

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Алтайский государственный аграрный университет»

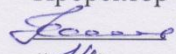
СОГЛАСОВАНО

Декан биолого-технологического
факультета

 А.И. Афанасьева
«14» 06 2016г.

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

 И.А. Косачев
«14» 06 2016 г.

**Кафедра технологии производства и переработки
продукции животноводства**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

„Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья”

Направление подготовки

**35.03.07 - „Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции”**

Уровень высшего образования
бакалавриат

Квалификация (степень) выпускника
прикладной бакалавриат

Барнаул 2016

Рабочая программа учебной дисциплины «Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья» составлена на основе требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 35.03.07- «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» в соответствии с учебным планом, утверждённым ученым советом университета в 2016 г.

Рассмотрена на заседании кафедры, протокол № 22 от 19.04. 2016 г.

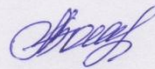
Зав. кафедрой, д.с.-х.н.,
профессор



Н.И. Владимиров

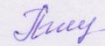
Одобрена на заседании методической комиссии биолого-технологического факультета, протокол № 10 от 14 06 2016 г.»

Председатель методической комиссии,
к.б.н., доцент



Л.А. Бондырева

Составитель:
к.с.-х.н., доцент



И.Н. Плешакова

**Лист внесения дополнений и изменений в рабочую программу учебной дисциплины
«Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья»**

на 2017 - 2018 учебный год

Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № 1 от 5.09 2017 г.

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

- Изменений не было
- _____
- _____
- _____
- _____

Составители изменений и дополнений:

<u>К.С.-Х.Н. Догдуй</u>	<u>Витя</u>	<u>И.Н. Фимин</u>
ученая степень, должность	подпись	И.О. Фамилия

_____	_____	_____
ученая степень, должность	подпись	И.О. Фамилия

Зав. кафедрой

<u>г.с.-х.н. проф.</u>	<u>В.В. Проф. Н.А. Баранова</u>
ученая степень, ученое звание	подпись

на 201__ - 201__ учебный год

Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № ___ от _____ 201__ г.

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

Составители изменений и дополнений:

_____	_____	_____
ученая степень, должность	подпись	И.О. Фамилия

_____	_____	_____
ученая степень, должность	подпись	И.О. Фамилия

Зав. кафедрой

_____	_____
ученая степень, ученое звание	подпись

на 201__ - 201__ учебный год

Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № ___ от _____ 201__ г.

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

Составители изменений и дополнений:

_____	_____	_____
ученая степень, должность	подпись	И.О. Фамилия

_____	_____	_____
ученая степень, должность	подпись	И.О. Фамилия

Зав. кафедрой

_____	_____
ученая степень, ученое звание	подпись

на 201__ - 201__ учебный год

Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № ___ от _____ 201__ г.

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

Составители изменений и дополнений:

_____	_____	_____
ученая степень, должность	подпись	И.О. Фамилия

_____	_____	_____
ученая степень, должность	подпись	И.О. Фамилия

Зав. кафедрой

_____	_____
ученая степень, ученое звание	подпись

Оглавление

1. Цель и задачи освоения дисциплины	6
2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО	7
3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины	7
4. Распределение трудоемкости дисциплины по видам занятий	8
5. Тематический план освоения дисциплины	9
5.1 Организация, контроль выполнения и методическое обеспечение СРС	11
6. Образовательные технологии	14
7. Характеристика фондов оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	14
7.1. Характеристика фондов оценочных средств для текущего контроля успеваемости	14
7.2. Характеристика фондов оценочных средств для промежуточной аттестации	18
8. Учебно-методическое обеспечение дисциплины	19
9. Материально-техническое обеспечение дисциплины	20
Приложения	21

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью дисциплины является усвоение теоретических знаний об экспертизе пищевых продуктов и продовольственного сырья, приобретение практических навыков проведения экспертизы.

Задачами дисциплины:

- усвоение основных терминов и понятий экспертизы продовольственных товаров;

- изучение важнейших видов экспертной деятельности, особенностей их объектов, субъектов, методов проведения;

- изучение нормативных документов, регламентирующих экспертную деятельность;

- изучение требований о порядке проведения и документальному оформлению результатов экспертиз.

Требования к уровню освоения дисциплины

Изучив дисциплину, студентам необходимо:

знать: составляющие элементы экспертизы, основные характеристики товара, систему классификации товарной экспертизы, градации потребительских товаров, дефекты потребительских товаров, средства информационного обеспечения товарной экспертизы, методы товарной экспертизы, этапы проведения экспертной оценки товаров, критерии идентификации и фальсификации товаров, товароведную характеристику отдельных групп пищевых товаров.

уметь: оценивать качество продовольствия, выявлять дефекты пищевых продуктов и их причины, контрафакт, определять характер и причины брака продукции, идентифицировать продовольственные товары, работать с сопроводительными документами, расшифровывать маркировку и штриховой код, работать со стандартами и другими нормативными документами на продовольственные товары;

владеть: специальной терминологией и лексикой данной дисциплины, навыками самостоятельного овладения новыми знаниями по теории и практике экспертной оценки продуктов питания, методами экспертизы товаров, методами идентификации товаров.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья» относится к профессиональному циклу, вариативной части дисциплин.

Таблица 1. – Сведения о дисциплинах, практиках (и их разделах), на которые опирается содержание данной дисциплины

Наименование дисциплин, других элементов учебного плана	Перечень разделов
Химия	Основы физико-химических методов анализа и области их применимости, характеристика устройств и принцип работы Спектральных приборов, методов анализа.
Биохимия с.-х. продукции	Химