
В) ацидофильная палочка,
Г) ароматобразующие бактерии.
14. Термостатным способом вырабатывают
А) ряженку,
Б) ацидофилин,
В) простоквашу,
Г) йогурт,
Д) ацидофильное молоко.
15.В зависимости от особенностей технологического процесса производства, направленности микробиологических и химических процессов, происходящих при созревании, органолептических свойств сыры твердые сычужные делятся на следующие подгруппы:
А) твердые сыры с высокой температурой второго нагревания,
Б) терочные сыры,
В) твердые сыры с низкой температурой второго нагревания,
Г) прессуемые сыры с полной или частичной чеддеризацией сырной массы,
Д) брынза.
16. Твердые сыры с высокой температурой второго нагревания:
А) советский,
Б) мааздам,
В) радамер,
Г) брынза,
Д) эдам.
17. Пломбир готовят
А) из молока,
Б) из сливок определенной жирности,
В) из высокожирных сливок.

**Раздел 2. Таможенная экспертиза и товароведение рыбных, яичных товаров и пищевых жиров животного происхождения**

1. Охлажденная рыба подразделяется на сорта:
А) Отборный, высший, первый сорт,
Б) На сорта не подразделяется,

В) Высший, первый, второй сорт,
Г) Первый, второй сорт и нестандартную продукцию.
2.Термин «зябренная» рыба означает -
А) Рыба, у которой удалены грудные плавники вместе с прилегающей частью брюшка, калтычком и частью внутренностей,
Б) Рыба, у которой удалена голова с пучком внутренностей,
В) Обезглавленная рыба без хвостового плавника,
Г) Рыба без плавников, плечевых костей и черной пленки.
3.Способ разделки рыбы, именуемый термином «теша» -
А) Брюшная часть рыбы, расположенная между жаберными крышками и грудными плавниками,
Б) Рыба с удаленной брюшной частью, внутренностями и зачищенными сгустками крови,
В) Брюшная часть рыбы, отделенная от рыбы срезом от приголовка до анального плавника,
Г) Часть тушки потрошеной рыбы, отделенная поперечным разрезом,
Д) Рыба, у которой ровным срезом удалена голова с пучком внутренностей.
4. Причина появления у копченой рыбы дефекта «белобочка» -
А) Соприкосновение одной рыбы с другой,
Б) Нарушение температурного режима копчения,
В) Повышенная соленость рыбы,
Г) Продолжительная отмочка рыбы перед копчением,
Д) Денатурация белка в рыбном сырье.
5. Рыба холодного копчения подразделяется на сорта.
А) Первый, второй сорт,
Б) Высший, первый, второй сорт,
В) Высший, первый сорт,
Г) На сорта не подразделяется.
6. Дефект «вздутость кожи» у рыбы горячего копчения появляется в результате
А) Превышения допустимого режима температуры копчения,
Б) Соприкосновения языков пламени с рыбой,
В) Высокой влажности дыма,
Г) Недостаточной пропеченности мяса рыбы.
7. Основные органолептические признаки, определяющие качество живой рыбы -
А) Состояние жабр,
Б) Состояние мышечной ткани,
В) Состояние глаз,
Г) Наличие гельминтов,
Д) Четкость контуров внутренних органов,
Е) Упитанность.
8. В состав полиненасыщенных жирных кислот семейства омега-6 входят:
А) линолевая кислота,
Б) эйкозапентаеновая кислота,
В) арахидоновая кислота,
Г) γ-линоленовая кислота.
9. По рекомендациям Института питания РАМН соотношение омега-6:омега-3 в рационе здорового человека составляет
А) 1:1,
Б) 5:1,
В) 10:1,
Г) 4:2.
10. Среди продуктов питания наиболее богаты полиненасыщенными жирными кислотами
А) маргарины,
Б) растительные масла,

В) майонезы,
Г) животные жиры.
11. Животные жиры – единственный источник
А) витамина Е,
Б) витамина А,
В) β-каротина,
Г) витамина D.
12. Арахидоновая кислота содержится
А) только в продуктах растительного происхождения,
Б) только в продуктах животного происхождения,
В) в продуктах растительного и животного происхождения.
13. Показатель, отражающий количественное содержание в жире свободных жирных кислот, накопление которых обусловлено гидролитическим расщеплением глицеридов и отчасти окислительными превращениями, называется
А) йодное число,
Б) число омыления,
В) пероксидное число,
Г) кислотное число.
14. Показатели, характеризующие степень свежести жира -
А) йодное число,
Б) число омыления,
В) пероксидное число,
Г) кислотное число.
15. Показатели, используемые для идентификации жиров – это
А) йодное число,
Б) число омыления,
В) пероксидное число,
Г) кислотное число.
16.Величина кислотности (pH) свежего белка яиц
А) 6,2,
Б) 7,0,
В) 7,4,
Г) 8,2.
17.Оптимальная температура хранения яиц
А) -2,5 ... +1,0 °С,
Б) 0 ... + 4,0 °С,
В) 0 ... - 4,0 °С,
Г) -4,0 ... - 8,0 °С.
18.Полноценные белки желтка яйца - это
А) вителлин,
Б) левитин,
В) лизоцим,
Г) кональбумин.
19.Диетические яйца имеют следующую характеристику:
А) масса не менее 54 г, высота пуги не более 4 мм,
Б) масса не менее 48 г, высота пуги не более 7 мм,
В) масса не менее 54 г, высота пуги не более 10 мм,
Г) масса менее 43 г, высота пуги не более 4 мм.

## 7. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

1. Н.Х. Курьянова. Учебно-методическое пособие по выполнению курсовой работы по дисциплинам «Таможенная экспертиза и товароведение продовольственных товаров животного происхождения» и «Таможенная экспертиза и товароведение продовольственных товаров растительного происхождения» / Н.Х. Курьянова, Е.М. Марьин. Димитровград, 2015. – 41 с. [ http://tiugsha.ru/].
2. Н.Х. Курьянова. Практикум по дисциплине Товароведение и таможенная экспертиза продовольственных товаров животного происхождения. - сост. Н.Х. Курьянова – Димитровград: ТИ(ф)УГСХА, 2015. – 75с.[ http://tiugsha.ru/].

## 8.Учебно-методическое обеспечение дисциплины

### 8.1Основная литература

1. Касторных М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: Учебник / М.С. Касторных, В.А. Кузьмина, Ю.С. Пучкова. – 5-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2012. – 328 с.
2. Заикина В.И. Экспертиза меда и способы обнаружения его фальсификации: Учебное пособие. – 3-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2012. – 168 с.
3. Киладзе, Андрей Бондоевич. Товароведение и экспертиза животного сырья: Рекомендовано Умо в качестве учебного пособия для бакалавров вузов/ А.Б. Киладзе. - СПб.: Проспект Науки, 2012. - 184 с
4. Чебакова, Галина Викторовна. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения: Рекомендовано Умо в качестве учебного пособия для вузов/ Г.В. Чебакова, И.А. Данилова. - М.: КолосС, 2011. - 312 с.

### 8.2 Дополнительная литература

1. Коснырева Л.М. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров: учебник для вузов. – М.: Академия, 2007. – 320с.
2. Родина Т.Г. Товароведение и экспертиза рыбы и рыбных товаров. Учебник для высш.учеб. заведений, М.: Изд.центр «Академия», 2007 г.
3. Учебно-методическое пособие по выполнению курсовой работы по дисциплинам «Таможенная экспертиза и товароведение продовольственных товаров животного происхождения» и «Таможенная экспертиза и товароведение продовольственных товаров растительного происхождения» / Н.Х. Курьянова, Е.М. Марьин. Димитровград, Электронное издание. 2015. – 41 с.
4. Криштафович, В.И. Методы и техническое обеспечение контроля качества (продовольственные товары): учеб. пособие / И. Криштафович, С.В. Колобов. – М.: Дашков и К°, 2007. – 124 с.

### 8.3 Справочно-правовые системы

| № п/п | Название рекомендуемых технических и компьютерных средств обучения |
|---|---|
| 1 | Программы «Кодекс» |
| 2 | Тестирующая программа для итогового контроля качества усвоения дисциплины ТИ (ф) УГСХА |

### 8.4 Периодические издания

1. МОЛОЧНАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ - 2014, 2015
2. ПЕРЕРАБОТКА МОЛОКА; ТЕХНОЛОГИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ, ПРОДУКЦИЯ - 2014, 2015
3. СЫРОДЕЛИЕ И МАСЛОДЕЛИЕ - 2014, 2015
4. ТАРА И УПАКОВКА - 2015

5. ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ - 2014, 2015.

### 8.5 Интернет-ресурсы

1 www. gost. ru. Официальный сайт Госстандарта РФ, содержащий информацию о действующих нормативных документах [Электронный ресурс].

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

3 www.vniis.ru Официальный сайт Всероссийского научно-исследовательского института сертификации, содержащий информацию об основополагающих документах в области подтверждения соответствия [Электронный ресурс].

4 Феоктистова Н.А. Курс лекций по дисциплине «Таможенная экспертиза и товароведение товаров животного происхождения»/ Н.А. Феоктистова, Д.А. Васильев Д.А., Лыдина М.А. - Ульяновск, УГСХА, 2016 - – Режим доступа: http://www.lib.ugsha.ru.

5 Феоктистова Н.А. Промысловые виды рыб: учебное пособие / Н.А. Феоктистова, Д.А. Васильев Д.А., Лыдина М.А. - Ульяновск, УГСХА, 2016 - – Режим доступа: http://www.lib.ugsha.ru.

6 Знайтовар.ru – разложи по полочкам - режим доступа - http://www.znaytovar.ru.

## 9. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Материально-техническое обеспечение дисциплины включает:

1) библиотечный фонд Технологического института филиала «УГСХА»

2) компьютерный класс с выходом в Интернет;

3) мультимедийное оборудование для чтения лекций-презентаций;

4) приборы: аналитические весы; фотометр КФК -1.

6) наборы образцов;

7) Анализаторы лаборатории №10 (Аналитические весы 2 класса ВЛР-200; Аппарат сушильный АПС – 1; Весы электронные с выверкой тары ВМ-300Т; Дестилятор "ДЭ-25"; Маслопробные весы СМП-84 М; Монитор; Набор для оборудования Полярограф АВС1; Переносной РН метр.150-МА; Печь муфельная "СНОЛ-160*250*190"; Подъёмный столик ПЗ-2420 "Экрос"; Полярограф АВС1; Рефрактометр ИРФ-454 Б2М; РефрактометрПРФ-464; Колориметр фотоэлектрический КФК- 3; Системный блок Celeron 1.7 GHz/40Gb/128Vb/SVGA32Mb/FDD 3.5; Системный блок Celeron 1.7 GHz/40Gb/128Vb/SVGA32Mb/FDD 3.5; Термостат водяной ТМ-100; Титрометрический анализатор АТП с ручной бюреткой: Устройство для определения влажности сырья "Элекс-7"; Холодильник Норд ДХ-247-7-040; Центрифуга "Орбита" ЦЛУ-14 Сушилка настенная; Установка титровальная; Баня водяная на 15л, 2.101.04.01918; Гигрометр ВИТ, 2.101.04.00854; Ионометр И-1302 М.1; Производственный и хозяйственный инвентарь; Весы технические ВТ-200, 2.101.06.00293; Плита электрическая, 2.101.06.00466; Вискозиметр ВПЖ; Анализные доски; Металлические бюксы; Эксикатор; Тигельные щипцы; Ступки; Бюретки; Секундомер; Штангенциркуль; Шпатель; Необходимая химическая посуда; Необходимые химические реактивы; Плакаты, альбомы; Муляжи)

8) кафедральный фонд: технические регламенты ТС, стандарты, указатели стандартов, ОКП, ТН ВЭД ТС.

## 10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

**Целями освоения дисциплины «Таможенная экспертиза и товароведение товаров животного происхождения»** является приобретение теоретических знаний и практических умений и навыков в области таможенной экспертизы и товароведения товаров животного происхождения.

**Основными задачами** учебной дисциплины **«Таможенная экспертиза и товароведение товаров животного происхождения»** являются изучение целей, задач, назначения, принципов таможенной экспертизы и товароведения товаров животного происхождения; установление средств и усвоение методов таможенной экспертизы, изучение современных методов проведения таможенной экспертизы и товароведения товаров животного происхождения; ознакомление с основными видами таможенных экспертиз продовольственных товаров животного происхождения; изучение порядка проведения таможенной экспертизы продовольственных товаров животного происхождения, требований к оформлению ее результатов.

Проработка лекционного материала. Лекционные занятия предназначены для обсуждения важнейших тем, составляющих фундамент теоретического курса «Таможенная экспертиза и товароведение товаров животного происхождения», а также разделов, вызывающих затруднения при самостоятельном изучении учебного материала. Лекции, прочитанные в период семестра, помогают подготовиться к сдаче экзамена по дисциплине. Темы лекции рассматривают теоретические знания о товаре как объекте коммерческой деятельности, практические занятия способствуют приобретению навыков оценки и сохранения его качества на этапах производства, товародвижения и использования.

ЛЕКЦИОННЫЙ КУРС

### Раздел 1. Таможенная экспертиза и товароведение мясных и молочных товаров

**Тема 1.Таможенная экспертиза и товароведение мясных товаров**

Перечень рассматриваемых вопросов

1. Понятие, задачи товароведения и таможенной экспертизы мяса и мясопродуктов.
2. Морфология и химический состав мясного сырья.
3. Первичная обработка скота.
4. Идентификация мяса убойных животных.
5. Таможенная экспертиза качества мяса.
6. Холодильная обработка мяса.
7. Товароведение и таможенная экспертиза колбасных изделий.
8. Товароведение и таможенная экспертиза мясных консервов.
9. Товароведение и таможенная экспертиза мясных полуфабрикатов.
10. Товароведение и таможенная экспертиза мясных копченостей.
11. Товароведение и таможенная экспертиза мясных субпродуктов.
12. Товароведение и таможенная экспертиза мяса птицы.

**Тема 2. Таможенная экспертиза и товароведение молочных товаров**

Перечень рассматриваемых вопросов

1. Химический состав и свойства коровьего молока.
2. Товароведение и таможенная экспертиза качества питьевого молока и сливок.
3. Товароведение и таможенная экспертиза качества кисломолочных продуктов.
4. Товароведение и таможенная экспертиза качества молочных консервов.
5. Товароведение и таможенная экспертиза качества коровьего масла.
6. Товароведение и таможенная экспертиза качества сыров.
7. Товароведение и таможенная экспертиза качества мороженого.

**Раздел 2. Таможенная экспертиза и товароведение рыбных, яичных товаров и пищевых жиров животного происхождения**

**Тема 1. Таможенная экспертиза и товароведение рыбных товаров**

Перечень рассматриваемых вопросов

1. Характеристика рыбной промышленности России.
2. Ассортимент рыбы и рыбных товаров.
3. Нерыбные продукты водного промысла.
4. Анатомическое строение рыбы.
5. Химический состав и пищевая ценность рыбы.
6. Классификация и характеристика промысловых рыб.
7. Нерыбные объекты водного промысла.
8. Таможенная экспертиза и товароведение живой рыбы.
9. Таможенная экспертиза и товароведение охлажденной рыбы.
10. Таможенная экспертиза и товароведение мороженой рыбы.
11. Таможенная экспертиза и товароведение соленой и маринованной рыбы.
12. Таможенная экспертиза и товароведение копченой рыбы.
13. Таможенная экспертиза и товароведение рыбных консервов.
14. Таможенная экспертиза и товароведение икры.
15. Таможенная экспертиза и товароведение сушеной, вяленой рыбы и рыбных концентратов.
16. Таможенная экспертиза и товароведение рыбных консервов и пресервов.
17. Таможенная экспертиза и товароведение консервов и пресервов из гидробионтов нерыбного промысла.
18. Обеспечение качества безопасности рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла.

**Тема 2. Таможенная экспертиза и товароведение яичных товаров**

1. **Пищевая ценность, строение и химический состав яиц.**
2. **Классификация, дефекты, упаковка и хранение яиц.**
3. **Экспертиза качества яиц.**
4. **Продукты переработки яиц.**
5. **Основы производства и экспертиза яичных продуктов.**

**Тема 3. Таможенная экспертиза и товароведение пищевых жиров**

1. Пищевая ценность и состав жиров (жирные кислоты, глицерин, глицериды, вещества, сопутствующие глицеридам).
2. Классификация жиров.
3. Основные свойства жиров.
4. Особенности состава и пищевая ценность животных жиров.
5. Характеристика сырья для производства животных топленых жиров.
6. Технология производства животных жиров.
7. Извлечение жира из жира-сырца.
8. Получение костного жира.
9. Рафинация животных топленых жиров.
10. Фасование, упаковывание, маркирование и хранение животных топленых жиров.
11. Ассортимент и экспертиза качества животных топленых жиров

ПРАКТИЧЕСКИЙ КУРС

Подготовка к практическим занятиям. Цель практических занятий как формы группового обучения – это коллективная проработка тем учебной дисциплины, усвоение которых определяет качество профессиональной подготовки, для обсуждения сложных разделов, наиболее трудных для индивидуального понимания и усвоения.

На практическом занятии обучающиеся приобретают навыки пользования нормативно-технической документацией; определяют показатели качества товаров и уровень качества товаров; определяют показатели ассортимента; понимают товарно-сопроводительную документацию и сертификаты соответствия; проведения и оформления результатов экспертизы товаров.

**ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 1 (1 час)**

*ЭКСПЕРТНАЯ ЛАБОРАТОРИЯ И ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ РАБОТЫ В НЕЙ*

**Цель занятия**. Усвоить правила работы в бактериологической лаборатории.

**Материалы и оборудование**: мультимедийная презентация.

**Методические указания**: повторить правила работы в экспертной лабораторя рии.

*Задание 1. Законспектировать материал занятия в рабочую тетрадь.*

Вопросы для самоконтроля

1. Каковы правила работы в экспертной лаборатории?
2. Как готовят бактериологический бокс к работе?
3.

**ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 2 (1 час)**

***ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ТОВАРОВЕДНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ***

**Цель занятия:** изучить порядок проведения товароведной экспертизы

**Материалы и оборудование:** мультимедийная презентация, образцы документов товароведной экспертизы: ГОСТы и ТУ.

**Методические указания:** рассмотреть причины проведения товароведной экспертизы, разобрать документы, составляемые при проведении экспертизы, права и обязанности заказчика экспертизы и эксперта, правила подписания акта товарной экспертизы.

*Задание 1. Законспектировать материал занятия в рабочую тетрадь.*

*Задание 2. Рассмотреть структуру НТД.*

Вопросы для самоконтроля

1. Каковы причины проведения товароведной экспертизы?
2. Обязанности заказчика экспертизы и эксперта.
3. Как оформляются результаты экспертизы?

**ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 3 (4 часа)**

***ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА МЯСА ПРИ ПРИЕМКЕ***

**Цель занятия:** изучить правила приемка мяса и отбора проб, рассмотреть органолептические, микроскопические, микробиологические, химические методы анализа качества мяса.

**Материалы и оборудование:** мультимедийная презентация, колбы, дистиллированная вода, образцы мяса, весы, разновесы, подносы, разделочные доски, чашки Петри с питательными средами Эндо и висмур-сульфит агаром, бактериологические петли, спиртовки, микроскопы, предметные стекла, набор красок для окраски по Граму, плита, термостат, скальпели, мясорубка, мерные цилиндры, шпатели, ножницы, предметные стекла,

бюретки, 2% раствор серной кислоты, фенолфталеин, гидроксид калия или натрия, ватные фильтры, пробирки, штативы, 5% раствор сернокислой мели, .

**Методические указания:** провести органолептическую оценку, микроскопический и микробиологический анализ оттаявшего мяса. Дать экспертное заключение качества представленных образцов мяса.

Задание 1. Законспектировать материалы занятия в рабочую тетрадь.

Задание 2. Определить качество бульона из исследуемого мяса. Результаты исследований записать в рабочую тетрадь.

Задание 3. Провести микроскопический анализ исследуемых образцов мяса. Результаты исследований записать в рабочую тетрадь.

Задание 4. Провести микробиологический анализ исследуемых образцов мяса. Результаты исследований записать в рабочую тетрадь.

Задание 5. Провести определение содержания летучих жирных кислот и продуктов первичного распада белков в бульоне. Результаты исследований записать в рабочую тетрадь.

Задание 6. Провести определения продуктов первичного распада белков в бульоне. Результаты исследований записать в рабочую тетрадь.

Вопросы для самоконтроля

1. Как проводится приемка мяса, наружный осмотр и отбор образцов?
2. Опишите органолептический метод оценки мяса.
3. Какова методика микроскопического анализа качества мяса?
4. Как проводится микробиологическое исследование качества мяса?
5. Каковы химические методы исследования качества мяса?

## ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 4 (4 часа)
## ***ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА СОЛЕНО-КОПЧЕНЫХ МЯСНЫХ ИЗДЕЛИЙ***

**Цель занятия:** научиться проводить товароведную экспертизу мясных солено-копченых изделий.

**Методические указания:** ознакомиться с правилами приемки и отбора проб, требованиями к качеству солено-копченых мясных изделий, определить содержание поваренной соли и нитритов в исследуемом продукте.

**Материалы и оборудование:** мультимедийная презентация, образцы солено-копченых изделий, мясорубка, весы с разновесами, химические стаканы, дистиллированная вода, бумажные фильтры, бюретки для титрования, азотнокислое серебро, хромовокислый калий, водяная баня, реактивы Карреза 1 и 2, раствор азотной кислоты, железоаммонийные квасцы, нитробензол, роданистый калий, фарфоровые ступки, ножницы, воронки, пробирки, азотнокислый натрий, насыщенный раствор буры, растворы для проведения цветной реакции.

Задание 1. Законспектировать в рабочую тетрадь материалы занятия.

Задание 2. Определить содержание поваренной соли в представленных образцах солено-копченых изделий аргентометрическим титрованием (метод Мора). Результаты исследований записать в рабочую тетрадь.

Задание 3. Определить содержания хлористого натрия в представленных образцах солено-копченых изделий с применением роданида калия (метод Фольгарда). Результаты исследований записать в рабочую тетрадь.

Задание 4. Определить количество нитритов в представленных образцах солено-копченых изделий. Результаты исследований записать в рабочую тетрадь.

Задание 5. Зарисовать в рабочей тетради таблицу «Допустимые уровни ксенобиотиков в копченых изделиях из мяса».

Задание 6. Зарисовать в рабочей тетради таблицу «Микробиологические показатели мясных копченостей».

Вопросы для самоконтроля

1. Каковы правила приемки и отбора проб солено-копченых мясных изделий?
2. Опишите методы органолептической оценки солено-копченых мясных изделий.
3. Какова методика определения количества поваренной соли в солено-копченых мясных изделиях аргентометрическим методом?
4. Какова методика определения количества поваренной соли в солено-копченых мясных изделиях методом Фольгарда?
5. Как определить количество нитритов в солено-копченых мясных изделиях?
6. Каковы показатели безопасности солено-копченых мясных изделий?

## ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 5 (4 часа)
## ***ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА МЯСА ПТИЦЫ***

**Цель занятия:** научиться проводить товароведную экспертизу качества мяса птицы.

**Материалы и оборудование:** колбы, скальпели, пинцеты, весы, разновесы, подносы, дистиллированная вода, стерильные чашки Петри, пробирки, питательные среды, спиртовки, бактериологические петли, термостат, автоклав, дистиллятор, печь Пастера.

**Методические указания:** произвести органолептическую оценку продукта, определить содержание сальмонелл.

Задание 1. Законспектировать в рабочую тетрадь материалы таблицы «Органолептические показатели свежести мяса (тушек) птицы».

Задание 2. Законспектировать в рабочую тетрадь материалы таблицы «Физико-химические показатели мяса (тушек) птицы.

Задание 3. Провести микроскопический анализ качества мяса птицы (представленного образца). Результаты исследований записать в рабочую тетрадь.

Задание 4. Изучить образец мяса птицы на наличие сальмонелл. Результаты исследований записать в рабочую тетрадь.

Вопросы для самоконтроля

1. Опишите методы определения свежести мяса птицы.
2. Опишите методику изучения мяса птицы на наличие сальмонелл.

## ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 6 (8 часов)
## ***ОТБОР ПРОБ И ИССЛЕДОВАНИЕ МОЛОКА***

**Цель занятия.** Освоить методы отбора проб молока и методики исследования молока.

**Материалы и оборудование**. 2 вида пастеризованного молока, 2 вида не пастеризованного молока. Список необходимых расходных материалов и оборудования дан в каждой методике.

**Методические указания.** На лабораторно-практическом занятии студенты должны освоить методику взятия средней пробы молока, методику консервирования проб различными способами. Также студенты проводят органолептическое исследование 2 образцов молока, определяют плотность и содержание жира в исследуемых образцах, определяют чистоту, бактериальную обсемененность и кислотность проб молока (различными методами). Осваивают методику определения содержания белка в молоке, определяют содержание сухих веществ (СВ) и сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО). На занятии изучают методики контроля пастеризации молока (различными методами) и контроля натуральности молока (различными методами); осваивают методику исследования молока на мастит и определяют примеси анормального молока в сборном; проводят исследование на бруцеллез (кольцевой пробой), определяют примеси крови и кетоновых тел; проводят исследование по определению фосфорорганических ядохимикатов и определяют остаточные количества ингибирующих веществ – антибиотиков (различными методами).

Задание 1. Законспектируйте раздел «Отбор проб» в рабочую тетрадь. Проведите консервирование проб молока, представленных на рабочих столах, используя вышеописанные методики.

Задание 2. Законспектируйте раздел в рабочую тетрадь. Проведите органолептическое исследование представленных проб молока. Результаты исследования запишите в рабочую тетрадь.

Задание 3. Законспектируйте раздел в рабочую тетрадь. Определите по вышеизложенной методике плотность представленных образцов молока. Результаты исследования запишите в рабочую тетрадь.

Задание 4. Законспектируйте раздел в рабочую тетрадь. Определите по вышеизложенной методике содержание жира в представленных образцах молока. Результаты исследования запишите в рабочую тетрадь.

Задание 5. Законспектируйте раздел в рабочую тетрадь. Определите по вышеизложенной методике чистоту представленных образцов молока. Результаты исследования запишите в рабочую тетрадь.

Задание 6. Законспектируйте раздел в рабочую тетрадь. Определите по вышеизложенной методике бактериальную обсемененность представленных образцов молока редуктазной пробой и резазуриновой пробой. Результаты исследования запишите в рабочую тетрадь.

Задание 7. Законспектируйте раздел в рабочую тетрадь. Определите по вышеизложенной методике кислотность представленных образцов молока стандартным методом, определите предельную кислотность представленных проб молока, определите кислотность представленных проб молока кипячением. Результаты исследования запишите в рабочую тетрадь.

Задание 8. Законспектируйте раздел в рабочую тетрадь. Определите по вышеизложенной методике содержание белка в представленных пробах молока. Результаты исследования запишите в рабочую тетрадь.

Задание 9. Законспектируйте раздел в рабочую тетрадь. Определите по вышеизложенной методике содержания сухих веществ (СВ) и сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО) в представленных пробах молока. Результаты исследования запишите в рабочую тетрадь.

Задание 10. Законспектируйте раздел в рабочую тетрадь. Определите эффективность пастеризации представленных проб молока, используя вышеприведенные методики. Результаты исследования запишите в рабочую тетрадь.

Задание 11. Законспектируйте раздел в рабочую тетрадь. Определите примеси соды в представленных пробах молока, используя вышеприведенные методики. Результаты исследования запишите в рабочую тетрадь.

Задание 12. Законспектируйте раздел в рабочую тетрадь. Определите содержание аммиака в представленных пробах молока, используя вышеприведенную методику. Результаты исследования запишите в рабочую тетрадь.

Задание 13. Законспектируйте раздел в рабочую тетрадь. Определите содержание примесей крахмала в представленных пробах молока, используя вышеприведенную методику. Результаты исследования запишите в рабочую тетрадь.

Задание 14. Законспектируйте раздел в рабочую тетрадь. Определите содержание примесей перекиси водорода в представленных пробах молока, используя вышеприведенную методику. Результаты исследования запишите в рабочую тетрадь.

Задание 15. Законспектируйте раздел в рабочую тетрадь. Проведите исследование представленных проб молока на мастит, используя вышеприведенные методики. Результаты исследования запишите в рабочую тетрадь.

Задание 16. Законспектируйте раздел в рабочую тетрадь. Проведите исследование представленных проб молока на наличие примеси аномального молока в сборном, используя вышеприведенную методику. Результаты исследования запишите в рабочую тетрадь.

Задание 17. Законспектируйте раздел в рабочую тетрадь.

Задание 18. Законспектируйте раздел в рабочую тетрадь. Проведите исследование представленных проб молока на наличие примеси крови, используя вышеприведенную методику. Результаты исследования запишите в рабочую тетрадь.

Задание 19. Законспектируйте раздел в рабочую тетрадь. Проведите исследование представленных проб молока на наличие кетоновых тел, используя вышеприведенную методику. Результаты исследования запишите в рабочую тетрадь.

Задание 20. Законспектируйте раздел в рабочую тетрадь. Проведите исследование представленных проб молока на наличие фосфорорганических ядохимикатов, используя вышеприведенную методику. Результаты исследования запишите в рабочую тетрадь.

Задание 21. Законспектируйте раздел в рабочую тетрадь. Проведите исследование представленных проб молока на наличие остаточных количеств ингибирующих веществ - антибиотиков, используя вышеприведенные методики. Результаты исследования запишите в рабочую тетрадь.

Задание 22. Законспектируйте раздел в рабочую тетрадь. Определите общее микробное число и коли – титр в представленных пробах молока, используя вышеприведенные методики. Результаты исследования запишите в рабочую тетрадь.

Задание 23. Законспектируйте раздел в рабочую тетрадь. Определите коли – титр БГКП в представленных пробах молока, используя вышеприведенную методику. Результаты исследования запишите в рабочую тетрадь.

Вопросы для самоконтроля

1. Правила взятия средней пробы молока.
2. Как проводят органолептическое исследование молока?
3. Какова методика определения плотности молока?
4. Как определяют содержание жира в молоке?
5. Какова методика определения чистоты молока?
6. Методика определения бактериальной обсемененности молока.
7. Определение кислотности молока.
8. Каким методом определяют содержания белка в молоке?
9. Определение содержания сухих веществ (СВ) и сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО).
10. Каковы методы контроля пастеризации молока?
11. Определение содержания аммиака в молоке.
12. Какова методика определения примеси крахмала в молоке?
13. Какова методика определения примеси перекиси водорода в молоке?
14. Методы исследования молока на мастит.
15. Какова методика определения примеси аномального молока в сборном?
16. Какова методика исследования молока на бруцеллез?
17. Какова методика определения примеси крови в молоке?
18. Какова методика определения кетоновых тел в молоке?
19. Какова методика определения фосфорорганических ядохимикатов в молоке?
20. Какова методика определения остаточных количеств ингибирующих веществ - антибиотиков - в молоке?
21. Какова методика отбора молочных продуктов для санитарно-микробиологического исследования молока?
22. Какова методика определения общего микробного числа молока?
23. Какова методика определения Коли-титра молока?

## ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 7 (4 часа)

ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА СЫРА

**Цель занятия**. Овладеть навыками проведения экспертизы сыров.

**Материалы и оборудование**: мультимедийная презентация. Образцы сыра различной жирности и наименования. Оборудование, необходимое для исследований дано в каждой методике.

**Методические указания**. На лабораторно-практическом занятии студенты осваивают методики органолептического анализа, определения жирности и поваренной соли, методы определения влаги в сыре.

Задание 1. Законспектируйте раздел в рабочую тетрадь. Проведите органолептическое исследование представленных образцов сыра. Результаты исследования запишите в рабочую тетрадь.

Задание 2. Законспектируйте раздел «Дефекты сыров» в рабочую тетрадь.

Задание 3. Законспектируйте раздел в рабочую тетрадь. Определите содержание жира в представленных образцах сыра. Результаты исследования запишите в рабочую тетрадь.

Задание 4. Законспектируйте раздел в рабочую тетрадь. Определите содержание влаги в представленных пробах сыра, используя вышеприведенные методики. Результаты исследования запишите в рабочую тетрадь.

Задание 5. Законспектируйте раздел в рабочую тетрадь. Определите содержание поваренной соли в представленных пробах сыра, используя вышеприведенную методику. Результаты исследования запишите в рабочую тетрадь.

Вопросы для самоконтроля

1. Пищевая и биологическая ценность сыра.
2. Органолептическая оценка качества сыра.
3. Каковы дефекты внешнего вида сыров?
4. Каковы дефекты вкуса и запаха сыров?
5. Каковы дефекты цвета и рисунка сыров?
6. Каковы дефекты консистенции сыров?
7. Каковы дефекты рассольных сыров?
8. Каковы дефекты плавленых сыров?
9. Как определяют содержание жира в сыре?
10. Какова методика определения содержания влаги в сыре?
11. Как определяют содержание поваренной соли в сыре?

## ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 8 (6 часов)

***КАЧЕСТВЕННЫЕ РЕАКЦИИ НА СВЕЖЕСТЬ РЫБЫ***

**Цель.** Освоить методики определения свежести рыбы.

**Материалы, оборудование, реактивы.** Образцы рыбы свежей,

реактив Эбера, широкогорлые пробирки в пробками, пробки со стеклянными палочками, колбы, весы, бюксы вместимостью 40-50 см $^3$, фильтровальная бумага, раствор свинцовой соли, часы, дистиллированная вода, pH-метр, 0,2 % спиртовый р-р бензидина, 1 % р-р перекиси водорода, 0,1 % водный р-р метиленового голубого, вазелиновое масло, термостат, электрическая мясорубка, колбы Эрленмейера на 200 мл, водяная баня, часовые стекла, вата, воронки, химические стаканы, пипетки, резиновые груши, 5 % р-р сернокислой меди.

**Методические указания.** На занятии студенты осваивают методики определения свежести рыбы (определение аммиака, определение сероводорода, реакция на пероксидазу, редуктазная проба и т.д.).

Задание 1. Приготовьте образец рыбы к лабораторному исследованию. Методику исследований запишите в рабочую тетрадь.

Задание 2. Приготовьте мазки-отпечатки из представленных образцов рыбы и

определите их свежесть, применяя метод бактериоскопии. Методику и результаты исследований запишите в рабочую тетрадь.

Задание 3. Приготовьте бихроматкую шкалу. Методику запишите в рабочую тетрадь.

Задание 4. Определите свежесть образцов исследования, применяя метод определения аммиака с реактивом Несслера. Методику и результаты исследований запишите в рабочую тетрадь.

Задание 5. Определите свежесть образцов исследования, применяя метод определения сероводорода по Пуйдаку. Методику и результаты исследований запишите в рабочую тетрадь.

Задание 6. Определите свежесть образцов исследования, применяя метод постановки реакции на редуктазу. Методику и результаты исследований запишите в рабочую тетрадь.

Задание 7. Определите свежесть образцов исследования, применяя метод постановки реакции на пероксидазу. Методику и результаты исследований запишите в рабочую тетрадь.

Задание 8. Методику проведения люминесцентного анализа исследований свежести рыбы запишите в рабочую тетрадь.

Задание 9. Определите свежесть образцов исследования, применяя метод постановки реакции на определение наличия индола. Методику и результаты исследований запишите в рабочую тетрадь.

Вопросы для самоконтроля

1. Опишите методику приготовления образца рыбы к лабораторному исследованию.
2. Расскажите о бактериоскопической методике определения свежести рыбы.
3. Опишите методику приготовления бихроматной шкалы для определения наличия аммиака в пробах рыбы с применением реактива Несслера.
4. Опишите методику определения наличия аммиака в пробах рыбы с применением реактива Несслера.
5. Расскажите о методике определения свежести образцов рыбы методом постановки реакции на определение наличия индола.
6. Расскажите о методике определения свежести образцов рыбы методом люминесцентного анализа.
7. Как определить свежесть рыбных товаров, применяя метод постановки реакции на пероксидазу?
8. Опишите методику определения свежести рыботоваров с применением реакции на редуктазу.
9. Как определить свежесть рыботоваров, применяя метод определения сероводорода по Пуйдаку?

## ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 9 (4 часа)
## ***АССОРТИМЕНТ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА РЫБНЫХ КОНСЕРВОВ***

**Цель занятия.** Изучить ассортимент рыбных консервов и оценить их качество.

**Материалы, оборудование и реактивы.** Водяная баня; 0,01 н раствор бикарбоната натрия ($NaHCO_3$) или 0,01 н раствор уксусной кислоты; 1% раствор фенолфталеина; 0,05% раствор паранитрофенола; 10% раствор хромата калия ($К_2СгО_4$); аппарат для определения герметичности консервов; весы технохимические с разновесами; нож для вскрытия консервных банок; тарелка; стаканы химические; вилка, фарфоровая чашечка диаметром 5 - 7 см; колба мерная на 250 мл; колбы конические на 200 - 400 мл; воронка стеклянная диаметром 9 - 15 см; мерный цилиндр на 50 мл; бюретка на 10 - 25 мл; лакмусовая бумага, фильтровальная бумага; 1 %-ный спиртовым раствор фенолфталеина; 0,1 н. раствора едкого кали или натра, аппарат Киппа для получения углекислоты; штатив лабораторный; колба Кьельдаля на 500 - 750 мл; сетка асбестовая; пипетка на 25 мл; зернистый алюминий или алюминиевая пыль; толченое химическое стекло, обработанное смесью серной и азотной кислот; концентрированные серная и азотная кислоты; соляная кислота (уд. масса 1,1885); 10 %-ный раствор азотной кислоты; насыщенный раствор щавелевокислого аммония; 5 %-ный

раствор сернокислой меди; 1 %-ный раствор крахмала; 0,01 н. раствор йода; 0,01 н. раствор гипосульфита (натрия серноватистокислого), стерильная посуда, бюкса, ступка с пестиком, чашка Петри, градуированные пипетки на 1, 2, 5 и 10 $см^3$, стеклянный шпатель, спирт, ватные тампоны, пробирки, МПА, среда Китта-Тароцци, среда обогащения Кауфмана или Киллиана, хлористо-магниевая среда «М», среда Вильсон-Блера, чашки Петри со средой Эндо, Плоскирёва, пробирки со стерильным физиологическим раствором по 9 $см^3$, весы технические и разновесы, предметные стекла, набор красок для окраски бактерий по Граму, микроскоп, спирт-эфир.

**Методические указания.** На занятии студенты изучают стандарты на рыбные консервы, дают органолептическую оценку качества натурального образца рыбных консервов, учатся расшифровывать маркировку на консервных банках. Решение задач.

Задание 1. Определите концентрацию поваренной соли в рыбных консервах. Методику исследований и результаты запишите в рабочую тетрадь.

Задание 2. Определите олова йодометрическим методом в рыбных консервах. Методику исследований и результаты запишите в рабочую тетрадь.

Задание 3. Решить ситуационные задачи. Алгоритм решения и результаты записать в рабочую тетрадь.

Вопросы для самоконтроля

1.Опишите методику определения качества содержимого рыбных консервов органолептическими методами.

2.Опишите дефекты рыбных консервов.

3. Дать характеристику маркировки рыбных консервов.

## ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 10 (4 часа)

## ***БОМБАЖ КОНСЕРВОВ. МЕТОДЫ БАКТЕРИОЛОГИЧЕСКОГО ИССЛЕДОВАНИЯ***

**Цель занятия.** Освоить навыки выявления причинно-следственной связи при бомбаже рыбных консервов и освоение методик бактериологического анализа.

**Материалы, реактивы и оборудование.** Образцы проб рыбных консервов, консервный нож, пробирки с МПБ, с печеночным бульоном Китта-Тароцци, штативы, пипетки, резиновые груши, спиртовые горелки, холодильник, фарфоровые ступки, пестики, химические стаканы, ножницы, предметные стекла, микроскопы, чашки Петри, термостат, водяная баня, реактивы для окраски по Граму, чашки Петри со средой Эндо, ватные тампоны, этиловый спирт, пробойник, молоток, пробирки «скошенным» МПА, пинцеты.

**Методические указания.** На практическом занятии студенты изучают причины возникновения бомбажа консервов и методику бактериологического исследования рыбных консервов.

Задание 1. Законспектировать материал занятия в рабочую тетрадь.

Задание 2. Провести бактериологическое исследование представленных образцов консервов. Методику и результаты исследований записать в рабочую тетрадь.

Вопросы для самоконтроля

1. Опишите неспецифическую микрофлору рыбных консервов.
2. Расскажите о методике проведения бактериологического анализа рыбных консервов.

## ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 11 ( 8 часов)

## АССОРТИМЕНТ, ХАРАКТЕРИСТИКА И ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА ЯИЦ

**Цель занятия**. Ознакомиться ассортиментом, характеристикой и с методикой проведения экспертизы качества яиц.

Материалы и оборудование**.** Яйцо куриное, весы лабораторные с разновесами, стандарт на куриные яйца, сопроводительные документы поставщика на партию яиц;

овоскоп, семь фарфоровых чашек, яйца с различными дефектами (повреждения скорлупы, «насечки», «мятый бок», трещины, «частичная выливка», «малое пятно», «присушка», «кровяное кольцо», «большое пятно» и др.); водяная баня, штативы, спиртовые горелки, термометры, марля, стеклянные палочки, чайные ложки, стаканы с водой, кривые ножницы, чистые чашки Петри.

Методические указания**.** На занятии студенты знакомятся с ассортиментом и характеристикой куриных яиц по категориям; осваивают методику приемки поступившей партии яиц в магазин; определяют среднюю массу куриных яиц; определяют свежесть яиц овоскопированием и «выливкой»; определяют «запашистость» яиц; осваивают методики определения запаха и вкуса яиц; определяют состояние и размер воздушной камеры; изучают дефекты яиц.

Задание 1. Используя стандарт на куриные яйца и материалы учебника «Товароведение и экспертиза потребительских товаров» / под ред. В.В. Шевченко дайте характеристику куриных яиц по категориям. Результаты запишите в рабочей тетради по следующей форме (см. таблицу 15):

Задание 2. Проведите приемку поступившей партии яиц.

Задание 3. Определите среднюю массу куриных яиц. Результаты исследований запишите в рабочую тетрадь.

Задание 4. Определите свежесть яиц овоскопированием. Результаты исследований запишите в рабочую тетрадь.

Задание 5. Изучите дефекты яиц. Результаты исследований запишите в рабочую тетрадь.

Задание 6. Определите вкус и запах яиц. Результаты исследований запишите в рабочую тетрадь.

Задание 7. Определите состояние и размер воздушной камеры. Результаты исследований запишите в рабочую тетрадь.

Задание 8. Определите свежесть яиц «выливкой». Результаты исследований запишите в рабочую тетрадь.

Задание 9. Определите «запашистость» яиц. Сделайте соответствующий вывод и запишите его в тетради.

Вопросы для самоконтроля

1. Каков ассортимент и характеристика куриных яиц по категориям?
2. Какие яйца называются нестандартными?
3. Какие яйца подвергаются технической утилизации?
4. Опишите методику приемки яиц.
5. Опишите методики определения свежести яиц овоскопированием и «выливкой».
6. Опишите методику определения вкуса и запаха яиц.
7. Опишите методику определения состояния и размера воздушной камеры.
8. Как определяют «запашистость» яиц?

## ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 12 (4 часа)

### *АССОРТИМЕНТ, ХАРАКТЕРИСТИКА И ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА ЖИВОТНЫХ ТОПЛЕНЫХ ЖИРОВ*

Цель занятия**. Ознакомиться ассортиментом, характеристикой и с методикой проведения экспертизы качества животных топленых жиров.**

Материалы и оборудование**.** Топленые животные жиры - говяжий, свиной, бараний, гусиный. Термостат, лабораторные весы с разновесами, аналитические весы, водяная баня, термометры, пробирки, штативы, предметные стекла, чашки Петри, шпатели, фарфоровые ступки с пестиками, колба с дистиллированной водой, стаканчики термостойкие; раствор нейтрального красного

Методические указания**.** На занятии студенты знакомятся с ассортиментом и характеристикой животных топленых жиров, также осваивают органолептические методы

определения прозрачности, цвета, запаха, консистенции. Также студенты овладевают методикой проведения качественной реакции на наличие свободных жирных кислот (реакция с нейтральным красным) и методикой определения содержания влаги.

Задание 1. Определить свежесть (доброкачественность) проб топленых жиров органолептическими методами. Результаты исследований по каждой пробе записывают в рабочую тетрадь по ниже описанной форме.

Задание 2. Определить наличие свободных жирных кислот качественной реакцией с нейтральным красным каждой из проб топленых жиров. Результаты исследований запишите в рабочую тетрадь.

Задание 3. Определить содержание влаги в исследуемых пробах топленых жиров. Результаты исследований запишите в рабочую тетрадь.

Вопросы для самоконтроля

1. Ассортимент и характеристика животных топленых жиров.
2. Характеристика жиров сомнительной свежести и испорченных жиров.
3. Каковы органолептические методы определения свежести (доброкачественности) топленых жиров?
4. Опишите методику определения свободных жирных кислот в топленых жирах (качественная реакция с нейтральным красным).
5. Опишите методику определения содержания влаги в топленых жирах.

## ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 13 (4 часа)
## ***ИЗУЧЕНИЕ АССОРТИМЕНТА И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА МАЙОНЕЗА***

**Цель занятия.** Закрепить, обобщить, систематизировать теоретические знания; вырабатывать умения и навыки в проведении идентификации майонезов и оценке их качества по органолептическим и физико-химическим показателям при проведении экспертизы.

**Материалы и оборудование.** Жиромер для сливок, пробка резиновая для жирометра, прибор для отмеривания изоамилового спирта, бюретка на 25 мл, центрифуга, баня водяная, термометр ртутный лабораторный с делениями от 0 до 100 ºС, весы технические и аналитические, часы песочные, кислота серная химически чистая плотностью 1,5, спирт изомиловый химически чистый или технический, колба коническая емкостью 250 мл, цилиндр мерный емкостью 50 мл, капельница. фенолфталеин (1 %-ный спиртовый раствор), едкая щелочь (калия или натрия) 0,1 н раствор, плитка электрическая, эксикатор с прокаленным $CaCO_2$, шкаф сушильный лабораторный, песок промытый и прокаленный или пемза прокаленная, пробирка калиброванная центрифужная, бюксы алюминиевые диаметром 5 см и высотой 4 см, палочка стеклянная, оплавленная с обоих концов длиной 7-9 см, натуральные образцы майонеза, нормативно-техническая документация

**Методические указания**. На занятии студенты знакомятся с ассортиментом и характеристикой майонеза, также осваивают органолептические методы исследования. Также студенты овладевают методиками проведения физико-химических исследований.

Задание 1. Изучите виды, ассортимент и показатели идентификации майонеза. Результаты исследований запишите в рабочую тетрадь по форме таблицы.

Виды, ассортимент, показатели идентификации майонезов

| Виды | Массовая доля жира, % | Ассортимент | Показатели идентификации | |
|---|---|---|---|---|
| | | | органолептические | физико-химические |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Высококалорийный | | | | |
| Среднекалорийный | | | | |
| Низкокалорийный | | | | |

Задание 2. Изучите правила приемки и составления объединенной пробы для оценки качества майонеза

Для выполнения работы используйте ГОСТ Р 50174-92 «Майонезы. Правила приемки и методы испытаний».

Ознакомьтесь с содержанием ГОСТ и запишите основное содержание пп. 1, 2 в рабочую тетрадь.

Определите (условно) выборку, количество точечных проб и массу объединенной пробы и массу пробы для оценки качества майонеза. Результаты оформите в таблице

| Потребительская тара | Количество упаковочных единиц | Выборка | Масса объединенной пробы | Масса пробы, для анализа |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Майонез в стеклянных банках, массой нетто 200г. | 20 | | | |
| Майонез в стаканчиках из полимерных материалов, массой нетто 250г. | 8 | | | |
| Майонез в металлических флягах, массой нетто 40кг | 3 | | | |

**Задание 3.** Оценка качества майонеза по органолептическим показателям. Результаты исследований запишите в рабочую тетрадь.

Для выполнения работы используйте предложенные образцы майонеза

Внимательно осмотрите потребительскую тару, в которую упакованы предложенные образцы майонеза и отметьте ее соответствие требованиям действующего НТД.

Изучите по НТД требования к маркировке потребительской тары и установите ее соответствие предъявляемым требованиям. Результаты работы оформите в таблицах.

Содержание информации на потребительской таре майонеза

| Маркировка по НТД | Фактические данные |
|---|---|
| 1 | 2 |

Содержание информации на маркировке по НТД

| Маркировка по НТД | Фактические данные |
|---|---|
| 1 | 2 |
| | |

Задание 4. Оценка качества майонеза по физико-химическим показателям. При выполнении этого задания в майонезе определите показатели, установленные требованиями НТД: массовую долю влаги, массовую долю жира, кислотность и стойкость эмульсии.

Задание 6. Изучите показатели безопасности майонеза. Результаты исследований запишите в рабочую тетрадь.

Перечень этих показателей и допустимые значения в соответствии с санитарными нормами приведен в таблице. Запишите в рабочую тетрадь показатели безопасности майонеза.

Показатели безопасности майонеза

| № п/п | Показатели | Предельно-допустимые значения |
|---|---|---|
| 1 | **Консерванты:**<br>Сорбиновая кислота | <br>не более 800 мг/кг |
| 2 | **Микробиологические показатели:**<br>БГКП (колиформы), г<br>Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, г<br>Дрожжи в см³<br>Плесени | <br>не допускаются в 0,01<br>25<br>не более 1х 10³ КОЕ<br>не более 10 КОЕ |

Вопросы для самоконтроля

1 Органолептические показатели качества майонеза, их характеристика.

2 Физико-химические показатели качества майонезов и методы их определения.

3 Возможные дефекты майонеза, причины их возникновения.

Изучение дисциплины «Таможенная экспертиза и товароведение товаров животного происхождения» непосредственно в аудиториях обусловливает такие содержательные элементы самостоятельной работы, как умение слушать и записывать лекции; критически оценивать лекции, выступления однокурсников на практических занятиях, конференциях; продуманно и творчески строить свое выступление, доклад, продуктивно готовиться к зачету.

К самостоятельной работе вне аудитории относится:

1. Работа над лекционным материалом:
2. Подготовка к практическому занятию;
3. Работа над учебными пособиями, монографиями, научной периодикой:
4. Выполнение докладов;
5. Подготовка к тестированию (изучение материала через конспектирование)
6. Подготовка к деловой игре
7. Подготовка к экзамену.

## 1.1 Рекомендации по работе над лекционным материалом и подготовке к практическому занятию

Рекомендации по работе с учебными пособиями и монографиями Большую помощь в работе с книгой оказывает владение навыками скорочтения. При первом ознакомлении с новым материалом полезно применить «партитурное чтение», беглый просмотр главы, раздела. Старайтесь получить общее представление об излагаемых вопросах, не задерживаясь на математических выводах, уравнениях реакций. Вникайте в сущность того или иного вопроса, а не пытайтесь запомнить отдельные факты или явления.

Повторное чтение (более медленное и вдумчивое) должно сопровождаться пометками, записями в рабочей тетради, выписками из прочитанного. Чтобы лучше запомнить и усвоить изучаемый материал, вносите в рабочую тетрадь формулировки законов и основных понятий, незнакомые термины и названия. Приобретайте навыки конспектирования – краткий конспект помогает при повторении материала в период подготовки к зачету.

Важен ритм работы – заниматься надо регулярно, выбирая время суток и продолжительность занятия с учетом индивидуальной работоспособности и результативности. Надо убедить себя в необходимости соблюдать режим труда и отдыха, выработать привычку, потребность во внутренней собранности и организованности, так необходимыми для обучающегося. Говорят, привычка – вторая натура. Человеку трудно жить и работать, если у него нет соответствующих привычек, но выработать их можно только благодаря систематическим занятиям. Помните, что чередование видов работы стимулирует интерес, поддерживает работоспособность, снимает утомление. Постарайтесь создать такой ритм жизни, при котором вы сможете самостоятельно изучать дисциплины учебного плана.

Изучать курс «Таможенная экспертиза и товароведение товаров животного происхождения» рекомендуется по темам, предварительно ознакомившись с содержанием каждой из них по программе (расположение материала курса в программе не всегда совпадает с расположением его в учебнике). Изучая курс, обращайтесь к предметному указателю в конце учебников. Во многих учебных пособиях сейчас приводится «глоссарий», в котором даны термины, определения, доступно сформулированы понятия, законы. Пользуйтесь им как справочником для первоначального знакомства с новыми понятиями. Пока тот или иной раздел не усвоен, переходить к изучению новых разделов не следует.

КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Контроль качества подготовленности по дисциплине осуществляется самостоятельно путем тестирования (входной и промежуточный - самостоятельно, итоговый контроль во время сессий).

Итоговый контроль состоит из экзамена. Уровень подготовленности оценивается с помощью системы рейтинговых оценок.

Рейтинговая система оценки знаний

| №/№ | Вид контроля | Баллы |
|---|---|---|
| 1 | Посещение лекций | 4,62 |
| 2 | Посещение практических занятий | 9,39 |
| 3 | Работа на практических занятиях | 4,83 |
| 4 | Подготовка докладов | 12 |
| 5 | Участие в решении ситуационных задач | 4,69 |
| 6 | Участие в деловой игре | 4,5 |
| 7 | Рубежный контроль | 30 |
| 8 | Рейтинг экзамена | 30 |

## ВИДЫ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Условно самостоятельную работу обучающихся по цели можно разделить на базовую и дополнительную.

**Базовая самостоятельная работа (БСР)** обеспечивает подготовку обучающегося к текущим аудиторным занятиям по дисциплине «Таможенная экспертиза и товароведение товаров животного происхождения» и контрольным мероприятиям (опрос на семинарах, выполнение докладов и рефератов) дисциплины. Результаты этой подготовки проявляются в активности обучающегося на занятиях и в качестве выполненных рефератов и докладов, тестовых заданий и других форм текущего контроля.

**Базовая СР по дисциплине «Таможенная экспертиза и товароведение товаров животного происхождения» включает следующие виды работ:**

- ✓ работа с лекционным материалом, предусматривающая проработку конспекта лекций и учебной литературы;
- ✓ поиск (подбор) и обзор литературы и электронных источников информации по индивидуально заданной проблеме курса (выполнение докладов и рефератов);
- ✓ изучение материала, вынесенного на самостоятельную проработку;
- ✓ подготовка к лабораторно-практическим занятиям;
- ✓ подготовка к тестированиям, как форме промежуточного контроля.

**Дополнительная самостоятельная работа (ДСР)** направлена на углубление и закрепление знаний обучающегося, развитие аналитических навыков по проблематике учебной дисциплины «Таможенная экспертиза и товароведение товаров животного происхождения».

ДСР включает следующие виды работ:

- ✓ подготовка к экзамену;
- ✓ исследовательская работа и участие в научных студенческих конференциях, семинарах и олимпиадах;
- ✓ выполнение творческих заданий.

Обучающийся, приступающий к изучению учебной дисциплины «Таможенная экспертиза и товароведение товаров животного происхождения», получает информацию обо всех видах самостоятельной работы по курсу с выделением базовой самостоятельной работы (БСР) и дополнительной самостоятельной работы (ДСР), в том числе по выбору.

**Виды заданий для самостоятельной работы:**

- ✓ **для овладения знаниями:** чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы); составление плана текста; графическое изображение структуры текста; конспектирование текста; работа со словарями и справочниками; работа с нормативными документами; учебно-исследовательская работа; использование аудио- и видеозаписей; компьютерной техники, Интернет и др.;
- ✓ **для закрепления и систематизации знаний:** работа с конспектом лекции (обработка текста); повторная работа над учебным материалом (учебника, первоисточника, дополнительной литературы, аудио- и видеозаписей); составление плана и тезисов ответа; составление таблиц для систематизации учебного материала; изучение нормативных материалов; ответы на контрольные вопросы; аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование, реферирование, конспект, анализ и др.); подготовка сообщений к выступлению на занятии, конференции; подготовка рефератов, докладов; тестирование и др.;
- ✓ **для формирования умений:** подготовка рефератов и докладов с использованием аудио- и видеотехники и др.
- ✓

## ФОРМЫ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Самостоятельная работа обучающихся складывается из:

- ✓ самостоятельной работы в учебное время,
- ✓ самостоятельной работы во внеурочное время,
- ✓ самостоятельной работы в Интернете.

**Формы самостоятельной работы обучающихся в учебное время**

1. *Работа на лекции.* Составление или слежение за планом чтения лекции, проработка конспекта лекции, дополнение конспекта рекомендованной литературой. В лекциях – вопросы для самостоятельной работы обучающихся, указания на источник ответа в литературе. В ходе лекции возможны так называемые **«вкрапления» – выступления**, сообщения обучающихся по отдельным вопросам плана. **Опережающие задания** для самостоятельного изучения фрагментов будущих тем занятий, лекций (в статьях, учебниках и др.). Важнейшим средством активизации стремления к самостоятельной деятельности являются активные технологии обучения. В этом плане эффективной формой обучения являются **проблемные** лекции. Основная задача лектора в этом случае – не столько передать информацию, сколько приобщить слушателей к объективным противоречиям развития научного знания и способам их разрешения. Функция обучающегося – не только переработать информацию, но и активно включиться в открытие неизвестного для себя знания.

2. *Работа на практических занятиях.* Для решения **профессиональных компетентностей** большое внимание в техникуме уделяется выполнению и контролю **практических занятий**.

**Практические занятия** являются составной частью профессиональной образовательной программы. На **практических занятиях** преподаватель создает условия для выработки способностей быстро ориентироваться в различных производственных условиях, применять полученные знания и использовать ранее полученные профессиональные умения и навыки. Результаты проведенных практических занятий оценивает преподаватель. Оценка выставляется за каждую работу, которая складывается из результата наблюдения практической части, проверки отчета, беседы в ходе работы или после нее. При этом большое воспитательное значения имеет гласность и аргументацию каждой оценки т.к. это оказывает положительное влияние на последующую работу обучающихся.

**Методы проведения практических занятий** - это способы деятельности преподавателя, с помощью которых формируются умения и навыки у обучающихся по

специальности, а также способы их деятельности по усвоению и закреплению профессиональных умений и навыков. К используемым методам при проведении практических занятий относят:

- ✓ устное изложение (лежит в основе формирования знаний как планировать и организовывать предстоящую деятельность);
- ✓ беседа – этот метод используют, когда необходимо предложить обучающимся сформулировать ответы на поставленные вопросы;
- ✓ демонстрация – обучающемуся необходимо видеть, наблюдать правильность заполнения документации;
- ✓ тестирование - проверка теоретических знаний, необходимых для выполнения лабораторно - практических работ, самостоятельная работа обучающихся.

Организуя самостоятельную работу, преподаватель стремится обеспечить максимальную мотивацию обучающихся. Самостоятельная работа – это основной этап работы обучающихся на лабораторно - практических занятиях, который способствует выработке умений и навыков или их закреплению. Преподаватель продумывает или разрабатывает для обучающихся такие задания, для выполнения которых потребуется умение и определенный навык работы со справочниками, методическими указаниями к выполнению. Основной метод работы на этом этапе - это решение ситуационных задач, которые стимулируют творческое отношение к учебной деятельности. Главная цель использования ситуационных задач – развитие у обучающихся навыков решения комплексных задач на базе теоретических и практических навыков, полученных в процессе обучения. Работая над ситуационной задачей, обучающийся должен определить проблему, выбрать нужную информацию, сгруппировать ее для четкой характеристики проблемы, сформулировать возможные пути ее решения, выбрать и обосновать применение. Метод ситуационного обучения способствует развитию находчивости, умения решать проблемы, развивать способности проведения анализа и диагностики проблем. Ситуационная задача и методика ее использования при обучении разрабатывается в зависимости от планируемых результатов обучения.

**Формы самостоятельной работы студентов во внеучебное время**

**1. Конспектирование**. Опосредованное конспектирование начинают лишь после прочтения (желательно – перечитывания) всего текста до конца, после того, как будет понятен общий смысл текста и его внутренние содержательно-логические взаимосвязи. Сам же конспект необходимо вести не в порядке его изложения, а в последовательности этих взаимосвязей: они часто не совпадают, а уяснить суть дела можно только в его логической, а не риторической последовательности. Естественно, логическую последовательность содержания можно понять, лишь дочитав текст до конца и осознав в целом его содержание. При такой работе станет ясно, что в каждом месте для вас существенно, что будет заведомо перекрыто содержанием другого пассажа, а что можно вообще опустить. Естественно, что при подобном конспектировании придется компенсировать нарушение порядка изложения текста всякого рода пометками, перекрестными ссылками и уточнениями. Но в этом нет ничего плохого, потому что именно перекрестные ссылки наиболее полно фиксируют внутренние взаимосвязи темы.

Опосредованное конспектирование возможно применять и на лекции, если перед началом лекции преподаватель будет раздавать студентам схему лекции (табличка, краткий конспект в виде основных понятий, алгоритмы и т. д.).

**2. Реферирование литературы**. Реферирование отражает, идентифи-цирует не содержание соответствующего произведения (документа, издания) вообще, а лишь **новое, ценное и полезное содержание** (приращение науки, знания).

**3. Доклад.**

*Доклад* – вид самостоятельной работы, используется в учебных занятиях, способствует формированию навыков исследовательской работы, расширяет познавательные интересы, приучает практически мыс-лить. При написании доклада по заданной теме следует составить план, подобрать основные источники. Работая с источниками, следует систематизировать полученные сведения, сделать выводы и обобщения. К докладу по крупной теме привлекается несколько студентов, между которыми распределяются вопросы выступления. В учебных заведениях доклады содержательно практически ничем не отличаются от рефератов и являются зачётной работой.

**Самостоятельная работа в Интернете**

Новые информационные технологии (НИТ) могут использоваться для:

**- поиска информации в сети** – использование web-браузеров, баз данных, пользование информационно-поисковыми и информационно-справочными системами, автоматизированными библиотечными системами, электронными журналами;

**- организации диалога в сети** – использование электронной почты, синхронных и отсроченных телеконференций;

- **- создания тематических web-страниц и web-квестов -** использование html-редакторов, web-браузеров, графических редакторов.

## 1.4 Рекомендации по подготовке к экзамену

После усвоения студентом всех лекционных разделов предусмотренных при изучении дисциплины «Таможенная экспертиза и товароведение товаров животного происхождения», выполнение практических занятий, участие в решении ситуационных задач и деловой игре можно начинать подготовку к итоговой проверке знаний, которая осуществляется в форме экзамена в совокупности по примерным вопросам, изложенным в рабочей программе.

**Критерии оценки:**

Оценку «**отлично»** на экзамене получают те студенты, которые дали полный, логически последовательный аргументированный ответ на вопросы билета, привели примеры.

Оценка «**хорошо»** ставится тогда, когда студент недостаточно полно и всесторонне осветил вопросы билета, затруднялся проанализировать проблемы в области товароведения, связанные с освещаемыми темами.

Оценку «**удовлетворительно»** студент получает в случае, когда не может ответить на некоторые вопросы билета, недостаточно владеет материалом, не в состоянии дать объяснения основным товароведческим категориям. Изучение программного материала должно способствовать формированию у студентов нового мышления и приобретения навыков исследования в области товароведения и экспертизы товаров животного происхождения.

Оценка **«неудовлетворительно»** студент не владеет материалом, имеет не достаточно знаний для профессиональной деятельности

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки – *Товароведение*, профиль – *Товароведение и экспертиза товаров в таможенной деятельности.*

Рабочая программа составлена с учетом Федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, в соответствии ПООП и учебного плана направления.

Программа рассмотрена на заседании кафедры ТППиЭП АПК «15» января 2016г. протокол №5.

Программа одобрена на заседании методической комиссии инженерно-технологического факультета от 19. 01. 2016 года, протокол №7.

Председатель методической комиссии к.т.н., доцент В.Н. Власова

Заведующая библиотекой М.В. Наумова

Составитель Н.Х. Курьянова

Зав. кафедрой И.И. Шигапов

## Лист переутверждения

| Заседание кафедры | Заседание методической комиссии |
|---|---|
| Протокол № 9 от «7» 04 2016 г.<br>Зав. кафедрой Шигапов И.И. | Протокол № 12 от «8» 04 2016 г.<br>Председатель метод. комиссии Власова В.Н. |
| Протокол № 10 от «14» июня 2016 г.<br>Зав. кафедрой Шигапов И.И. | Протокол № 14 от «28» июня 2016 г.<br>Председатель метод. комиссии Власова В.Н. |
| Протокол № _ от «_» _____ _____ г.<br>Зав. кафедрой _____ Шигапов И.И. | Протокол № _ от «__» _____ _____ г.<br>Председатель метод. комиссии _____ Власова В.Н. |
| Протокол № _ от «_» _____ _____ г.<br>Зав. кафедрой _____ Шигапов И.И. | Протокол № _ от «__» _____ _____ г.<br>Председатель метод. комиссии _____ Власова В.Н. |
| Протокол № _ от «_» _____ _____ г.<br>Зав. кафедрой _____ Шигапов И.И. | Протокол № _ от «__» _____ _____ г.<br>Председатель метод. комиссии _____ Власова В.Н. |
| Протокол № _ от «_» _____ _____ г.<br>Зав. кафедрой _____ Шигапов И.И. | Протокол № _ от «__» _____ _____ г.<br>Председатель метод. комиссии _____ Власова В.Н. |

Составитель Н.Х. Курьянова

Зав. кафедрой И.И. Шигапов

Председатель методической комиссии В.Н. Власова

Лист регистрации изменений в рабочую программу

| Изменения | Основание для изменений | Протокол заседания кафедры | Протокол заседания методической комиссии |
|---|---|---|---|
| Внесение в названии ВУЗа изменения: Технологический институт - филиал ФГБОУ ВПО «Ульяновская ГСХА им. А.П. Столыпина» на Технологический институт - филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА | приказ № 147/ос от 13 октября 2015г. | Протокол №2 от 13.10.2015 г. | Протокол №2 от 15.10.2015 |
| | | | |
| | | | |

Составитель Н.Х. Курьянова

Зав. кафедрой И.И. Шигапов

Председатель методической комиссии В.Н. Власова

Приложение 1

***Образец оформления титульного листа***

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации**

**Технологический институт (филиал) ФГБОУ ВО**
**Ульяновская государственная сельскохозяйственная академия**

**Инженерно-технологический факультет**

**Кафедра технологии производства, переработки и экспертизы продукции АПК**

**КУРСОВАЯ РАБОТА**
по дисциплине «Таможенная экспертиза и товароведение товаров животного происхождения»

на тему:

| | | |
|---|---|---|
| Студент: | (подпись) | И. И. Иванов |
| Руководитель: | | |
| к.б.н., доцент | (подпись) | Н.Х. Курьянова |

**Димитровград 2016**

**Приложение 2**

**Рейтинг-план дисциплины**

**«Таможенная экспертиза и товароведение товаров животного происхождения»**

направление подготовки «Товароведение»

профиль подготовки «Товароведение и экспертиза товаров в таможенной деятельности»

квалификация выпускника бакалавр

курс 3 семестр 6 2015-2016 учебного года

Количество часов по учебному плану 144, в т.ч. аудиторная работа 84, из них лекции 28, практические занятия 56; самостоятельная работа 30, контроль самостоятельной работы 3.

Преподаватель: к.б.н., доцент Курьянова Н.Х.

Кафедра «Технология производства, переработки и экспертизы продукции АПК»

| Виды учебной деятельности студентов | Балл за конкретное задание | Число посещений, заданий за семестр | Максимальный балл |
|---|---|---|---|
| **Модуль 1. Таможенная экспертиза и товароведение мясных и молочных товаров** | | | |
| **Текущий контроль** | | | **20,0** |
| 1. Посещение лекций | 0,33 | 6 | 2,00 |
| 2. Посещение практических занятий | 0,335 | 13 | 4,36 |
| 3. Подготовка докладов | 2,1 | 3 | 6,3 |
| 4. Работа студента на практическом занятии | 0,25 | 11 | 2,75 |
| 5. Участие в решении ситуационных задач | 1,0 | 2 | 2,00 |
| 6. Участие в деловой игре | 1,25 | 2 | 2,5 |
| **Рубежный контроль** | | | **15,0** |
| Тестирование | 15,0 | 1 | 15,0 |
| **Модуль 2. Таможенная экспертиза и товароведение рыбных, яичных товаров и пищевых жиров** | | | |
| **Текущий контроль** | | | **20,0** |
| 1. Посещение лекций | 0,33 | 8 | 2,64 |
| 2. Посещение практических занятий | 0,335 | 15 | 5,03 |
| 3. Подготовка докладов | 2,1 | 3 | 6,3 |
| 4. Работа студента на практическом занятии | 0,25 | 9 | 2,25 |
| 7. Участие в решении ситуационных задач | 1,0 | 2 | 2,0 |
| 8. Участие в деловой игре | 1,25 | 2 | 2,5 |
| **Рубежный контроль** | | | **15,0** |
| Тестирование | 15,0 | 1 | 15,0 |
| **Итоговый контроль** | | | **30,0** |
| Экзамен | 30,0 | 1 | 30,0 |
| **Итого** | | | **100,0** |
| **Поощрительные баллы** | | | **10,0** |
| Написание статей | | | 5,0 |
| Участие в конференции | | | 5,0 |
| Итого | | | **110,0** |

Утверждено на заседании кафедры «Технология производства, переработки и экспертизы продукции АПК»

РЕЦЕНЗИЯ
на рабочую программу
Дисциплина Таможенная экспертиза и товароведение товаров животного происхождения
Направление подготовки: 38.03.07 Товароведение

| | |
|---|---|
| Соответствие логической и содержательно-методической взаимосвязи данной дисциплины с другими частями ООП | Соответствует |
| Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины | ОПК-3; ПК-8; ПК-9; ПК-13. |
| Соответствие аудиторной и самостоятельной нагрузки учебному плану | Соответствует |
| Процент лекционных занятий от аудиторной нагрузки | 32 |
| Последовательность и логичность изучения модулей дисциплины | Соответствует |
| Наличие междисциплинарных связей с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами | Присутствуют |
| Соответствие видов самостоятельной работы требованиям к выпускникам в ФГОС | Соответствует |
| Соответствие диагностических средств (экзаменационных билетов, тестов, комплексных контрольных заданий и др.) требованиям к выпускнику по данной ООП | Соответствует |
| Использование активных и интерактивных форм проведения занятий (указать конкретно) | Лекция-визуализация, проблемные лекции |
| Учебно-методическое и информационное обеспечение | Соответствует |
| Материально-техническое обеспечение данной дисциплины | Соответствует |

Дополнения:
ЗАКЛЮЧЕНИЕ
Считаю, что вышеуказанная рабочая учебная программа соответствует указанному направлению и профилю подготовки
38.03.07 Товароведение

Рецензент кандидат технических наук, доцент М.М. Гафин

Лист регистрации изменений

| Изменения | Основание для изменения | Протокол дания кафедр | Протокол заседания етодической комиссии |
|---|---|---|---|
| 1. П.6 рабочей программы «Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины» изложить в следующей редакции:<br><br>Фонд оценочных средств, сформированный для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся по дисциплине «Упаковка продовольственных товаров» разработан на основании следующих документов: - Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";<br><br>приказа Минобрнауки РФ от 19.12.2013 № 1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».<br>2) Фонд оценочных средств представлен в приложении рабочей программы и включает в себя:<br><br>перечень компетенций с указание этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;<br>описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;<br>типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;<br>методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций. | 1. Изменение №1 в положение о рабочей программе<br><br>от 05.04.2016г.<br><br>2. Предписание ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА в части Технологического института - филиала ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА об устранении выявленных нарушений от Рособрнадзора Управления надзора и контроля за организациями, осуществляющими образовательную деятельность<br><br>от 01.04.2016г. №07-55-106/39-Л/З. | протокол № 9 от 07. апреля 2016 года | протокол № 12 от 08 апреля 2016 года |

Составитель: Н.С. Семенова

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
**ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ - ФИЛИАЛ ФГБОУ ВО**
**УЛЬЯНОВСКАЯ ГСХА Факультет инженерно-технологический**
**Кафедра «Технология производства, переработки и экспертизы продукции АПК»**

УТВЕРЖДЕН
на заседании кафедры ТПП и ЭП АПК
«07»апреля 2016г., протокол № **9**
Заведующий кафедрой

И.И.Шигапов
**(**подпись)

**ФОНД**
**ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**
**приложение к рабочей программе**
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
**«УПАКОВКА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»**

**Направления подготовки 38.03.07** Товароведение
**Профиль** Товароведение и экспертиза товаров в таможенной деятельности
**Степень выпускника - бакалавр**

Димитровград - 2016

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы
2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания
3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

1. **Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы**

| **Коды компе-тенции** | **Наименование компетенции** | **Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть)** | **Этапы формирования компетенции в процессе освоения ООП (семестр)** | **Виды занятий для формирова-ния компетенции** | **Оценочные средства сформированности компетенции** |
|---|---|---|---|---|---|
| ПК-8 | Обучающийся должен обладать знанием ассорти-мента и потре-бительских свойств товаров, факторов, форми-рующих и сохра-няющих их качес-тво | **Знает:** виды упаковки ассортимента товаров продовольственных товаров; особенности сохранения потребительские свой-ства продовольственных товаров в зависимости от вида упаковки | 8 | занятия лекционного и практического типа | собеседование, конспект, , реферат, доклад с презентацией, дискуссия |
| | | **- Умеет:** определять возможности изменения потребительских пока-зателей качества продо-вольственных товаров в зависимости от вида упаковки ; составлять классифика-ции продовольственных товаров по типу упаковки | 8 | занятия лекционного и практического типа | собеседование, реферат, , дискуссия, конспект, |
| | | **- Владеет:** навыками прочтения и понимания маркировки продовольс-твенных товаров, нане-сенной на упаковку; | 8 | занятия лек-ционного и практического типа | собеседование, реферат, деловая игра |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | навыками определения влияния типа упаковки продовольствен ных то-варов на их потребитель-ские свойства | | | |
| ПК-14 | обучающийся должен обладать способностью осуществлять контроль за соб-людением требо-ваний к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транс-портирования и реализации това-ров, правил их выкладки в мес-тах продаж сог-ласно стандар-там мерчандай-зинга, принятым на предприятии | - **Знает:** правила и сро-ки хранения, транспор-тирования и реализации продовольствен ных то-варов в зависимости их типа их упаковки;<br>- виды и типы упаков-ки, свойства упаковоч-ных материалов;<br>- классификацию тары, основные функ-ции упаковки и марки-ровки;<br>- упаковочные мате-риалы для транспортной тары, виды транспортной тары;<br>- требования марке-тинга к упаковке, осно-вам планирования упа-ковки;<br>- требования экологии к упаковке . | 8 | занятия лекционного и практического типа | собеседование, конспект, , ре-ферат, доклад с презентацией, дискуссия |
| | | **Умеет:** осуществлять обращение, хранение и возврат | 8 | занятия лекци-онного и прак-тического | собеседование, реферат, диску-ссия, конспект, |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | транспортной тары | | типа | |
| | | - **Владеет:** навыками определения барьерных и другие свойств упаковочных материалов и виды потребительской тары для пищевых продуктов; навыками обращения с продукцией в таре из различных материалов | 8 | занятия лек-ционного и практическо го типа | собеседование, реферат, деловая игра |

Компетенция ПК-8 формируется в процессе изучения дисциплин: «Таможенная экспертиза и товароведение товаров животного происхождения», «Таможенная экспертиза и товароведение товаров растительного происхождения», «Теоретические основы товароведения и экспертизы», «Товароведение однородных групп продовольственных товаров», преддипломная практика, государственная итоговая аттестация.

Компетенция ПК-14 - УП по получению ПУиН: Кассир, ПП по получению ПУиОПД, государственная итоговая аттестация.

## 2.Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

**Перечень оценочных средств**

| № п/п | Наименование оценочного средства | Краткая характеристика оценочного средства | Представление оценочного средства в ФОС |
|---|---|---|---|
| 1 | Деловая игра | Совместная деятельность группы обучающихся и педагогического работника под управлением педагогического работника с целью решения учебных и профессионально-ориентированных задач путем игрового моделирования реальной проблемной ситуации. Позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи. | Описание деловой игры |
| 2 | Реферат | Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов | Темы рефератов |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее. | |
| 3 | Доклад, сообщение | Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы | Темы докладов, сообщений |
| 4 | Конспект | Разновидность работы с текстом, позволяющая оценить умение работать с научным тестом, выделять основные категории, причины, следствия возникновения направлений экономической мысли. | Перечень первоисточников для конспектирования |

**Программа оценивания контролируемой компетенции по дисциплине**

| № п/п | **Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины** | **Код контролируемой компетенции** | **Наименование оценочного средства** |
|---|---|---|---|
| 1 | Основные понятия. Классификация упаковки. Требования к упаковке. Стандартизация, уни-фикация | ПК-8 | Реферат, конспект, тест, собеседование |
| | **Потребительская тара** | | |
| 2 | Полимерные упаковочные материалы и тара из них | ПК-8, ПК-14 | Реферат, конспект, тест, собеседование |
| 3 | Упаковочные материалы из металла и потребительская тара из них | ПК-8, ПК-14 | Реферат, конспект, тест, собеседование |
| 4 | Упаковочные материалы и потребительская тара из бумаги и картона | ПК-8, ПК-14 | Реферат, конспект, тест, собеседование |
| 5 | Стеклянная тара | ПК-8, ПК-14 | Реферат, конспект, собеседование |
| | **Транспортная тара** | | |
| 6 | Тара из металла | ПК-8, ПК-14 | Реферат, конспект, собеседование |
| 7 | Тара из бумаги и картона | ПК-8, ПК-14 | Реферат, конспект, тест, собеседование |
| 8 | Тара из полимеров | ПК-8, ПК-14 | Реферат, конспект, тест, собеседование |
| 9 | Деревянная тара | ПК-8, ПК-14 | Реферат, конспект, тест, собеседование |
| 10 | Мягкая транспортная тара | ПК-14 | Реферат, презентация, конспект, собеседование |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 11 | Групповая упаковка. Тара – оборудование. Пакетирование. Поддоны | ПК-14 | Реферат, конспект, собеседование |
| 12 | Актуальные направления в дизайне упаковки и этикетирования | ПК-14 | Реферат, конспект, собеседование |
| 13 | Упаковочные материалы и окружающая среда | ПК-14 | Реферат, конспект, собеседование |
| | Зачет | | Тест, собеседование |

**Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания**

| Компетенция, этапы освоения компетенции | Планируемые результаты обучения | Показатели и критерии оценивания результатов обучения | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Ниже порогового уровня (Не зачтено) | Пороговый уровень (Зачтено) | Продвинутый уровень (Зачтено) | Высокий уровень (Зачтено) |
| **ПК-8** Обучающийся должен обладать знанием ассорти-мента и потре-бительских свойств товаров, факторов, форми-рующих и сохра-няющих их качество | **Знает:** виды упаковки ассортимента товаров продовольственных товаров; особенности сохранения потребительские свой-ства продовольственных товаров в зависимости от вида упаковки | Обучающийся не знает значительной части программного материа-ла, плохо ориентиру-ется в терминологии, допускает существен-ные ошибки | **Основы терминоло-гии упаковочного дела, требования к упаковке логистики, маркетинга, эколо-гии, санитарно-гиги-енические требова-ния и другие виды и типы упаковки, свой-ства упаковочных материалов** | Особенности сохране-ния потребительских свойств продовольст-венных товаров в зави-симости от вида упа-ковки | - требования маркетинга к упаковке, основам планирования упаковки; -требования экологии к упаковке |
| | - **Умеет:** определять возможности изменения потребительских пока-зателей качества продо-вольственных товаров в зависимости от вида упаковки ; | Не умеет определять возможности измене-ния потребительских показателей качества продовольственных товаров в зависимости от вида упаковки | **Определить вид и тип тары и основные упаковочные мате-риалы** | Определить категорию тканевых мешков из текстильных материа-лов, картонных и дере-вянных ящиков, дере-вянных бочек при их возврате - **осуществлять обраще-ние,** | прогнозировать примерные сроки хранения пищевых продуктов в зависимости от упаковочного материала, способа упаковывания и свойств пищевого продукта; - определять дефекты |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | составлять классифика-ции продовольственных товаров по типу упаков-ки | | | **хранение и возврат транспортной тары** | возвратной стеклянной тары, ее типы и типы венчиков горловины |
| | - **Владеет:** навыками прочтения и понимания маркировки продовольс-твенных товаров, нане-сенной на упаковку; навыками определения влияния типа упаковки продово-льственных товаские свойства | Не владеет навыками прочтения и понимания маркировки продоволь-ственных товаров, на-несенной на упаковку | **Методами и средст-вами определения показателей качества упаковки и способа-ми сохранения качества товаров в упаковке** | Навыками определе-ния качества продово-льственных товаров по маркировке на упаков-ке | Навыками обращения с продукцией в таре разного типа |
| ПК-14 обучающийся должен обладать способностью осуществлять контроль за соб-людением требо-ваний к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транс-портирования и | - **Знает:** правила и сроки хранения, транспор-тирования и реализации продовольственных то-варов в зависимости их типа их упаковки; - виды и типы упаков-ки, свойства упаковоч-ных материалов; - классификацию тары, основные функции упаковки и | Обучающийся не знает значительной части программного материа-ла, плохо ориентирует-ся в терминологии, до-пускает существенные ошибки | Классификацию тары, основные функции упаковки и маркиров-ки; упаковочные мате-риалы для транспо-ртной тары, виды транспортной тары | Правила и сроки хране-ния, транспортирования и реализации продово-льственных товаров в зависимости от типа их упаковки | Свойства упаковочных материалов и потребите-льской тары из них, их влияние в зависимости от способа упаковывания на интенсивность химичес-ких, физических, биохи-мических и микробиоло-гических процессов в пи-щевых продуктах |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| реализации това-ров, правил их выкладки в мес-тах продаж сог-ласно стандар-там мерчандай-зинга, принятым на предприятии | маркировки;<br>- упаковочные мате-риалы для транспортной тары, виды транспор-тной тары;<br>- требования марке-тинга к упаковке, осно-вам планирования упа-ковки;<br>требования экологии к упаковке | | | | |
| | **Умеет:** осуществлять обращение, хранение и возврат транспортной тары | Не умеет осуществлять обращение, хранение и возврат транспортной тары, допускает суще-ственные ошибки, неу-веренно, с большими затруднениями выпол-няет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено. | Использовать терми-ны и понятия упаковочного дела в соответствии с тре-бованиями стандар-тов | Составлять классифи-кации продовольствен-ных товаров по типу упаковки;<br>- читать условные знаки потребительской и тра-нспортной маркировки; | Прогнозировать пример-ные сроки хранения пи-щевых продуктов от упа-ковочного материала, спо-соба упаковывания проду-кта;<br>- определять дефекты воз-вратной стеклянной тары, ее типы и типы венчиков горловины |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | - **Владеет:** навыками определения барьерных и другие свойств упаковочных материа-лов и виды потреби-тельской тары для пище-вых продуктов; навыками обращения с продукцией в таре из различных материалов | Обучающийся не владеет навыками навыками определения барьерных и другие свойств упаковочных материалов и виды потребительской тары для пищевых продуктов | Методами класси-фикации упаковки | Навыками обращения с продукцией в таре из различных материалов | Навыками определения влияния типа упаковки продовольственных това-ров на их потребитель-ские свойства; - навыками определения барьерных и других свойств упаковочных ма-териалов и виды потреби-тельской тары для пище-вых продуктов |

## 3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

### 3.1 Тесты для промежуточного контроля по дисциплине

**ПК-8 - знание ассортимента и потребительских свойств товаров, формирующих и сохраняющих их качество**

**Пороговый уровень**

1. Комплекс защитных мер и материальных средств по подготовке товара к транспортированию и хранению
а) упаковка,
б) маркировка,
в) тара,
г) стерилизатор.

2. Существует определенная номенуклатура разделения упаковки. Выберите правильный ответ:

а) транспортная, производственная, общественная, военная;
б) транспортная, общественная, потребительская, военная;
в) транспортная, складская, общественная, военная;
г) транспортная, потребительская, товароведная, общественная.

3. Тара, упаковочные, обвязочные средств и иные вспомогательные материалы это - ...
а) элемент упаковки;
б) вид упаковки;
в) тип упаковки;
г) групповая упаковка.

4. На Руси для хранения и транспортирования рыбы, вина, солений использовали:
а) сосуды из стекла;
б) глиняные горшки;
в) деревянные бочки;
г) железные ящики.

5. Тара, предназначенная для единицы продукции:
а) индивидуальная;
б) групповая;
в) герметичная;
г) производственная.

6. Для определения транспортной тары не допускаются термины:
а) внешняя тара, транспортная упаковка;
б) наружная упаковка, транспортная упаковка;
в) внешняя тара, наружная упаковка;
г) индивидуальная упаковка, первичная тара.

7. Термин «многооборотная тара» можно применять:
а) только к потребительской таре;
б) только к транспортной таре;
в) только к производственной таре;
г) все из выше перечисленных.

8. Бутылка это:
а) емкость с плоским или вогнутым дном, преимущественно цилиндрическим корпусом, плавно переходящем в горловину;
б) емкость с плоским или вогнутым дном, корпусом разнообразной формы, резко переходящем в горловину;
в) емкость с плоским или вогнутым дном, горловиной, размеры которой близки к размеру поперечного сечения корпуса;
г) разовая тара с плоским дном и корпусом в форме цилиндра или усеченного конуса.

9. Разовая тара с корпусом в форме параллелепипеда, закрываемая клапанами это:
а) лоток;
б) ампула;
в) пробирка;
г) пачка.

10. Видом транспортной тары не является:
а) коробка;
б) ящик;
в) мягкий контейнер;
г) мешок.

11. Тара, имеющая гладкий или гофрированный корпус цилиндрической формы, с плоским дном - это:
а) баллон;
б) фляга;
в) барабан;
г) стаканчик.

12. Бочка это:
а) тара, имеющая гладкий или гофрированный корпус цилиндрической формы, с плоским дном;
б) тара, имеющая корпус цилиндрической или параболической формы, донья, а так же обручи, или зиги катания;
в) тара, имеющая закругленное дно, удобное для равномерного распределения давления;
г) многооборотная тара с корпусом цилиндрической формы.

13. Товарная марка предназначена для того, чтобы:
а) обосновать перед потребителем более высокую цену;
б) компенсировать недостающее качество;
в) дифференцировать товар или услугу на рынке среди себе подобных;
г) привлечь внимание партнеров.

14. К проблемам упаковки не относят:
а) чрезмерная стоимость упаковки;
б) загрязнение окружающей среды;

в) стимулирование сделать покупку;
г) использование дефицитных ресурсов.

15. Где требуется, чтобы размер транспортной тары вписывался в единую модульную систему в соответствии с международными стандартами:
а) в логистике;
б) в экономике;
в) в маркетинге

16. Тара, содержащая одну или некоторое количество первичных упаковок, называется:
а) первичной
б) вторичной
в) групповой
г) транспортной

17. Исходными данными при разработке унифицированной упаковки являются:
а) внутренние размеры транспортной упаковки;
б) внешние размеры транспортной упаковки;
в) и внутренние и внешние размеры транспортной упаковки.

18. Маркировка - это:
а) текст, условные обозначения или рисунок, нанесенные на упаковку и (или) товар, предназначенные для идентификации товара или отдельных его свойств, доведения до потребителя информации об изготовителях (исполнителях);
б) текст, условные обозначения или рисунок, нанесенные на упаковку и (или) товар.
в) текст, условные обозначения или рисунок, нанесенные на упаковку и (или) товар, а также на другие вспомогательные средства, предназначенные для идентификации товара или отдельных его свойств, доведения до потребителя информации об изготовителях (исполнителях), количественных и качественных характеристиках товара.

19. К основным функциям маркировки не относится:
а) информационная функция;
б) эмоциональная функция;
в) идентифицирующая функция;
г) эстетическая функция.

20. Какая функция маркировки обеспечивает прослеживаемость товарных партий на всех этапах товародвижения:
а) информационная;
б) идентифицирующая;
в) мотивационная;
г) эмоциональная.

21. В зависимости от места нанесения различают маркировку:
а) производственную;
б) торговую;
в) все ответы верные.

22. Производственная маркировка - это:
а) текст, условные обозначения или рисунок, нанесенные изготовителем на товарные (или) кассовые чеки, упаковки и (или) товар;
б) текст, условные обозначения или рисунок, нанесенные изготовителем (исполнителем) на товар и (или) упаковку и (или) другие носители информации;
в) текст, условные обозначения или рисунок, нанесенные на упаковку и (или) товар.

23. Носителями торговой маркировки служат:
а) ценники;
б) товарные чеки;
в) кассовые чеки;
г) колъеретки.

24. Разновидность этикеток, отличающиеся от них направленностью товарной информации, предназначенные для сообщения кратких сведений о наименовании товара, изготовителе (наименование организации, номер смены) это:
а) колъеретка;
б) вкладыш;
в) контрольная лента;
г) ярлык.

25. Контрольные ленты это:
а) носители информации, предназначенные для нанесения идентифицирующих условных обозначений на товары, упаковку, этикетки с помощью специальных приспособлений установленной формы;
б) носители маркировки, которые приклеиваются, прикладываются или подвешиваются к товару;
в) носители краткой дублирующей товарной информации, выполняемой на небольшой ленте и предназначенной для контроля или восстановления сведений о товаре в случае утраты этикетки, бирки или ярлыка.

26. В зависимости от места нанесения различают клейма и штампы:
а) производственные и торговые;
б) ветеринарные и товароведные;
в) производственные и ветеринарные;
г) торговые и карантинные.

27. Упаковка товаров должна быть:
а) безопасной, надежной, совместимой с товаром, экологичной, эстетичной;
б) безопасной, надежной, совместимой с товаром, экологичной, жесткой;
в) безопасной, надежной, экологичой, эстетичной, металлической;
г) безопасной, надежной, совместимой с товаром, эстетичной.

28. К потребительской таре относят:
а) коробки, лотки, тубы, мешки, банки стеклянные и металлические, контейнеры;
б) коробки, лотки, корзины, пакеты, тетрапаки, тубы, ящики;
в) коробки, тубы, пакеты, банки стеклянные и металлические, тетрапаки, бутыли;
г) коробки, тубы, пакеты, банки стеклянные и металлические, бутыли, бочки.

29. В зависимости от применяемых материалов, механической устойчивости и прочности упаковку подразделяют на:
а) жесткую, полужесткую, мягкую, металлическую;
б) жесткую, полужесткую, мягкую;
в) полужесткую, мягкую, бумажную;
г) жесткую, полужесткую, комбинированную.

30. К жесткой упаковке относят:
а) металлическую, стеклянную, деревянную, бумажную тару;

б) металлическую, стеклянную, деревянную, полимерную, картонную тару;
в) металлическую, стеклянную, деревянную, тканевую тару;
г) металлическую, стеклянную, деревянную, полимерную тару.

31. К полужесткой упаковке относят:
а) коробки картонные, тетрапаки, перпаки;
б) коробки картонные, тетрапаки, мешки;
в) коробки картонные, тетрапаки, перпаки, бочки
г) коробки картонные, перпаки, тубы.

32. Транспортную упаковку используют для:
а) перевозки товаров, оптовой и розничной продажи;
б) перевозки товаров, розничной продажи;
в) перевозки товаров, оптовой и мелкооптовой продажи;
г) перевозки товаров и продажи населению.

33. Мягкая упаковка, отличающаяся самой низкой надежностью, находит широкое применение для упаковки многих потребительских товаров благодаря:
а) невысоким затратам на приобретение и умеренным на перевозку и возврату;
б) невысоким затратам на приобретение, хранение, перевозку, возврату;
в) умеренным затратам на приобретение, хранение, перевозку, возврату;
г) умеренным затратам на перевозку и возврату.
34. Жесткая упаковка имеет некоторые недостатки:
а) относительно высокий объем тары к массе товара и низкую стоимость;
б) относительно высокий удельный вес и объем, прочность;
в) высокую стоимость и небольшой объем;
г) относительно высокий удельный вес и объем, высокую стоимость.

35. По кратности использования тара бывает:
а) одноразового, многократного использования;
б) средне- и малогабаритная;
в) одноразовая, металлическая;
г) многократного назначения, картонная.

36. К крупногабаритной таре относят:
а) ящики;
б) бочки;
в) контейнеры;
г) фляги.

37. Для упаковки продовольственных товаров применяют типы тары:
а) банки, бутылки, пакеты, графины;
б) бумажную, металлическую, деревянную, полимерную;
в) ящики, барабаны, бочки, мешки;
г) банки, бутылки, пакеты, коробки.

38. К транспортной таре относят:
а) ящики, бочки, барабаны, мешки, канистры, бутыли, фляги;
б) ящики, бочки, барабаны, пакеты, мешки, канистры, фляги;
в) бочки, барабаны, мешки, канистры, поддоны, бутыли, фляги;
г) ящики, бочки, барабаны, мешки, канистры, фляги, графины.

39. Маркировка товаров должна быть:
а) однозначно понимаемой, достоверной, легко читаемой;
б) однозначно понимаемой, полной, достоверной, четкой, легко читаемой;
в) однозначно понимаемой, полной, четкой, легко читаемой;
г) однозначно полной, достоверной, легко читаемой.

40. Основополагающая товарная информация несет сведения:
а) дополняющие основную информацию;
б) предназначенные для потребительских предпочтений;
в) передаваемые с помощью информационных знаков;
г) имеющие решающее значение для идентификации.

41. Потребительская товарная информация предназначена для:
а) создания потребительских предпочтений и нацелена на потребителей;
б) изготовителей, продавцов, поставщиков;
в) идентификации товара;
г) эмоционального восприятия товара.

42. Носителями производственной маркировки являются:
а) этикетки, кольеретки, вкладыши, ярлыки, бирки, контрольные ленты, клейма, штампы;
б) этикетки, кольеретки, вкладыши, ярлыки, бирки, контрольные ленты, клейма, знаки;
в) этикетки, кольеретки, вкладыши, ярлыки, бирки, контрольные ленты, рисунки, штампы;
г) этикетки, кольеретки, вкладыши, ярлыки, бирки, клейма, штампы.

43. Информационные знаки - это условные обозначения, которые передают информацию:
а) наиболее привлекательных свойствах товаров;
б) качестве товара;
в) отличительных свойствах товара;
г) различных характеристиках товара и способах обращения с ним.

44. К информационным знакам относят:
а) товарные знаки соответствия, компонентные, манипуляционные, экологические, эксплуатационные, коммерческие;
б) товарные знаки соответствия, компонентные, манипуляционные, экологические, эксплуатационные, предупредительные, штриховой код;
в) товарные знаки соответствия, компонентные, манипуляционные, экологические, предупредительные, штриховой код;
г) товарные знаки соответствия, компонентные, манипуляционные, экологические, эксплуатационные, штриховой код.

45. Информацию о способах обращения с товарами несут знаки:
а) манипуляционные;
б) эксплуатационные;
в) предупредительные;
г) экологические.

46. При маркировке грузов на транспортную тару наносят манипуляционный знак:
а) "скоропортящийся груз";
б)"ядовито";
в) "легко воспламеняется";
г) "открывать здесь".

47. Информацию о правилах эксплуатации товаров несут знаки:
а) экологические;
б) манипуляционные;
в) эксплуатационные;
г) предупредительные.

50. Экологические знаки информируют потребителя:
а) об обеспечении безопасности потребителя;
б) о способах обращения с товаром;
в) о правилах эксплуатации товара;
г) об экологической чистоте товара и экологически чистых способах производства.

**Продвинутый уровень**

1. Предупредительные знаки, нанесенные на товар, информируют:
а) о правилах эксплуатации, способах ухода за потребительскими товарами;
б) о способах обращения с товарами;
в) о безопасности потребителя и окружающей среды при эксплуатации потенциально опасных товаров;
г) об экологической чистоте товара.

2. Компонентные знаки предназначены для информации:
а) о способах обращения с товаром;
б) о применяемых пищевых добавках или иных компонентах;
в) о безопасности потребителя и окружающей среды;
г) о правилах эксплуатации товара.

3. Для обозначения пищевых добавок, входящих в состав продуктов, используют литер:
а) Е;
б)Э;
в)А.

4. Товарные знаки - это:
а) условные обозначения, предназначенные для идентификации товара;
б) сведения о товаре, предназначенные для создания потребительских предпочтений;
в) сведения об основополагающих характеристиках товара;
г) обозначения, способные отличать товары одних юридических лиц от однородных товаров других юридических и физических лиц.

5. Товарные знаки классифицируют:
а) на фирменные, страны происхождения, коммерческие;
б) фирменные, ассортиментные, потребительские;
в) фирменные, ассортиментные, страны происхождения;
г) фирменные, ассортиментные, цифровые.

6. Фирменные знаки предназначены для:
а) идентификации товара;
б) идентификации изготовителя товара;
в) идентификации продавца;
г) установления престижности товара.

7. Престижные знаки присваиваются фирмам за:
а) особые заслуги перед государством, содействие экспорту национальных товаров;
б) предпочтение потребителем;
в) высокую конкурентоспособность товара;
г) низкую цену товара.

8. Для идентификации видовой принадлежности товара используют товарные знаки:
а) фирменные;
б) престижные;
в) обращения на рынке;
г) ассортиментные.

9. К знаку, служащему для информации приобретателей о соответствии продукции национальному стандарту, относят:
а) знак обращения на рынке;
б) знак соответствия;
в) знак страны происхождения;
г) товарный знак.

10. Знак обращения на рынке - это информирование приобретателей:
а) о соответствии продукции требованиям технических регламентов;
б) соответствии продукции требованиям национальных стандартов;
в) соответствии продукции требованиям региональных стандартов;
г) соответствии продукции требованиям международных стандартов.

11. Знак качества присваивается:
а) организациями, не входящими в национальную систему сертификации;
б) органом по сертификации;
в) изготовителем, продавцом;
г) органом по сертификации и организациями, не входящими в национальную систему сертификации.

12. Штриховой код предназначен для:
а) автоматизированного считывания, идентификации и возможности возврата товара;
б) автоматизированного считывания, идентификации, учета информации о товаре и производителе;
в) автоматизированного считывания, идентификации, возможности переработки упаковки;
г) автоматизированного считывания, учета информации о товаре и изготовителе, экологической чистоте.

13. Какие требования предусматриваю соответствие упаковки выполнению основной функции - защите товара от внешних воздействий:
а) требования социального назначения;
б) функциональные требования;
в) эргономические требования;
г) требования к надежности в потреблении.

14.Требование, которое характеризует пригодность возвратной тары к обнаружению и устранению неисправностей путем ремонта:
а) ремонтопригодность;
б) надежность;

в) долговечность;
г) сохраняемость.

15. Эти требования характеризуют соответствие упаковки психике человека, ее восприятию на подсознательном уровне:
а) антропометрические;
б) гигиенические;
в) физиологические;
г) психологические.

16. Необходимость обеспечить безопасность человека при пользовании упаковкой это:
а) эргономические требования;
б) эстетические требования;
в) требования безопасности;
г) функциональные требования.

17 Основные требования безопасности продукции устанавливает Федеральный закон:
а) «О защите прав потребителей»;
б) «О техническом регулировании»;
в) «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения»;
г) «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

18. Какие требования упаковки во внешних операциях касаются установления оплаты таможенных пошлин:
а) требования, связанные непосредственно с транспортированием;
б) требования, обусловленные таможенным режимом;
в) требования, определяемые законодательством страны-назначения;
г) требования, связанные с назначением упаковки.

19. Маркировка знаком «S» означает:
а) консервант;
б) ультрафиолетовый фильтр;
в) является гарантией стабильности количества фасованного товара;
г) токсичное.

20. К каким фактором относят сохранение количества и качества товаров:
а) факторы, влияющие на товар со стороны упаковки;
б) факторы, влияющие на тару со стороны упакованного товара;
в) внешние эксплуатационные факторы, связанные с механическим воздействием;
г) внешние эксплуатационные факторы, связанные с климатическим воздействием.

21. Если изготовитель (исполнитель) не установил на товар срок службы, он обязан обеспечить безопасность товара в течение:
а) двух лет со дня передачи товара потребителю;
б) пяти лет со дня передачи товара потребителю;
в) десяти лет со дня передачи товара потребителю;
г) трех лет со дня передачи товара потребителю.

22. На расфасованном товаре указываются:
а) наименование;

б) вес;
в) цена за килограмм;
г) верны все варианты ответов.

23. Какая форма товарной информации обеспечивает зрительное и эмоциональное восприятие сведений о товарах с помощью художественных и графических изображений непосредственно товара или репродукций с картин, фотографий, открыток или других эстетических объектов (цветов, животных, насекомых и т.п.) либо иных изображений:
а) словесная информация;
б) изобразительная информация;
в) символическая информация;
г) графическая информация.

24. Преимущества стеклянной тары:
а) хрупкость, высокая удельная масса;
б) высокая механическая прочность;
в) высокие гигиенические свойства, высокая прозрачность;
г) хорошие печатные свойства, теплостойкость.

25. Деятельность по общему контролю качеством должна соответствовать потребностям и интересам:
а) предприятия - изготовителя;
б) поставщикам;
в) торговле;
г) посредникам.

26. Цель фальсификации:
а) обман потребителя;
б) обвес;
в) пересортица;
г) обмер.

27. Качество товара формируют факторы:
а) упаковка, маркировка;
б) условия хранения, технологические процессы;
в) транспортирование;
г) исходное сырье, технологические процессы.

28. К факторам сохраняющим качество относят:
а) упаковка, маркировка;
б) упаковка, хранение;
в) сырье, технологический процесс;
г) конструкция.

29. Наименее применяемый тип тары:
а) деревянная;
б) стеклянная;
в) полимерная;
г) металлическая.

30. Средство или комплекс средств обеспечивающие защиту продукции от повреждений и потерь - это
а) транспортная тара;
б) обвязочное средство;
в) упаковка;
г) потребительская тара.

31. Тара, предназначенная для определенного числа единиц продукта, называется:
а) групповой тарой;
б) групповой упаковкой;
в) индивидуальной тарой;
г) личной тарой.

32. Комбинированная тара - это тара изготовленная:
а) из многослойного материала;
б) из 2-хили нескольких материалов;
в) из комбинированного полимера.

33. Бутылка отличается от флакона:
а) вместимостью;
б) типом материала;
в) формой горловины;
г) размерами.

34. Первые тубы были изготовлены из:
а) алюминия;
б) олово и свинца;
в) стали;
г) полимера.

35. Бочка отличается от барабана:
а) вместимостью;
б) формой корпуса;
в) наличием зигов катания;
г) использованием.

36. Основные функции упаковки:
а) увеличение количества товара;
б) сохранения качества и количества;
в) информационная;
г) улучшение качества товаров.

37. Приоритетным требованием к упаковке являются:
а) технологичность;
б) надежность;
в) экономичность;
г) химическая безопасность.

38. Установление общих обязательных технических требований к таре, безопасности, правил маркирования, приемки, упаковки тары, хранения транспортирования - основная задача:

а) сертификации;
б) унификации;
в) стандартизации;
г) метрологии.

39. Приведение многообразия для тары одного и того же значения к ограниченному числу типоразмеров - это:
а) сертификация тары;
б) стандартизация тары;
в) унификация тары;
г) взаимозаменяемость тары.

40. Стеклянная тара не применяется:
а) для пищевых жидкостей;
б) для оберток продуктов;
в) для парфюмерной и косметической продукции;
г) для детского питания.

41. В шихту для производства стекла не входят компоненты:
а) кремнезем;
б) борный ангидрид;
в) древесная масса, поливинилхлорид;
г) окись алюминия.

42. Для варки цветного стекла в стекломассу добавляют:
а) красители (оксиды металлов);
б) глушители (фосфор, олово);
в) оксиды свинца или бария;
г) пигменты.

43. Для повышения прочности стекла:
а) добавляют оксид алюминия;
б) добавляют оксид железа;
в) оборачивают в бумагу;
г) подвергают отжигу.

44. Самый низкий коэффициент светопропускания имеет:
а) бесцветное стекло;
б) полубелое стекло;
в) зеленое стекло;
г) коричневое стекло.

45. Бутылки стеклянные для пищевых продуктов выпускают:
а) шести типов;
б) четырех типов;
в) двадцати семи типов
г) пятнадцати типов.

46. Стеклянные банки для консервов выпускают:
а) двадцати семи типов;
б) четырех типов;

в) шести типов;
г) пятнадцати типов.

47. Условное обозначение стеклянной бутылки для молочных продуктов записывается:
а) III - 200 ГОСТ 15844 - 92;
б) банка IV- 58-250 ГОСТ 5717-91;
в) бутылка типа I- К- 700 ГОСТ.Р 8.579-2001;
г) бутылка типа I-1000 ГОСТ 15844 - 92.

48. Нанесение защитных покрытий на поверхность стеклотары:
а) увеличивает массу;
б) снижает долговечность;
в) снижает прочность;
г) уменьшает массу.

49. Условное обозначение стеклянных банок для консервов записывается:
а) банка I- 82-500 ГОСТ 5717-9;
б) I-1000 ГОСТ 15844 - 92;
в) банка IV- 58-250;
г) III - 200 ГОСТ 15844 - 92.

**Высокий уровень**

1. Преимущества металлической тары:
а) большой объем при транспортировке;
б) высокая степень механической прочности;
в) низкая степень утилизации;
г) необходимость нанесения защитного покрытия.

2. Недостатки металлической тары:
а) высокая степень утилизации;
б) подверженность свету;
в) возможность перехода соединений тяжелых металлов в продукт;
г) возможность стерилизации продуктов.

3. Основными материалами для производства металлической тары является:
а) олово;
б) алюминий;
г) никель;
г) медь.

4. Свойством хромированной жести не является:
а) стойкость к воде;
б) стойкость по отношению к кислотам;
в) быстрая растворяемость в кислых средах;
г) высокая коррозионная стойкость.

5. Тара из оцинкованной жести применяется для:
а) продовольственных товаров;
б) непродовольственных товаров;

в) для хранения кислот и щелочей;
г) для хранения молочной продукции.

6. К первому типу металлических банок для консервов относятся:
а) банки состоящие из двух деталей;
б) банки состоящие из трех деталей;
в) банки состоящие из четырех деталей;
г) банки состоящие и одной детали.

-5
7. Условная банка имеет вместимость(см ) и номер (№):
а) 250 и 3;
б) 325 и 7;
в) 353 и 8;
г) 370 и 9.

8. Комбинированные банки (бумага/картон/ металл) используют:
а) для консервов;
б) для газированных напитков;
в) для сыпучих продуктов;
г) для макаронных изделий.

9. Прочность алюминиевой фольги зависит:
а) от температуры прокатки;
б) степени обжига;
в) технологии изготовления;
г) степени отжига.

10. Ламистер - это комбинированный материал для производства потребительской тары на основе:
а) бумаги и картона;
б) алюминиевой фольги;
в) стального листа;
г) железа.

11. К металлической транспортной таре не относится:
а) банки для консервов;
б) стальные бочки;
в) канистры;
г) фляги.

12. Тип стальных канистр определяется:
а) по конструкции;
б) по вместимости;
в) по применению;
г) по емкости.

13. Металлические фляги типа ФЛ могут быть вместимостью:
а) 25 л;
б) 35 л;
в) 38 л;

г) 40 л.

14. Условное обозначение алюминиевой фляги вместимостью 25 л записывается:
а) ФЛ I - 25 ГОСТ 5037-97;
б) ФАП - 25 ГОСТ 5037-97;
в) ФЛ- 25 ГОСТ 5037-97;
г) ФА -25 ГОСТ 5037-97.

15. Маркировка металлических фляг не состоит из:
а) названия производителя и товарного знака;
б) условного обозначения;
в) номинальной вместимости;
г) года и месяца изготовления.

16. Маркировка стальных бочек не содержит:
а) название производителя и товарный знак;
б) условное обозначение;
в) номинальную вместимость;г) две последние цифры года изготовления.
1 7. Полимерная тара и упаковка не может быть:
а) жесткой;
б) мягкой;
в) хрупкой;
г) все ответы верны.

18. Полимерные материалы - это группа материалов основным компонентом которых является:
а) целлюлоза;
б) силикат кремния;
в) полимеры;
г) олово.

19. Цвет и прозрачность полимеру придают:
а) антиоксиданты;
б) пластификаторы;
в) порообразователи;
г) красители.

20. Целлофан, это-:
а) искусственный материал;
б) натуральный материал;
в) синтетический материал.

21. Повиден - это:
а) поливинилхлорид с низким содержанием пластификатора;
б) поливинилхлорид с высоким содержанием пластификатора;
в) поливинилиденхлорид с небольшим содержанием пластификатора и стабилизатора.

22. Полистирол обладает:
а) все ответы верные;
б) высокой хрупкостью;
в) высокой водостойкостью;

г) низкой прозрачностью.

23. ПЭТФ применяется для изготовления :
а) лотков;
б) бутылок для растительного масла;
в) бутылок для газированных напитков;
г) комбинированных полимерных материалов.
24. Для придания полимеру пластичности, мягкости применяют:
а) антиоксиданты;
б) пластификатор;
в) порообразователи;
г) красители.

25. Для получения легких пористых полимеров применяют:
а) антиоксиданты;
б) пластификаторы;
в) порообразователи;
г) красители.

26. Преимуществами полимерной тары являются:
а) низкая удельная масса;
б) низкая хрупкость;
в) химическая инертность;
г) все выше перечисленное.

27. Полиамид применяется для упаковывания:
а) кондитерских изделий;
б) колбасных изделий;
в) хлебобулочных изделий;
г) молочных продуктов.

28. Для производства полимерной тары, длительное время контактирующей с горячей водой используют:
а) ПЭ и ПП;
б) ПВХ и ПК;
в) ЦЛ и ПВДХ;
г) ПА и ПК.

29. Цвет и малопрозрачность и непрозрачность полимеру придают:
а) антиоксиданты;
б) пластификаторы;
в) порообразователи;
г) пигменты.

30. Для придания полимерам прочности и жесткости применяют:
а) антиоксиданты;
б) пластификаторы;
в) порообразователи;
г) наполнители.

31. Поливинилиденхлорид - это ...
а) продукт полимеризации винилхлорида;
б) сополимер винилхлорида и иденхлорида;
в) продукт полимеризации иденхлорида;
г) сополимер пропилена и винилхлорида.

32. К достоинствам картонно - бумажной тары не относятся:
а) низкие барьерные свойства для газов, паров;
б) высокая белизна;
в) возможность рециклинга;
г) хорошие печатные свойства.

33. Границы деления между бумагой и тонким картоном:
а) 170 г/м$^2$;
б) 250 г/м$^2$;
в) 300 г/м$^2$;
г) 450 г/м$^2$ .

134. Основным компонентом для производства бумаги является:
а) древесная масса;
б) хлопок;
в) целлюлоза;
г) полуцеллюлоза.

35. Плоский картон для потребительской тары бывает марок:
а) хромовый, хром - эрзац, коробочный;
б) хром - эрзац, хромовый, хром - эрзац склеенный;
в) коробочный склеенный, храмовый, хром - эрзац;
г) хромовый, хром-эрзац, коробочный, хром - эрзац склеенный, коробочный склеенный.

36. Маркировка картона записывается:
а) слово «картон», марка, нормативный документ;
б) марка, сорт, нормативный документ;

**Л**

в) слово « картон», марка, сорт, номинальная масса ( г/м ),нормативный документ.

37. «Д», «Т», «П» гофрированного картона это -:
а) сокращенное обозначения компонентов в составе картона;
б) первые буквы названия слоев картона;
в) марки картона
г) маркировка картона.

38. Маркировка картона записывается:
а) слово «картон», марка, нормативный документ;
б) марка, сорт, нормативный документ;
в) слово « картон», марка, сорт, номинальная масса( г/м2 ),нормативный документ.

39. Наиболее известные традиционные комбинированные пленки ПЭ - целлофан марок:

а) ПЦ - 1 и ПЦ - 2;
б) ПР - 1 и ПР - 2;
в) ПЦ - 3 и ПЦ - 4;
г) ПЭ - 1 и ПЭ - 2.

40. Для упаковывания продукции, требующей непроницаемости газов, паров, света и аромата необходимы:
а) комбинированные материалы 1 -й группы;
б) комбинированные материалы 2-й группы;
в) материалы 3-й группы;
г) комбинированные материалы 4-й группы.

41. Ламинаты для пакетов большого объема состоят из слоев:
а) ПЭТФ/фольга/ПЭ/ПОП
б) ПЭТФ/фольга/ПП/ПЭНП
в) ПЭТФ/фольга/ПП/ПЭНП;
г) ПЭОФ/фольга/ПЭ/БОПП.

42. Тип комбинированной упаковки полимерной пленки с картоном или жестким полимером - это:
а) скин-упаковка;
б) флоу-пак;
в) стоячий пакет;
г) блистерная упаковка.

43. При производстве стоячих пакетов используют:
а) ПЭ;
б) ПЭТФ;
в) ПВХ;
г) ООП.

44. По маркировке жесткой полимерной тары можно определить:
а) марку тары;
б) вид тары;
в) конкретную разновидность тары;
г) свойство тары.

45. Боле толстые стенки имеют тубы:
а) экструдированные;
б) соэкструдированные;
в) ламинированные
г) полимерные.

46. К требованиям, предъявляемым к полимерной таре не относятся:
а) эргономические;
б) требования надежности и эксплуатации;
в) эстетические;
г) прочности.

47. Поверхность тары должна быть чистой, гладкой. Это:

а) требования к герметичности;
б) требования к механической прочности;
в) требования к внешнему виду;
г) стойкость к горячей воде.

48. В соответствии с ГОСТ 15140-78, прочность рисунка должна быть:
а) не ниже трех баллов;
б) не выше трех баллов;
в) не выше двух баллов;
г) равна трем баллам.

49. Сколько типов полимерных ящиков изготавливают:
а) двух;
б) трех;
в) один;
г) четырех.

50. Ящики маркируют:
а) на дне тары;
б) верхней части тары;
в) с наружной стороны торцевой стенки;
г) не маркируют.

**ПК-14 - способность осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь**

**Пороговый уровень:**

1. Петля «Мебиуса» означает
а) экологическую маркировку,
б) соответсивие продукции требованиям европейских стандартов,
в) специальный компонентный знак.

2. Основная задача защитных (скрытых) знаков -
а) защита от подделок,
б) защита от фальсификации содержимого упаковки,
в) сохранение неприкосновенности упаковки.

3. Рациональная система сбора, сортировки и переработки компонентов ТБО в продукты или товары, которые обладают потребительной стоимостью, называется
а) рециклингом,
б) «возвратные отходы»,
в)«петля Мебиуса».

4. Экознаки для упаковки -
А) «Зеленая точка»,
Б) «Белый лебедь»,
В) «Свободно от хлора».

5. Укупорочное средство, вставляемое внутрь горловины тары:
А) мюзле;
Б) колпачок;
В) кронен - пробка;
Г) пробка

6. Укупорочное средство, закрепляемое по всему наружному периметру верха или горловины тары:
А) мюзле;
Б) колпачок;
В) кронен - пробка;
Г) крышка

7. Основной способ литографирования этикеток для изготовления больших тиражей:
А) офсетная печать;
Б) флексография;
В) шелкогафия;
Г) глубокая и высокая печать

8. Печать с эластичной резиновой формы, чаще ее используют для этикеток, выпускаемых малыми тиражами:
А) офсетная печать;
Б) флексография;
В) шелкогафия;
Г) глубокая и высокая печать
9. Печать с помощью трафаретных сеток, в которых рисунок печатают красками по пробелам сетки с помощью ракли - ножевого приспособления с фиксированным зазором для намазывания краски:
А) офсетная печать;
Б) флексография;
В) шелкогафия;
Г) глубокая и высокая печать

10. Товарная марка предназначена для того, чтобы:
А) обосновать перед потребителем более высокую цену;
Б) компенсировать недостающее качество;
В) дифференцировать товар или услугу на рынке среди себе подобных;
Г) привлечь внимание партнеров.

11. Исходными данными при разработке унифицированной упаковки являются:
А) внутренние размеры транспортной упаковки;
Б) внешние размеры транспортной упаковки;
В) и внутренние и внешние размеры транспортной упаковки.

12. Маркировка -это:
А) текст, условные обозначения или рисунок, нанесенные на упаковку и (или) товар,

предназначенные для идентификации товара или отдельных его свойств, доведения до потребителя информации об изготовителях (исполнителях);
Б) текст, условные обозначения или рисунок, нанесенные на упаковку и (или) товар.
В) текст, условные обозначения или рисунок, нанесенные на упаковку и (или) товар, а также на другие вспомогательные средства, предназначенные для идентификации товара или отдельных его свойств, доведения до потребителя информации об изготовителях (исполнителях), количественных и качественных характеристиках товара;

13. Разновидность этикеток, отличающиеся от них направленностью товарной информации, предназначенные для сообщения кратких сведений о наименовании товара, изготовителе (наименование организации, номер смены) это:
А) колъеретка;
Б) вкладыш;
В) контрольная лента;
Г) ярлык.

14. Контрольные ленты это:
А) носители информации, предназначенные для нанесения идентифицирующих условных обозначений на товары, упаковку, этикетки с помощью специальных приспособлений установленной формы;
Б) носители маркировки, которые приклеиваются, прикладываются или подвешиваются к товару;
В) носители краткой дублирующей товарной информации, выполняемой на небольшой ленте и предназначенной для контроля или восстановления сведений о товаре в случае утраты этикетки, бирки или ярлыка.

15. К потребительской таре относят:
А) коробки, лотки, тубы, мешки, банки стеклянные и металлические, контейнеры;
Б) коробки, лотки, корзины, пакеты, тетрапаки, тубы, ящики;
В) коробки, тубы, пакеты, банки стеклянные и металлические, тетрапаки, бутыли;
Г) коробки, тубы, пакеты, банки стеклянные и металлические, бутыли, бочки.

16. Закрытая тара, практически непроницаемая для газообразных веществ:
А) абсолютно укупоренная тара;
Б) плотно укупоренная тара;
В) хорошо укупоренная тара;
Г) герметично укупоренная тара.

17. Закрытая тара, непроницаемая для паров (паров воды):
А) абсолютно укупоренная тара;
Б) плотно укупоренная тара;
В) хорошо укупоренная тара;
Г) герметично укупоренная тара.
18. Закрытая тара, предохраняющая продукцию от выливания и просыпания:
А) абсолютно укупоренная тара;
Б) плотно укупоренная тара;
В) хорошо укупоренная тара;
Г) герметично укупоренная тара.

19. Укупорочное средство, надеваемое на горловину тары для обеспечения герметичности и/или защиты тары:
А) крышка;
Б) колпачок;
В) кронен - пробка;
Г) пробка.
20. Укупорочное средство в виде металлического колпачка корончатой формы с уплотненной прокладкой:
А) крышка;
Б) колпачок;
В) кронен - пробка;
Г) пробка.

21 . Укупорочное средство, вставляемое внутрь горловины тары:
А) мюзле;
Б) колпачок;
В) кронен - пробка;
Г) пробка.

22. Укупорочное средство, закрепляемое по всему наружному периметру верха или горловины тары:
А) мюзле;
Б) колпачок;
В) кронен - пробка;
Г) крышка.

23. Укупорочное металлическое средство, применяемое для укупоривания бутылок с пищевыми жидкостями, имеющими избыточное давление, закрепляемое на горло тары после укупоривания ее пробкой:
А) мюзле;
Б) колпачок;
В) кронен - пробка;
Г) крышка.

24. К основным средствам укупоривания относят:
А) прокладки;
Б) кольцо (викельное);
В) крышки;
Г) пасты.

25. К вспомогательным средствам укупоривания относят:
А) прокладки;
Б) крышки;
В) колпачки;
Г) пробки.

26. Тип укупорки, который используется для эмульсионных кремов, жидкого мыла и других вязких жидкостей:

А) триггер;
Б) диспенсер;
В) колпачок пуш - пул;
Г) колпачок флип - топ.

27. Наиболее распространенная разновидность укупорочного средства для шампуней и жидких моющих средств:
А) колпачок флип - топ;
Б) колпачок пуш - пул;
В) триггер;
Г) диспенсер.

28. Подающее разбрызгивающее устройство с воздушной помпой и специальной конструкцией головки:
А) колпачок флип - топ;
Б) колпачок пуш - пул;
В) триггер;
Г) диспенсер.

29. Используют для дозирования низковязких жидкостей, например духов, туалетных вод, легких эмульсионных кремов:
А) спрей;
Б) диспенсер;
В) триггер;
Г) вакуумный диспенсер.

30. Винтовой колпачок с данной крышкой применяют на тубах, бутылках, флаконах для вязких жидкостей (шампуней, моющих средств, эмульсионных средств) и высоковязких композиций (зубной пасты и т.п.):
А) колпачок флип - топ;
Б) колпачок пуш - пул;
В) диспенсер;
Г) триггер.
31. Наиболее применяемый амортизатор или заполнитель пространства в таре:
А) прокладки;
Б) вспененные полимерные материалы;
В) валик;
Г) вставка.

32. Основной способ литографирования этикеток для изготовления больших тиражей:
А) офсетная печать;
Б) флексография;
В) шелкогафия;
Г) глубокая и высокая печать.
33. Печать с эластичной резиновой формы, чаще ее используют для этикеток, выпускаемых малыми тиражами:
А) офсетная печать;
Б) флексография;
В) шелкогафия;
Г) глубокая и высокая печать.

34. Печать с помощью трафаретных сеток, в которых рисунок печатают красками по пробелам сетки с помощью ракли - ножевого приспособления с фиксированным зазором для намазывания краски:
А) офсетная печать;
Б) флексография;
В) шелкогафия;
Г) глубокая и высокая печать.

35. Типографские способы нанесения рисунка или графики на бумагу и тонкий картон:
А) офсетная печать;
Б) флексография;
В) шелкогария;
Г) глубокая и высокая печать.

36. Перенос оттиска с фольги, имеющей специальный красочный слой - металлизированный цветной или пигментированный матовый:
А) горячее тиснение;
Б) конгрев;
В) термотрасфер;
Г) цифровая печать
37. Бескрасочное тиснение, используется для маркировки выдувной, прессованной или литьевой полимерной упаковки, а также маркировки картонной тары:
А) горячее тиснение;
Б) конгрев;
В) термотрасфер;
Г) цифровая печать.

38. Перевод изображения на материалы с красочных лент с помощью клише и пресса, струйных принтеров и пр.:
А) горячее тиснение;
Б) конгрев;
В) термотрасфер;
Г) цифровая печать.
39. Предполагает использование современных компьютерных технологий обработки и формирования изображений:
А) горячее тиснение;
Б) конгрев;
В) термотрасфер;
Г) цифровая печать.

40. Какой клей используют для наклеивания этикеток на картонно - бумажную тару, стекло и ткани:
А) казеиновый клей;
Б) мочевино - фольмальдегидный клей;
В) целлюлозный клей;
Г) глифталевый клей.

41. Для наклеивания этикеток на стеклянные и жестяные банки применяют:
А) казеиновый клей;
Б) мочевино - фольмальдегидный клей;

В) целлюлозный клей;
Г) глифталевый клей.

42. Для приклеивания этикеток стеклянной таре используют:
А) казеиновый клей;
Б) мочевино - фольмальдегидный клей;
В) целлюлозный клей;
Г) глифталевый клей.

43. Для приклеивания прокладок к кронен - пробам используют:
А) казеиновый клей;
Б) мочевино - фольмальдегидный клей;
В) целлюлозный клей;
Г) глифталевый клей.

44. Что наносят на тыльную сторону тары:
А) контэтикетки;
Б) этикетки в виде пояса;
В) кольеретки (типа колье);
Г) капсулы.

45. На головину тары наносят:
А) контэтикетки;
Б) этикетки в виде пояса;
В) кольеретки (типа колье);
Г) капсулы.
46. Данную этикетку наносят на укупорочное средство и частично на горловину:
А) контэтикетки;
Б) этикетки в виде пояса;
В) кольеретки (типа колье);
Г) капсулы.

47. Этикетки, наносимые на верхнюю часть горловины банок или стаканчиков с помощью термоклеевого лакового слоя:
А) наклеиваемые;
Б) термосвариваемые;
В) термоусадочные;
Г) самоклеящиеся.

48. Этикетки, наносимые с помощью клея в виде раствора или дисперсии:
А) наклеиваемые;
Б) термосвариваемые;
В) термоусадочные;
Г) самоклеящиеся.

49. Адгезионные этикетки с постоянно липким слоем адгезива, чувствительного к давлению:
А) наклеиваемые;

Б) термосвариваемые;
В) термоусадочные;
Г) самоклеящиеся.

50.. Этикетки, обтягивающие тару при нагревании пленки за счет напряжения усадки:
А) наклеиваемые;
Б) термосвариваемые;
В) термоусадочные;
Г) самоклеящиеся.

51. Растение стран субтропического и тропического климата, используется для производства технических волокон, которые стойкие к влиянию влаги и соленой воды:
А) джут;
Б) кенаф;
В) конопля;
Г) лен.

52. Полноценным заменителем джута является:
А) нейлон;
Б) кенаф;
В) конопля;
Г) лен.

53. Наличие какого вещества придает большую жесткость волокну, необходимого для производства мешочных тканей:
А) пектин;
Б) нейлон;
В) лигнин;
Г)капрон.

54. Лубяная культура, которая быстрее всех текстильных волокон поглощает и отдает влагу:
А) кенаф;
Б) пенька;
В) хлопок;
Г) лен.

55. Продуктовые мешки, относящиеся к 1категории:
А) новые, полученные от промышленности или по импорту и используемые первый раз, а также бывшие в потреблении чистые и сухие;
Б) бывшие в употреблении чистые, сухие, непрелые, имеющие не более трех заплат;
В) бывшие в употреблении чистые, сухие, непрелые, имеющие не более пяти штопок или заплат;
Г) бывшие в употреблении чистые, сухие, требующие не более 12 заплат.

56. Продуктовые мешки, относящиеся к 5 категории:
А) новые, полученные от промышленности или по импорту и используемые первый раз, а также бывшие в потреблении чистые и сухие;
Б) бывшие в употреблении чистые, сухие, непрелые, имеющие не более трех заплат;
В) бывшие в употреблении чистые, сухие, непрелые, имеющие не более пяти штопок или заплат;

Г) бывшие в употреблении чистые, сухие, требующие не более 12 заплат.

57. Продуктовые мешки этой категории используют на хозяйственные и производственные нужды:
А) мешки 2 категории;
Б) мешки 3 категории;
В) мешки 4 категории;
Г) мешки 5 категории.
58. Продуктовые мешки этой категории используют для упаковывания обойной муки, зерна, пищевых жмыхов, шрота и отрубей:
А) мешки 2 категории;
Б) мешки 3 категории;
В) мешки 4 категории;
Г) мешки 5 категории.

59. Продуктовые мешки этой категории используют для упаковывания муки, крупы (кроме риса, пшена, манной круты и бобовых):
А) мешки 2 категории;
Б) мешки 3 категории;
В) мешки 4 категории;
Г) мешки 5 категории.

60. Продуктовые мешки этой категории используют для упаковывания всех видов муки, крупы, сахара и сортовых семян сельскохозяйственных культур:
А) мешки 2 категории;
Б) мешки 3 категории;
В) мешки 4 категории;
Г) мешки 5 категории.

61 . Ткани этих мешков являются влагостойкими и не подвергаются гниению:
А) пленочные мешки;
Б) мешки из полимерных лент;
В) мешки из нетканых материалов;
Г) мешки сеточные.

62. Современная тара для транспортирования сыпучих материалов и продуктов:
А) пленочные мешки;
Б) мешки из полимерных лент;
В) мешки из нетканых материалов;
Г) мешки сеточные.

63. Предназначены для упаковывания, транспортирования и хранения сыпучей химической продукции, температура которой не должна превышать 60° С:
А) мешки - вкладыши пленочные;
Б) сеточные мешки;
В) мешки из полимерных лент;
Г) мешки полиэтиленовые.

64. Эти мешки изготавливают плоскими с одним, двумя или тремя швами, выполненными способом сварки:

А) мешки - вкладыши пленочные;
Б) сеточные мешки;
В) мешки из полимерных лент;
Г) мешки полиэтиленовые.

65. Тонкие мешки, которые вырабатывают из полиэтиленовых и полипропиленовых волокон большей толщины, используют преимущественно для упаковывания сельскохозяйственной продукции:
А) мешки - вкладыши пленочные;
Б) сеточные мешки;
В) мешки из полимерных лент;
Г) мешки полиэтиленовые

**Продвинутый уровень:**

1. Какой способ для упаковывания и хранения пищевых продуктов, Вы примените для увеличения сроков хранения пищевых продуктов в 10-30 раз:
А) вакуумная упаковка;
Б) упаковка для продуктов асептического консервирования;
В) упаковка в модифицированной и регулируемой газовых средах;
Г) активная упаковка

2. Как вы назовете вид упаковки, в которой внутреннее давление ниже атмосферного, что обеспечивается за счет удаления воздуха:
А) вакуумная упаковка;
Б) упаковка для продуктов асептического консервирования;
В) упаковка в модифицированной и регулируемой газовых средах;
Г) активная упаковка

3. Существует определенная номенклатура разделения упаковки. Выберите правильный ответ:
А) транспортная, производственная, общественная, военная;
Б) транспортная, общественная, потребительская, военная;
В) транспортная, складская, общественная, военная;
Г) транспортная, потребительская, товароведная, общественная.

4. Выберите марки плоского картона для потребительской тары
А) хромовый, хром - эрзац, коробочный;
Б) хром - эрзац, хромовый, хром - эрзац склеенный;
В) коробочный склеенный, храмовый, хром - эрзац;
Г) хромовый, хром-эрзац, коробочный, хром - эрзац склеенный, коробочный склеенный

5. Дайте условное обозначение алюминиевой фляги вместимостью 25 л:
А) ФЛ I - 25 ГОСТ 5037-97;
Б) ФА11 - 25 ГОСТ 5037-97;
В) ФЛ- 25 ГОСТ 5037-97;
Г) ФА -25 ГОСТ 5037-97.

6. Выберите название материала, на основе которого изготавливают «ламистер»
А) бумаги и картона;

Б) алюминиевой фольги;
В) стального листа;
Г) железа.

7. Тара из оцинкованной жести Вы будете применять хранения и транспортирования
А) продовольственных товаров;
Б) непродовольственных товаров;
В) для хранения кислот и щелочей;
Г) для хранения молочной продукции.

8. Малопористый, условно жиронепроницаемый вид бумаги, который предназначен в основном для внутреннего пакета в пачке или коробке, а также для выстилания ящиков при упаковывании кондитерских изделий, мясных и др. продуктов, называется
А) пергамент,
Б) подпергамент,
В) парафинированная бумага.

9. Металлическую потребительскую и транспортную тару производят сплавов
А) стали,
Б) алюминия,
В) никеля.

10. Смесь мелкоизмельченных сырьевых компонентов, предназначенных для варки стекла, называется
А) жмых,
Б) шихта,
В) потаж.

11. Тушки первой категории домашней птицы маркируют этикеткой
А) розового цвета,
Б) зеленого цвета,
В) желтого цвета.
12. Срок хранения оливкового масла, фасованного в бутылки, (в месяцах со дня розлива) в соответствии с действующей нормативной документацией, составляет
А) 3 месяца,
Б) 6 месяцев,
В) 12 месяцев.

13. Индивидуальное название товара, выпускаемого определенным изготовителем - это
А) номинальное наименование,
Б) марочное наименование,
В) вид товара.

14. Стальная фляга без покрытия внутренней поверхности имеет следующую маркировку
А) 1А 2 (П),
Б) 1А2(Л),
В) 1А2.

15. Перфорированную полимерную пленку используют для

А) упаковывания пылящих дезинфицирующих средств,
Б) хлебобулочных изделий,
В) непродовольственных товаров, отличающихся хрупкостью.

16. Материалы для этих мешков вырабатывают непосредственно из волокон или их смесей различного состава без использования процесса ткачества:
А) сеточные мешки;
Б) пленочные мешки;
В) нетканые мешки;
Г) мешки полиэтиленовые.

17. Используют для перевозки строительных материалов, удобрений, продуктов питания:
А) полимерные мешки;
Б) шитые тканевые мешки;
В) упаковочные ткани;
Г) мягкие контейнеры.

18. Применение данной тары обусловлено на ее механической прочности и стойкости к химическим воздействиям:
А) деревянная тара;
Б) полимерные мешки;
В) мягкие контейнеры;
Г) мешки тканевые.
19. Недостатком применения и изготовления деревянной тары является:
А) небольшая масса;
Б) низкая стоимость;
В) низкая рентабельность;
Г) высокая рентабельность.

20. Древесный материал, который получают склеиванием нечетного числа листов шпона:
А) древесно - стружечные плиты;
Б) древесно - волоскнистые плиты;
В) пиломатериал;
Г) фанера.

21. Вырабатываются из древесных стружек, пропитанных связующими смолами:
А) древесно - стружечные плиты;
Б) древесно - волоскнистые плиты;
В) пиломатериалы;
Г) фанера.

22. Материал для изготовления ящиков, для изготовления которого используют проваренную в щелочном растворе древесину:
А) древесно - стружечные плиты;
Б) древесно - волоскнистые плиты;
В) пиломатериалы;
Г) фанера.
23. Деталь ящика, расположенная в зависимости от своей функции горизонтально, вертикально или по диагонали на стенках ящика и воспринимающая нагрузку:
А) боковые стенки;

Б) торцевые стенки;
В) планка;
Г) дощечка.

24. Делали ящиков, используемые для упаковывания маргарина, сливочного масла, сыров должны иметь влажность:
А) 20 % ( ± 5%);
Б) не ниже 18 %;
В) 15-25 %;
Г) не более 18 %.

25. Используют для транспортирования и хранения хлеба и хлебобулочных изделий, фасованного мяса, молочных продуктов и др.:
А) многооборотные ящики;
Б) возвратные ящики;
В) дощатые ящики;
Г) фанерные ящики.

26. Изготавливают на специализированных предприятиях и поставляют потребителям чаще всего в виде комплектов деталей для сборки:
А) многооборотные ящики;
Б) возвратные ящики;
В) дощатые ящики;
Г) фанерные ящики.

27. Ящики для макаронных или пряничных изделий, короба для мороженой рыбы, направляемой для местной реализации:
А) многооборотные ящики;
Б) возвратные ящики;
В) дощатые ящики;
Г) фанерные ящики.

28. Данная тара отличается высокой прочностью и непроницаемостью для жидкости:
А) заливная бочка;
Б) сухотарная бочка;
В) барабан;
Г) фанерно - штамповая бочка.

29. Используют для перевозки сухих продуктов, охлажденной рыбы, сухих и сыпучих непродовольственных материалов:
А) заливная бочка;
Б) сухотарная бочка;
В) барабан;
Г) фанерно - штамповая бочка.

30. Транспортная тара, имеющая цилиндрическую форму и не имеющая обручей катания:
А) заливная бочка;
Б) сухотарная бочка;
В) барабан;

Г) фанерно - штамповая бочка.

31. Тара вместимостью до 25 кг для перевозки обезжиренного сухого молока, яичного порошка, желатина, кондитерских жиров, животных топленых, маргарина:
А) заливная бочка;
Б) сухотарная бочка;
В) барабан;
Г) фанерно - штамповая бочка.

32. Данная упаковка позволяет транспортировать товар без выкладывания его из тары, широко применяется на Западе:
А) «полимерный пакет в коробке»;
Б) транспортный пакет;
В) барабан;
Г) стоечный поддон.

33. Определенное число единиц транспортной тары, сформированных в виде штабеля и закрепленных тем или иным способом на плоских поддонах стандартизованного размера:
А) «полимерный пакет в коробке»;
Б) транспортный пакет;
В) барабан;
Г) паллета.

34. Средство пакетирования, имеющее площадку или емкость для размещения грузов, а также просветы в нижней части для захвата вилами погрузчиков и его перемещения:
А) «полимерный пакет в коробке»;
Б) транспортный пакет;
В) барабан;
Г) поддон.

35. Плоский поддон на Западе:
А) европоддон;
Б) тара - оборудование;
В) паллета;
Г) «полимерный пакет в коробке».

36. Плоский поддон с закрепленными к нему ограничительными стойками, предназначенными для группировки в транспортный пакет нештабелируемых грузов из - за их формы:
А) поддон стоечный;
Б) плоский поддон;
В) транспортный пакет;
Г) поддон ящичный.

37. Данную тару изготавливают из древесины хвойных пород и стали марки Ст3, планки вместо древесины заменяют армированными планками из ПЭ:
А) поддон стоечный;
Б) плоский поддон;
В) транспортный пакет;
Г) поддон ящичный.

38. Пакет, сформированный из продукции, упакованной в ящики, который скреплен методом обвязки лентой:
А) транспортный пакет типа Б;
Б) транспортный пакет типа А;
В) «полимерный пакет в коробке»;
Г) поддон.

39. Пакет, сформированный из продукции, упакованной в жестяную потребительскую тару, групповую упаковку из полимерной пленки или бумаги или без нее, а также из порожней стеклянной тары:
А) транспортный пакет типа Б;
Б) транспортный пакет типа А;
В) «полимерный пакет в коробке»;
Г) поддон.

40. Куда наносят маркировочные знаки для прямоугольной тары:
А) в левый верхний угол;
Б) на днище;
В) на верхнюю часть у шва;
Г) в правый нижний угол.

41. На бочках и барабанах знаки маркировки наносят:
А) в левый верхний угол;
Б) на днище;
В) на верхнюю часть у шва;
Г) в правый нижний угол.

42. На мешках знаки маркировки наносят:
А) в левый верхний угол;
Б) на днище;
В) на верхнюю часть у шва;
Г) в правый нижний угол.

43. Какого цвета должны быть маркировочные знаки:
А) белого цвета;
Б) оранжевого цвета;
В) желтого цвета;
Г) контрастного цвета.

44. Для тропической упаковки маркировочные знаки должны быть:
А) белого цвета;
Б) красного цвета;
В) желтого цвета;
Г) контрастного цвета.

45. Для скоропортящихся грузов маркировочные знаки выполняют:
А) белого цвета;
Б) контрастного цвета;
В) голубого цвета на светлом фоне;
Г) темного цвета на светлом фоне.

46. С помощью простых измерительных приборов определяют:
А) геометрические размеры тары;
Б) контроль номинальной вместимости;
В) контроль герметичности;
Г) гидравлическое давление.

47. Гравиметрическими способами определяют:
А) геометрические размеры тары;
Б) контроль номинальной вместимости;
В) контроль герметичности;
Г) гидравлическое давление.

48. Сущность этого метода испытания тары состоит в том, что внутри испытываемого образца тары создается избыточное давление воздуха. Что контролируют этим методом:
А) геометрические размеры тары;
Б) контроль номинальной вместимости;
В) контроль герметичности;
Г) гидравлическое давление.

49. Суть физического метода испытания тары состоит в создании внутри испытываемого образца тары избыточного давления воды. Что определяют данным методом:
А) избыточное давление паров;
Б) контроль номинальной вместимости;
В) контроль герметичности;
Г) гидравлическое давление.

50. Оцениваются только для стеклянной тары при установлении качества отжига изделий:
А) определение герметичности;
Б) оптические свойства;
В) сплошность антикоррозионного покрытия;
Г) определение избыточного давления паров.

51. Что определяют следующим образом: изделия заполняют % объема водой, плотно закрывают пробками и выдерживают в горизонтальном положении на бумаге в течении 15 с.
А) определение герметичности;
Б) оптические свойства;
В) сплошность антикоррозионного покрытия;
Г) определение избыточного давления паров.

52. Метод основан на измерении величины тока или электрической проводимости:
А) определение герметичности;
Б) определение оптических свойств;
В) сплошность антикоррозионного покрытия;
Г) определение избыточного давления паров.

53. Данный метод используют только для испытания средств в аэрозольных упаковках в металлических баллонах:
А) определение герметичности;
Б) определение оптических свойств;

В) сплошность антикоррозионного покрытия;
Г) определение избыточного давления паров.

54. Какой физико - химический показатель качества тары характерен для листовых и пленочных материалов:
А) паропроницаемость;
Б) впитываемость;
В) влагостойкость;
Г) влажность.

55. Количество водяного пара, прошедшего через материал в течении установленного времени при заданной температуре и влажности воздуха:
А) впитываемость;
Б) паропроницаемость;
В) влагостойкость;
Г) влажность.

56. Этап эксплуатации транспортной тары, при котором нагрузка распределяется равномерно на дно ящика, за исключением монтажной нагрузки, если груз имеет большую массу, а монтажники становятся на дно ногами:
А) этап погрузки - выгрузки;
Б) транспортирование;
В) хранение в штабеле;
Г) упаковывание.

57. Этап эксплуатации транспортной тары, отличающийся большими динамическими нагрузками, возникающие при неаккуратном обращении с ящиками:
А) этап погрузки - выгрузки;
Б) транспортирование;
В) хранение в штабеле;
Г) упаковывание.

58. Этап эксплуатации транспортной тары, при котором ящики с грузом находятся на транспортном средстве в штабеле:
А) этап погрузки - выгрузки;
Б) транспортирование;
В) хранение в штабеле;
Г) упаковывание.

59. Этап эксплуатации транспортной тары, при котором ящики с грузами, установленные на складах, при оптимальных режимах испытывают наименьшие воздействия из экстремальных, на которые они рассчитаны:
А) этап погрузки - выгрузки;
Б) транспортирование;
В) хранение в штабеле;
Г) упаковывание.

60. Группа основных схем стандартных испытаний ящиков, к которой относится подъем с ускорением, вызывающий статическую деформацию деталей до момента начала подъема:
А) группа А;
Б) группа Б;

В) группа В;
Г) группа Г.

61. Группа основных схем стандартных испытаний ящиков, к которой относится подъем ящика при нулевой деформации деталей в начале подъема:
А) группа А;
Б) группа Б;
В) группа В;
Г) группа Г.

62. Группа основных схем стандартных испытаний ящиков, которая содержит воздействия, возникающие при ударе ящиков о препятствие:
А) группа А;
Б) группа Б;
В)группа В;
Г) группа Г.

63. Данное испытание необходимо проводить для тары, имеющей ручки, что важно для погрузочных работ и переноса:
А) устойчивость к водяным брызгам;
Б) защитные свойства упаковки;
В) прочность крепления дна и ручки со стенками изделия;
Г) прочность крепления ручек.

64. Данное испытание проводят для определения влагозащитных свойств малогабаритной тары:
А) устойчивость к водяным брызгам;
Б) защитные свойства упаковки от проникновения пыли;
В) влагопроницаемость упаковки;
Г) прочность крепления ручек.

65. Данное испытание тары определяют с помощью специальной аппаратуры, которая представляет собой камеру, в которой циркулирует пылеобразная смесь:
А) устойчивость к водяным брызгам;
Б) защитные свойства упаковки от проникновения пыли;
В) влагопроницаемость упаковки;
Г) прочность крепления ручек

**Высокий уровень:**

1. На этикетке консервов указаны следующие данные: Какао со сгущенным молоком и сахаром; в/с; Волоколамский молочноконсервный комбинат, г. Волоколамск; масса нетто 550 г; вырабатывается из пастеризованного молока путем сгущения с добавлением какао-порошка и сахара; 100 г продукта в среднем содержит: влаги - 27,5 г; углеводов - 56; жира - 7,5; какао-порошка -
7,5 %; белков - 7,2 г; витамины - А, В, В, РР, С; калорийность — 307 ккал; при употреблении добавлять по вкусу в кипяченую воду; хранить при температуре от 0°С до 10°С. Срок годности - 12 месяцев. Дата изготовления указана на крышке банки во втором ряду.
На крышке указано: М42782

281000
Соответствует ли маркировка требованиям ТР ТС 033/2013? Если не соответствует, то какие данные отсутствуют? Воз можно ли их отсутствие и почему? Ответ обоснуйте. Расшифруйте маркировку на крышке. Соответствуют ли данные на крышке и этикетке?

2. На этикетке консервов указаны следующие данные: Сгущенное цельное молоко с сахаром; Минсельхозпрод РФ ОАО "Верховский молочноконсервный комбинат", пос. Верховье, Орловской обл., ул. Ленина, 1; тел.: (08676) 9-37-23, факс: (0862) 41-84-38; товарный знак; масса нетто - 400 г; ТР ТС 033/2013; вырабатывается из свежего молока путем сгущения с добавлением сахара; 100 г продукта в среднем содержит: влаги - 26,5 г; углеводов - 56; жира - 8,5; минеральных веществ - 1,8; белков - 7,2 г; витамины А, В, РР, С; калорийность - 320 ккал; при употреблении добавлять по вкусу в кипяченую воду, какао, кофе или чай; знак соответствия; хранить при температуре от 0°С до 10°С. Срок годности — 12 месяцев. Дата изготовления указана на крышке банки во втором ряду.
На крышке указано: М94761
020700
Соответствует ли маркировка требованиям ТР ТС 033/2013? Если не соответствует, то какие данные отсутствуют? Возможно ли их отсутствие и почему? Ответ обоснуйте. Расшифруйте маркировку на крышке. Соответствуют ли данные на крышке и этикетке?

3. Расшифруйте, что обозначает маркировка КР1
А) куры полупотрошеные 1 категории,
Б) куры потрошеные 1 категории с комплектом потрохов и шеей,
В) куры потрошеные 1 категории.

4. Расшифруйте, что обозначает маркировка ЦБЕЕ1
А) цыплята - бройлеры полупотрошеные 1 категории,
Б) цыплята - бройлеры потрошеные с комплектом потрохов и шеей 1 категории,
В) цыплята - бройлеры потрошеные 1 категории.

5. При вскрытии жестяной банки с мясными консервами Вами были обнаружены темные пятна и полосы на внутренней поверхности банки. Дефект консервов и причина его возникновения:
А) сульфидная коррозия, причина - образование сульфидов железа вследствие наличия в структуре жести микроскопических пор, не защищенных покрытием,
Б) коррозия, причина - взаимодействие кислот продукта и металла тары,
В) пассивный подтек, причина - использование некачественной жести,
Г) мраморность, причина - образование темноокрашенных соединений меди при тепловой обработке продукта.

6. Известно, что производственную маркировку наносят на сыр несмываемой безвредной краской с помощью штемпеля. Ее форма зависит от содержания жира в сухом веществе. Если массовая доля жира в сыре составляет 40 %, то маркировка должна быть в виде
А) круг,
Б) квадрат,
В) правильный восьмиугольник,
Г) правильный шестиугольник,
Д) равнобедренный треугольник.

7. Известно, что производственную маркировку наносят на сыр несмываемой

безвредной краской с помощью штемпеля. Ее форма зависит от содержания жира в сухом веществе. Если массовая доля жира в сыре составляет 50 %, то маркировка должна быть в виде

А) круг,
Б) квадрат,
В) правильный восьмиугольник,
Г) правильный шестиугольник,
Д) равнобедренный треугольник.

8. Методом асептического розлива консервируют:
А) мясо, колбасы, полуфабрикаты;
Б) хлебобулочные, макаронные изделия;
В) жидкие и вязкие продукты;
Г) орехи, кофе, пряности.

9. Полужесткая картонная тара с полимерным покрытием и алюминиевой фольгой:
А) упаковка для пастообразных жидкостей;
Б) упаковка для вязких жидкостей;
В) пакет в коробке;
Г) упаковка для жидких пищевых продуктов.

10. Полужесткая или жесткая тара из ПП, ПС, тонкие крышки из алюминиевой фольги, покрытые термоформуемым лаком:
А) упаковка для пастообразных и вязких жидкостей;
Б) упаковка для жидких и полужидких продуктов;
В) пакет в коробке;
Г) упаковка для жидких пищевых продуктов.

11. Эффективный способ упаковывания и хранения пищевых продуктов, относительно дорогой, но позволяющий увеличить сроки хранения пищевых продуктов в 10-30 раз:
А) вакуумная упаковка;
Б) упаковка для продуктов асептического консервирования;
В) упаковка в модифицированной и регулируемой газовых средах;
Г) активная упаковка.

12. Упаковка, в которой внутреннее давление ниже атмосферного, что обеспечивается за счет удаления воздуха:
А) вакуумная упаковка;
Б) упаковка для продуктов асептического консервирования;
В) упаковка в модифицированной и регулируемой газовых средах;
Г) активная упаковка.

13. Яркий пример расширения функций упаковки и важнейший фактор сохранения качества материала, а также защиты от воздействия внешней и внутренней среды:
А) вакуумная упаковка;
Б) упаковка для продуктов асептического консервирования;
В) упаковка в модифицированной и регулируемой газовых средах;
Г) активная упаковка.

14. Жесткие термоформованные материалы, применяемые для продуктов, которые покупатель желает видеть:
А) упаковка в модифицированной и регулируемой газовых средах;
Б) упаковки, экспонирующие продукцию;

В) воздействующая упаковка;
Г) активная упаковка.

15. Наиболее распространенный индикатор, разработанный фирмой Mitsubishi:
А) показатель наличия кислорода;
Б) показатель температуры;
В) показатель влажности;
Г) показатель давления.

16. Какие продукты переработки зерна транспортируют в упаковке или без нее укладывают в лотки:
А) бараночные изделия;
Б) макаронные изделия;
В) хлебобулочные;
Г) мука, крупа.

17. Данный продукт переработки зерна в остывшем виде фасуют в пакеты из бумаги, целлофановой и синтетической полимерной пленок, а также в пачки:
А) бараночные изделия;
Б) макаронные изделия;
В) хлебобулочные;
Г) мука, крупа.

18. Данный продукт переработки зерна выпускают фасованными и весовыми:
А) бараночные изделия;
Б) макаронные изделия;
В) хлебобулочные;
Г) мука, крупа.

19. Традиционной потребительской тарой для данных продуктов переработки зерна являются бумажные пакеты и пачки:
А) бараночные изделия;
Б) макаронные изделия;
В) хлебобулочные;
Г) мука, крупа.

20. В какую транспортную тару должны упаковывать макаронные изделия, предназначенные для перевозки водным или смешанным железодорожно - водным транспортом:
А) полимерные ящики;
Б)тара - оборудование;
В) дощатые или фанерные ящики;
Г) возвратные ящики.

21. Транспортная тара для бумажных мешков с пряностями для иногородней поставки:
А) тканевые мешки;
Б) дощатые ящики;
В) ящики из гофрированного картона с решетками;
Г) бумажные многослойные мешки марок НМ, ВМ, ПМ, ВМП.

22. Транспортная тара для поваренной соли:

А) тканевые мешки;
Б) дощатые ящики;
В) ящики из гофрированного картона с решетками;
Г) бумажные многослойные мешки марок НМ, ВМ, ПМ, ВМП.

23. Транспортная тара для нефасованного черного и зеленого байхового чая:
А) тканевые мешки;
Б) дощатые ящики;
В) ящики из гофрированного картона с решетками;
Г) бумажные многослойные мешки марок НМ, ВМ, ПМ, ВМП.

24. Транспортная тара для стеклянных банок с пряностями:
А) тканевые мешки;
Б) дощатые ящики;
В) ящики из гофрированного картона с решетками;
Г) бумажные многослойные мешки марок НМ, ВМ, ПМ, ВМП.

25. Тара для соленой томатной пасты:
А) деревянные или металлические бочки;
Б) стеклянная тара;
В) продуктовые мешки;
Г) контейнеры.

26. Транспортная тара для сливочного масла:
А) деревянные бочки массой нетто 40 и 80 кг с вкладышем из полимерной пленки;
Б) картонные ящики из тарного плоского склеенного картона массой нетто 20 кг;
В) дощатые ящики и деревянные барабаны;
Г) металлические банки, алюминиевые тубы.

27. Транспортная тара для топленого масла:
А) деревянные бочки массой нетто 40 и 80 кг с вкладышем из полимерной пленки;
Б) картонные ящики из тарного плоского склеенного картона массой нетто 20 кг;
В) дощатые ящики и деревянные барабаны;
Г) металлические банки, алюминиевые тубы.

28. Транспортная тара для твердых сычужных сыров:
А) деревянные бочки массой нетто 40 и 80 кг с вкладышем из полимерной пленки;
Б) картонные ящики из тарного плоского склеенного картона массой нетто 20 кг;
В) дощатые ящики и деревянные барабаны;
Г) металлические банки, алюминиевые тубы.

29. Транспортная тара для сгущенных молочных продуктов:
А) деревянные бочки массой нетто 40 и 80 кг с вкладышем из полимерной пленки;
Б) картонные ящики из тарного плоского склеенного картона массой нетто 20 кг;
В) дощатые ящики и деревянные барабаны;
Г) деревянные заливные и фанерно - штампованные бочки.

30. Нефасованное растительное масло упаковывают:
А) в алюминиевые фляги с уплотняющими кольцами из жиростойкой резины;
Б) в ящики из тарного плоского склеенного и гофрированного картона;

В) в деревянные бочки;
Г) в фанерные барабаны.
31. Куриные яйца упаковывают:
А) в полимерные ящики из гофрированного картона;
Б) в фанерные барабаны № 3 тип 1;
В) в цилиндрические металлические банки для консервов массой нетто 2,8;
4.5 и 8 кг;
Г) в алюминиевые фляги с уплотняющими кольцами из жиростойкой резины.

32. Яичный порошок упаковывают:
А) в полимерные ящики из гофрированного картона;
Б) в фанерные барабаны № 3 тип 1;
В) в цилиндрические металлические банки для консервов массой нетто 2,8;
4.5 и 8 кг;
Г) в алюминиевые фляги с уплотняющими кольцами из жиростойкой резины.

33. Замороженные яичные продукты упаковывают:
А) в полимерные ящики из гофрированного картона;
Б) в фанерные барабаны № 3 тип 1;
В) в цилиндрические металлические банки для консервов массой нетто 2,8;
4,5 и 8 кг;
Г) в алюминиевые фляги с уплотняющими кольцами из жиростойкой резины.

34. Ликероводочные изделия, коньяки российские, кальвадосы российские разливают:
А) в стеклянные бутылки, устойчивые к внутреннему давлению;
Б) в бутылки коричневого или зеленого стекла вместимостью 0,33 и 0,5 $дм^3$, металлические банки вместимостью 0,33 и 0,5 $дм^3$;
В) в стеклянные банки для консервов вместимостью от 2000 до 10000 $см^3$;
Г) в стеклянные бутылки от 0,05 до 1,75 л по ГОСТ 10117-98.

35. Пиво разливают в герметично укупоренной таре:
А) в стеклянных бутылках, устойчивые к внутреннему давлению;
Б) в бутылках коричневого или зеленого стекла вместимостью 0,33 и 0,5 $дм^3$, металлических банках вместимостью 0,33 и 0,5 $дм^3$;
В) в стеклянных банках для консервов вместимостью от 2000 до 10000 $см^3$;
Г) в стеклянных бутылках от 0,05 до 1,75 л по ГОСТ 10117-98.

36. Сиропы, концентраты квасного сусла, концентраты и экстракты квасов для промышленной переработки разливают:
А) в стеклянные бутылки, устойчивые к внутреннему давлению;
Б) в бутылки коричневого или зеленого стекла вместимостью 0,33 и 0,5 $дм^3$, металлические банки вместимостью 0,33 и 0,5 $дм^3$;
В) в стеклянные банки для консервов вместимостью от 2000 до 10000 $см^3$;
Г) в стеклянные бутылки от 0,05 до 1,75 л по ГОСТ 10117-98.
37. Игристые вина, Российское шампанское, вина виноградные газированные разливают:
А) в стеклянные бутылки, устойчивые к внутреннему давлению;
Б) в бутылки коричневого или зеленого стекла вместимостью 0,33 и 0,5 $дм^3$, металлические банки вместимостью 0,33 и 0,5 $дм^3$;
В) в стеклянные банки для консервов вместимостью от 2000 до 10000 $см^3$;
Г) в стеклянные бутылки от 0,05 до 1,75 л по ГОСТ 10117-98.

38. Порядок связывания и укладывания каракули чистопородной:
А) в бунте шкурки связывают в головной, шейных частях, одной передней и одной задней лапок левой стороны шкурки;
Б) связывают поперек в двух местах на расстоянии 1/3 от концов пачки и вдоль один раз;
В) изделия складывают лицевой стороной внутрь;
Г) складывают по одному изделию дном вверх в картонные коробки или гнезда ящиков.
39. Порядок связывания и укладывания овчины меховой:
А) в бунте шкурки связывают в головной, шейных частях, одной передней и одной задней лапок левой стороны шкурки;
Б) связывают поперек в двух местах на расстоянии 1/3 от концов пачки и вдоль один раз;
В) изделия складывают лицевой стороной внутрь;
Г) складывают по одному изделию дном вверх в картонные коробки или гнезда ящиков.

40. Порядок связывания и укладывания пальто и полупальто:
А) в бунте шкурки связывают в головной, шейных частях, одной передней и одной задней лапок левой стороны шкурки;
Б) связывают поперек в двух местах на расстоянии 1/3 от концов пачки и вдоль один раз;
В) изделия складывают лицевой стороной внутрь;
Г) складывают по одному изделию дном вверх в картонные коробки или гнезда ящиков.

41. Порядок связывания и укладывания головных уборов:
А) в бунте шкурки связывают в головной, шейных частях, одной передней и одной задней лапок левой стороны шкурки;
Б) связывают поперек в двух местах на расстоянии 1/3 от концов пачки и вдоль один раз;
В) изделия складывают лицевой стороной внутрь;
Г) складывают по одному изделию дном вверх в картонные коробки или гнезда ящиков.

42. Что используют в качестве групповой тары для игрушек:
А) мешки из полимерной пленки или бумаги;
Б) картонные коробки;
В) ящики из гофрированного картона;
Г) упаковка с применением термоусадочной растягивающей пленки.

43. Рациональная система сбора, сортировки и переработки компонентов твердых бытовых отходов в продукты или товары, которые обладают потребительской стоимостью:
А) рециклинг;
Б) утилизация;
В) восстановление товара;
Г) производство.

44. Массовая доля рециклированного материала в продукции или упаковке:
А) рециклинг;
Б) рециклированное содержимое;
В) рециклированный состав;
Г) производственное содержимое.

45. Отходы, получаемые в процессе производства, которые не могут быть повторно использованы в нем:
А) утилизированный материал;
Б) материал после потребления;

В) материал до потребления;
Г) возвратные отходы.

46. Материал, который мог бы стать отходами или был бы использован для получения энергии, но вместо этого его собирают и восстанавливают как входной материал вместо нового сырьевого материала:
А) утилизированный материал;
Б) материал после потребления;
В) материал до потребления;
Г) возвратные отходы.

47. Материал, получаемый на бытовом или торговом промышленном или ином оборудовании, который не может быть больше использован по назначению:
А) утилизированный материал;
Б) материал после потребления;
В) материал до потребления;
Г) возвратные отходы.

48. Отходы производства, используемые как сырье без дополнительной промежуточной обработки на том же предприятии:
А) утилизированный материал;
Б) материал после потребления;
В) материал до потребления;
Г) возвратные отходы.

49. Что составляет основную часть бытовых отходов:
А) металлолом;
Б) стеклобой;
В) полимерные материалы;
Г) макулатура.

50. Что означают цифры на знаке «петля Мебиуса»:
А) код используемого материала;
Б) содержание вредных веществ;
В) содержание рециклированного материала;
Г) содержание восстановленного материала.

51. Парфюмерные жидкости упаковывают:
А) в стеклянные, хрустальные, фарфоровые, полимерные флаконы или стеклянные пробирки;
Б) в пластмассовые, стеклянные баночки различной формы с винтовыми крышками, алюминиевые и полимерные тубы;
В) в алюминиевые лакированные тубы с литографированной поверхностью, полимерные экструдированные или ламинированные тубы;
Г) в металлические, пластмассовые или комбинированные пеналы.

52. Косметические кремы фасуют:
А) в стеклянные, хрустальные, фарфоровые, полимерные флаконы или стеклянные пробирки;
Б) в пластмассовые, стеклянные баночки различной формы с винтовыми крышками,

алюминиевые и полимерные тубы;
В) в алюминиевые лакированные тубы с литографированной поверхностью, полимерные экструдированные или ламинированные тубы;
Г) в металлические, пластмассовые или комбинированные пеналы.

53. Зубные пасты расфасовывают:
А) в стеклянные, хрустальные, фарфоровые, полимерные флаконы или стеклянные пробирки;
Б) в пластмассовые, стеклянные баночки различной формы с винтовыми крышками, алюминиевые и полимерные тубы;
В) в алюминиевые лакированные тубы с литографированной поверхностью, полимерные экструдированные или ламинированные тубы;
Г) в металлические, пластмассовые или комбинированные пеналы.

54. Губные помады расфасовывают:
А) в стеклянные, хрустальные, фарфоровые, полимерные флаконы или стеклянные пробирки;
Б) в пластмассовые, стеклянные баночки различной формы с винтовыми крышками, алюминиевые и полимерные тубы;
В) в алюминиевые лакированные тубы с литографированной поверхностью, полимерные экструдированные или ламинированные тубы;
Г) в металлические, пластмассовые или комбинированные пеналы.

55. Маникюрные лаки разливают:
А) в стеклянные флаконы различной формы объемом 15-20 мл с винтовым колпачком и вставной кисточкой;
Б) в полимерные баллончики с навинчивающейся крышкой - кисточкой;
В) в металлические или пластмассовые поддонники, которые вставляют в коробочку;
Г) в картонные, пластмассовые или комбинированные коробочки круглой формы.

56. Тушь для ресниц эмульсионную жидкую упаковывают:
А) в стеклянные флаконы различной формы объемом 15-20 мл с винтовым колпачком и вставной кисточкой;
Б) в полимерные баллончики с навинчивающейся крышкой - кисточкой;
В) в металлические или пластмассовые поддонники, которые вставляют в коробочку;
Г) в картонные, пластмассовые или комбинированные коробочки круглой формы.

57. Компактные пудры и другие компактные изделия декоративной косметики расфасовывают:
А) в стеклянные флаконы различной формы объемом 15-20 мл с винтовым колпачком и вставной кисточкой;
Б) в полимерные баллончики с навинчивающейся крышкой - кисточкой;
В) в металлические или пластмассовые поддонники, которые вставляют в коробочку;
Г) в картонные, пластмассовые или комбинированные коробочки круглой формы.

### 3.2 Перечень примерных контрольных вопросов и заданий для самостоятельной работы

#### *Раздел 1.* Основы тароведения

1. Из указанных в скобках терминов выберите правильные в следующих выражениях:
– в магазин поступили развесные макаронные изделия в картонных (коробах, ящиках,

коробках);
– в магазин поступили развесные сухофрукты в бумажных (мешках, пакетах).
2. В магазин поступила сельдь соленая в металлических банках емкостью 5 л. Банки упакованы в дощатые ящики. Магазин произвел фасование сельди в пакеты из полиэтилена и реализовал продукцию. Укажите, какая из перечисленных трех видов тары – транспортная (ящики, банки, пакеты)? Обоснование ответа.
3. В перечисленных названиях тары выделите ее типы и виды: полиэтиленовый пакет, полимерный ящик, сетчатый мешок из полимерного материала.
4. Из указанных в скобках терминов выберите правильный в следующих выражениях:
– (расфасовка, фасовка, фасование) сахара;
– (укупорка, укупоривание) бутылок;
– (упаковка, упаковывание) конфет в картонные ящики.
5. Из перечисленных видов тары выделите многооборотную (полимерные ящики для овощей и фруктов; картонные ящики для макаронных изделий; мешки для сахара, муки, крупы; стеклянные бутылки для пива).
6. Требования к упаковке и ее функции.

**Раздел 2.** ***Потребительская тара и ее упаковочные материалы***

1. Выберите материал при фасования сливочного масла (пергамент, полиэтиленовые пакеты, целлофановая пленка). Обоснуйте ответ.
2. Вареная колбаса имеет срок годности – 45 суток. Какой материал из перечисленных может быть использован для колбасных оболочек (полиамид, полиэтилен, целлофан). Обоснуйте ответ.
3. Выберите материал для ламинирования бумаги, предназначенной для упаковывания поваренной соли (ПЭНП, ПВДХ). Обоснуйте ответ.
4. Выберите материал для ламинирования алюминиевой фольги (ПРОДУКЦИИ, ПВДХ, ПЭ). Использование в консервной промышленности; консервы – мясной фарш; стерилизация при 113 °С, хранение при температурах охлаждения. Обоснуйте ответ.
5. Выберите материал для упаковывания быстрозамороженных готовых блюд, разогрев которых можно провести в упаковках (ПВДХ, ПЭТФ, ПЭНП). Обоснуйте ответ.
6. Назовите катализаторы внутренней коррозии белой жести в консервах.
7. Назовите агрессивные консервы (ускоряющие внутреннюю коррозию белой жести) и вещества в консервах – катализаторы коррозии.
8. Охарактеризуйте хромированную жесть и алюминий, как материалы для консервных банок.
9. Назовите достоинства и недостатки сборных и цельных банок для консервов.
10. Назовите подгруппы картона для потребительской тары и их использование при упаковывании пищевых продуктов.
11. Назовите марки пергамента и подпергамента, их характеристику и использование при упаковывании пищевых продуктов.
12. Назовите недопустимые и допустимые дефекты стеклянной тары.
13. Представьте условное обозначение стеклянной бутылки для стерилизованного молока, емкостью 0,5 л.
14. Представьте примерное условное обозначение стеклянной бутылки для шампанского.

**Раздел 3.** ***Транспортная тара и ее упаковочные материалы***

1. Виды картона для транспортной тары и его характеристики. Типы и разновидности ящиков из гофрированного картона, используемых для упаковывания пищевых продуктов.
2. Определение категории продуктовых мешков из текстильных материалов при их возврате торговыми организациями.
3. Определение категории деревянных бочек при их возврате.
4. Правила вскрытия деревянной тары (ящиков, бочек) в магазине.
5. Правила обращения с картонными ящиками (с продукцией и порожными) при штабелировании, пакетировании, хранении.
6. Особенности эксплуатации полимерной транспортной тары. Старение полимерной тары. Катализаторы старения.
7. Стандартизация транспортной тары. Отличия стандартов вида «Общие технические условия» и «предметных» ГОСТов. Какие стандарты указываются при маркировке порожней тары?

**Раздел 4.** ***Групповая упаковка. Тара-оборудование. Пакетирование. Поддоны***

1. Способы скрепления пакетов термоусадочными и растягивающимися пленками. Достоинства каждого способа, характеристика материалов. Другие способы скрепления пакетов.
2. Типы тары-оборудования. Достоинства и недостатки каждого типа. Правила возврата и расчета торговым предприятием тары-оборудования.
3. Поддоны плоские, ящичные, стоечные.

**Раздел 5.** ***Актуальные направления в дизайне упаковки и этикетирования***

1. Требования к упаковке маркетинга. Информативная функция упаковки и маркировки; функция рекламы.
2. Выбор цвета упаковки с учетом вида продукта, его назначения, психологического воздействия цвета на человека.
3. Влияние формы и конструкции упаковки на формирование потребительского предпочтения. Разновидности конструкций.
4. Требования к качеству художественного и полиграфического оформления упаковки. Зарегистрированный фирменный стиль упаковки в качестве товарного знака производителя.

**Раздел 6.** ***Упаковочная индустрия и окружающая среда***

1. Информационные знаки маркировки, характеризующие возможность утилизации упаковочного материала и его повторное использование.
2. Связь роста производства упаковочных материалов и загрязнения окружающей среды. Структура упаковочных отходов. Загрязнение окружающей среды при сжигании упаковочных материалов при разложении их на мусорных свалках.
3. Законодательные акты и успехи западных стран по борьбе с упаковочным мусором. Утилизация и повторное использование материалов.
4. Особенности утилизации и повторного использования различных упаковочных материалов (белая жесть, пластмассы, алюминий, стекло, бумага, картон).
5. Саморазлагающиеся полимерные материалы. Примеры материалов, их состав, конечные продукты распада.

### 3.3. Примерная тематика рефератов

1. Защитные свойства упаковочных материалов и тары для пищевых продуктов.
2. Санитарно-гигиенические требования к упаковочным материалам для пищевых продуктов.
3. Потребительская и транспортная тара для замороженных пищевых продуктов.
4. Потребительская тара для пищевых продуктов асептического консервирования.
5. Потребительская тара для гигроскопичных пищевых продуктов.
6. Вакуумная упаковка для пищевых продуктов.
7. Упаковка пищевых продуктов с использованием модифицированной газовой среды.
8. Потребительская тара для готовых к употреблению мясных и рыбных продуктов.
9. Использование стеклянной тары для пищевых продуктов и перспективы её производства.
10. Характеристика картонной транспортной тары и пути повышения её прочности и водостойкости.
11. Характеристика полимерной транспортной тары для пищевых продуктов и повышение устойчивости её к старению.
12. Требования к потребительской и транспортной маркировке пищевых продуктов.
13. Утилизация и повторное использование упаковочных материалов.
14. Требования маркетинга к оформлению упаковки.
15. Потребительская и транспортная тара из бумаги и перспективы её использования.

**Темы рефератов выбираются обучающимися самостоятельно, ведущий преподаватель обеспечивает консультирование обучающихся по данной теме и остальным видам самостоятельной работы.**

Структура реферата:

1) титульный лист;
2) план работы с указанием страниц каждого вопроса, подвопроса (пункта);
3) введение;
4) текстовое изложение материала, разбитое на вопросы и подвопросы (пункты, подпункты) с необходимыми ссылками на источники, использованные автором;
5) заключение;
6) список использованной литературы;
7) приложения, которые состоят из таблиц, диаграмм, графиков, рисунков, схем (необязательная часть реферата).

***Приложения*** располагаются последовательно, согласно заголовкам, отражающим их содержание.

**Реферат оценивается научным руководителем исходя из установленных кафедрой показателей и критериев оценки реферата.**

### 3.4. Примерный перечень вопросов к зачету

1. Основные требования предъявляемые к упаковке в сфере торговли, санитарии и гигиены, маркетинга, экономики, логистики, материаловедения, машиностроения и технологии упаковывания, экологии, дизайна и полиграфического оформления.
2. Основные функции упаковки и маркировки и требования, предъявляемые к ним в товароведении.
3. Упаковка и маркировка: основные термины и определения.

4. Упаковка и маркировка: классификация упаковки.
5. Условные знаки потребительской и транспортной маркировки.
6. Информация для потребителей пищевых продуктов.

Требования ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителей. ОТ»

7. Полимерные упаковочные материалы, достоинства и недостатки, их значение.
8. Специфические требования к полимерам, важные в упаковочном секторе пищевой промышленности.
9. Характеристика целлофана как упаковочного материала для пищевых продуктов. Использование.
10. Характеристика полиэтилена как упаковочного материала. Виды. Использование для упаковывания различных групп пищевых продуктов.
11. Характеристика полипропилена как упаковочного материала. Комбинированные материалы с полипропиленом.
12. Поливинилхлорид. Достоинства и недостатки. Использование для упаковывания пищевых продуктов.
13. Поливинилиденхлорид. Достоинства и недостатки. Использование для упаковывания пищевых продуктов.
14. Характеристика полистирола как упаковочного материала. Использование.
15. Характеристика полиамида как упаковочного материала. Использование.
16. Полиэтилентерефталат. Характеристика как упаковочного материала, Использование.
17. Характеристика поликарбоната как упаковочного материала. Использование.
18. Многослойные полимерные и комбинированные материалы. Значение в упаковочном секторе.
19. Многослойные полимерные и комбинированные материалы. Способы получения (ламинирование, каширование, металлизация, соэкструзия).
20. Полимерные пленки с особыми свойствами. Виды, характеристика, применение.
21. Способы получения полимерных пленок (экструзия плоских пленок, экструзия рукавных, раздувных пленок, отливание пленок из растворов).
22. Жесткая тара из полимерных материалов. Требования к производству. Маркировка.
23. Общие технические требования к жесткой полимерной таре.
24. Потребительская тара из комбинированных материалов. Характеристика видов и типов тары. Использование, вид материалов.
25. Упаковка для продуктов асептического консервирования.
26. Вакуумная упаковка. Технология. Преимущества и недостатки. Использование 27. Упаковка в модифицированной газовой и регулируемой среде.
28.Металлическая консервная тара. Преимущества, недостатки. Характеристика металлических материалов.
29. Типы коррозии. Защитные свойства лаковых покрытий к любому типу коррозии.
30. Металлические банки для консервов. Типы, номера, условное обозначение.
31. Металлические и комбинированные банки для сыпучих пищевых продуктов. Типы, номера, условное обозначение.
32. Металлическая транспортная тара (фляги, бочки, канистры).
33. Характеристика бумаги как упаковочного материала. Достоинства и недостатки.
34. Основные полуфабрикаты в производстве бумаги. Влияние сырья и технологии на свойства бумаги.
35. Обёрточная бумага, марки и разновидности.
36. Пищевая бумага, требования к составу сырья и цвету.
37. Бумага для упаковывания продуктов на автоматах.
38. Растительный пергамент. Марки пищевого пергамента, использование. Комбинированные материалы на основе пергамента.
39. Подпергамент. Марки в зависимости от назначения. Парафинированная бумага.

40. Картон для потребительской тары. Получение, подгруппы (хромовый, хром-эрзац и другие).
41. Потребительская тара из бумаги и картона (пакеты, коробки, пачки, стаканчики, банки). Типы, разновидности в зависимости от конструкции; материал.
42. Стеклянная тара. Достоинства и недостатки.
43. Производство. Пути повышения прочности стекла.
44. Характеристика тары для пищевых жидкостей. Типы бутылок и венчиков. Условное обозначение.
45. Характеристика тары для консервов, молока и молочных продуктов. Типы банок и венчиков горловины. Условное обозначения.
46. Бумажные мешки. Мешочная бумага. Типы мешков и характеристика материалов мешков, используемых для упаковывания пищевых продуктов.
47. Правила штабелирования и обращения с продукцией в бумажных мешках.
48. Картонные ящики. Характеристика гофрированного и тарного плоского склеенного картона для транспортной тары.
49. Типы картонных ящиков в зависимости от конструкции.
50. Правила обращения и штабелирования продукции в картонных ящиках.
51. Полимерная транспортная тара – мягкая, жёсткая. Виды.
52. Особенности эксплуатации полимерной тары. Старение полимеров. Полимерные ящики .
53. Маркировка полимерной тары (без продукции). Пути повышения прочности полимерных ящиков.
54. Полимерные мешки тканые нетканые и плёночные Типы тканых мешков, основные материалы.
55. Полимерные мешки нетканые . Виды нетканых мешков, основные материалы. Способы выработки.
56. Полимерные мешки плёночные. Типы , основные материалы. Применение.
57. Мягкие контейнеры. Характеристика материалов, особенностей конструкции, использование.
58. Мешки –вкладыши пленочные. Характеристика материалов, особенностей конструкции, использование.
59. Мешки тканевые из текстильных материалов. Характеристика сырья (лубяные волокна, химические нити и другие).
60. Классификация и требования к качеству тканевых продуктовых мешков. Товарные сорта мешков, размеры.
61. Групповая упаковка. Понятие. Использование. Материалы, используемые для формирования групповой упаковки.
62. Тара-оборудование. Типы и особенности конструкции в зависимости от назначения.
63. Пакетирование. Понятие. Способы скрепления пакетов и их характеристика.
64. Поддоны. Классификация, размеры. Материалы и конструкция в зависимости от назначения.
65. Влияние формы, цвета и конструкции упаковки на формирование потребительских предпочтений. Визуальное воздействие цвета упаковки на покупателя. Связь цвета упаковки с продуктом.
66. Структура упаковочных отходов. Упаковочные отходы и загрязнение окружающей среды.
67. Способы утилизации тары в зависимости от материала.
68. Законодательные меры по защите окружающей среды в развитых странах. Рекомендации по уменьшению количества упаковочного мусора.
69. Утилизация и повторное использование упаковочных материалов в зависимости от вида материала. Повторное использование полимеров.
70. Саморазлагающиеся полимерные материалы.

## 4.Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

**Критерии рейтинговых оценок по курсу «Упаковка продовольственных товаров»:**

| ***Зачётная оценка*** | ***Рейтинговая оценка успеваемости*** |
|---|---|
| ***Зачтено*** | ***80-100 баллов*** |
| *Зачтено* | *60-79 баллов* |
| *Зачтено* | *45-59 баллов* |
| *Незачтено* | *менее 45 баллов* |

**Распределение баллов рейтинговой оценки между видами контроля**

| Форма промежуточной аттестации | Количество баллов, не более | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Текущий контроль | Рубежный контроль | Итоговый контроль | Сумма баллов | Поощрительные баллы |
| Зачет | 50 | 30 | 20 | 100 | 10 |

**Критерии оценки ответов обучаемых на зачете**

Оценка **«зачтено»** выставляется если обучаемый:
- прочно усвоил предусмотренный программный материал;
-правильно, аргументировано ответил на все вопросы, с приведением примеров;
-показал глубокие систематизированные знания, владеет приемами рассуждения и сопоставляет материал из разных источников: теорию связывает с практикой, другими темами данного курса, других изучаемых предметов.

Обязательным условием выставленной оценки является правильная речь в быстром или умеренном темпе.

Дополнительным условием получения оценки «зачтено» могут стать хорошие успехи при выполнении самостоятельной и контрольной работы, систематическая активная работа на семинарских занятиях.

Оценка **«не зачтено»** Выставляется, если обучаемый не справился с 50% вопросов и заданий билета, в ответах на другие вопросы допустил существенные ошибки. Не может ответить на дополнительные вопросы, предложенные преподавателем. Целостного представления о взаимосвязях, компонентах, этапах развития культуры у студента нет.

Оценивается качество устной и письменной речи, как и при выставлении положительной оценки.

**- Оценивание качества устного ответа при промежуточной аттестации обучающегося (зачете)**

***Ожидаемые результаты:***

Демонстрация **знания** основных концепций экономической мысли, экономических воззрений в контексте истории экономических учений; основных особенностей современных ведущих школ и направлений экономической науки;

**Умения** оценивать экономические идеи и экономико-политические доктрины с учетом их идеологических и ценностных предпосылок и сферы применимости;

**Владения** понятийным аппаратом истории экономических учений и важнейшими терминами ее основных школ и направлений.

***Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при устном ответе во время промежуточной аттестации*** определяется оценками «зачтено» или «не зачтено» по следующим ***критериям:***

***Зачтено (45 баллов)*** ставится, если:

- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;
- усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам;
- имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;
- при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации;
- продемонстрировано усвоение основной литературы.

***Не зачтено (менее 45 баллов)*** ставится, если:

- не раскрыто основное содержание учебного материала;
- обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;
- допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.
- не сформированы компетенции, умения и навыки.

**- Оценивание работы обучающегося на практических занятиях**

**Ожидаемый результат:**

Демонстрация **знания** основных концепций экономической мысли, экономических воззрений в контексте истории экономических учений; основных особенностей современных ведущих школ и направлений экономической науки;

**Умения** оценивать экономические идеи и экономико-политические доктрины с учетом их идеологических и ценностных предпосылок и сферы применимости;

**Владения** понятийным аппаратом истории экономических учений и важнейшими терминами ее основных школ и направлений.

**Критерии оценки:**

Активное участие в обсуждении вопросов практического занятия,
самостоятельность ответов,
свободное владение материалом,
полные и аргументированные ответы на вопросы семинара,
твёрдое знание лекционного материала, обязательной и рекомендованной дополнительной литературы,
полностью выполненная самостоятельная работа по теме практического занятия.

**Пороги оценок:**

**1 балл** - активное участие в обсуждении вопросов , самостоятельность ответов, свободное владение материалом, полные и аргументированные ответы на вопросы, твёрдое знание лекционного материала, обязательной и рекомендованной дополнительной литературы.

**0, 5** - недостаточно полное раскрытие некоторых вопросов темы, незначительные ошибки в формулировке категорий и понятий, меньшая активность на занятии, неполное знание дополнительной литературы.

**0 баллов** - пассивность занятии, частая неготовность при ответах на вопросы, отсутствие качеств, указанных выше для получения более высоких оценок.

**- Оценивание конспектирования обучающимся первоисточников:**

**Ожидаемые результаты:**

- умение извлекать и использовать основную (важную) информацию из заданных теоретических источников;
-способность саморазвития;
-умение систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из теоретических источников.

**Критерии оценки:**

-оптимальный объем текста (не более одной трети оригинала);
- логическое построение и связность теста;
-полнота/глубина изложения материала (наличие ключевых положений, мыслей;
-визуализация информации как результат её обработки (таблицы, схемы, рисунок).

**Пороги оценок:**

**1 балл –**-оптимальный объем текста (не более одной трети оригинала); логическое построение и связность теста; полнота/глубина изложения материала (наличие ключевых положений, мыслей; визуализация информации как результат её обработки (таблицы, схемы, рисунок).

**0,5 балла –** завышенный объем текста (превышение оригинала); логическое построение и связность теста; не полное изложение материала (отсутствуют ключевые положения, мыслей; не полная визуализация информации как результат её обработки (таблицы, схемы, рисунок).

**0 баллов** - содержание конспекта не содержит необходимых положений, мыслей, отсутствует визуализация информации, нет логики построения текста.

**- Оценивание участия обучающихся в деловой игре:**

**Ожидаемые результаты**

- способность эффективно работать в команде;
- полнота знаний теоретического контролируемого материала.

**- Оценка участия обучающихся в деловой игре осуществляется по следующим критериям:**

-владение терминологией;
-демонстрация владения учебным материалом по теме игры,
- умение работать в группе.

**Пороги оценок:**

Оценка «отлично» ставится, если содержание работы полностью соответствует теме; фактические ошибки отсутствуют; содержание изложенного последовательно; работа отличается богатством словаря, точностью словоупотребления; достигнуто смысловое единство текста, иллюстраций, дополнительного материала. Автор отвечает на вопросы аудитории, обоснованно приводит аргументы, хорошо ориентируется в излагаемом материале.

Оценка «хорошо» ставится, если содержание работы в основном соответствует теме (имеются незначительные отклонения от темы); имеются единичные фактические неточности; имеются незначительные нарушения последовательности в изложении мыслей;

имеются отдельные непринципиальные ошибки в оформлении работы. Автор в основном отвечает на вопросы аудитории, ориентируется в излагаемом материале, однако допускает незначительные ошибки в ответе.

Оценка «удовлетворительно» ставиться, если в работе допущены существенные отклонения от темы; работа достоверна в главном, но в ней имеются отдельные нарушения последовательности изложения; оформление работы не аккуратное, есть претензии к соблюдению норм и правил библиографического и иллюстративного оформления. Автор затрудняется при ответе на дополнительные вопросы, плохо ориентируется в представленном материале.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если работа не соответствует теме; допущено много фактических ошибок; нарушена последовательность изложения во всех частях работы; отсутствует связь между ними; работа не соответствует плану; крайне беден словарь; нарушено стилевое единство текста; отмечены серьезные претензии к качеству оформления работы.

**- Оценивание качества подготовленного реферата:**

Критерии и показатели, используемые при оценивании реферата

| | |
|---|---|
| 1.Новизна реферированного текста **Макс. - 15 баллов** | - актуальность проблемы и темы;<br>- новизна и самостоятельность в постановке проблемы, в формулировании нового аспекта выбранной для анализа проблемы;<br>**наличие авторской позиции, самостоятельность суждений.** |
| **2.Степень раскрытия сущности проблемы Макс. - 25 баллов** | - соответствие плана теме реферата;<br>- соответствие содержания теме и плану реферата;<br>- полнота и глубина раскрытия основных понятий проблемы;<br>- обоснованность способов и методов работы с материалом;<br>- умение работать с литературой, систематизировать и структурировать материал;<br>**умение обобщать, сопоставлять различные точки зрения** |
| 3. Обоснованность выбора источников **Макс. - 15 баллов** | - круг, полнота использования литературных источников по проблеме;<br>**привлечение новейших работ по проблеме (журнальные публикации, материалы сборников научных трудов и т.д.).** |
| 4. Соблюдение требований к оформлению Макс. - 15 баллов | - правильное оформление ссылок на используемую литературу;<br>- грамотность и культура изложения;<br>- владение терминологией и понятийным аппаратом проблемы;<br>- соблюдение требований к объему реферата;<br>- культура оформления: выделение абзацев |
| 5. Грамотность Макс. - 15 баллов | - отсутствие орфографических и синтаксических ошибок, стилистических погрешностей;<br>- отсутствие опечаток, сокращений слов, кроме общепринятых;<br>- литературный стиль |
| 6.Мультимедийная презентация Макс. 15 баллов | - Оформление слайдов<br>- Стиль<br>- Фон<br>- Использование цвета<br>- Анимационные эффекты<br>- Представление информации<br>- Содержание информации<br>- Расположение информации на странице<br>- Шрифты<br>- Выделения информации<br>- Объем информации<br>- Виды слайдов |

**Оценивание выступления с докладом и презентацией на пресс-конференции:**

| **Оформление слайдов** | **Параметры** |
|---|---|

| | |
|---|---|
| **Стиль** | **Соблюдать единого стиля оформления** |
| **Фон** | **Фон должен соответствовать теме презентации** |
| Использование цвета | ✓ Слайд не должен содержать более трех цветов<br>✓ Фон и текст должны быть оформлены контрастными ветами |
| Анимационные эффекты | ✓ При оформлении слайда использовать возможности анимации<br>✓ Анимационные эффекты не должны отвлекать внимание от содержания слайдов |
| Представление информации | Параметры |
| Содержание информации | ✓ Слайд должен содержать минимум информации о Информация должна быть изложена профессиональным языком<br>✓ Содержание текста должно точно отражать этапы выполненной работы<br>✓ Текст должен быть расположен на слайде так, чтобы его удобно было читать<br>✓ В содержании текста должны быть ответы на проблемные вопросы<br>✓ Текст должен соответствовать теме презентации |
| Расположение информации на странице | ✓ Предпочтительно горизонтальное расположение информации<br>✓ Наиболее важная информация должна располагаться в центре<br>✓ Надпись должна располагаться под картинкой |
| Шрифты | ✓ Для заголовка - не менее 24 о Для информации не менее – 18<br>✓ Лучше использовать один тип шрифта о Важную информацию лучше выделять жирным шрифтом, курсивом. Подчеркиванием<br>✓ На слайде не должно быть много текста, оформленного прописными буквами |
| Выделения информации | На слайде не должно быть много выделенного текста (заголовки, важная информация) |
| Объем информации | ✓ Слайд не должен содержать большого количества информации<br>✓ Лучше ключевые пункты располагать по одному на слайде |
| **Виды слайдов** | Для обеспечения разнообразия следует использовать разные виды слайдов:<br>✓ с таблицами;<br>✓ с текстом;<br>✓ с диаграммами |

Если презентация отвечает всем требованиям критериев, то ей дается оценка ***15 баллов.*** Если при оценивании половина критерием отсутствует, то работа оценивается ***5баллов.*** При незначительном нарушении или отсутствии каких-либо параметров в работе, она оценивается ***10 баллов.***

**Оценивание реферата.**

Реферат оценивается по 100 балльной шкале, балы переводятся в оценки успеваемости

следующим образом:

- 86 - 100 баллов - «отлично»;
- 70 - 85 баллов - «хорошо»;
- 51 - 69 баллов - «удовлетворительно;
- мене 51 балла - «неудовлетворительно».

Баллы учитываются в процессе текущей оценки знаний программного материала.

Преподаватель Л.М.Благодарина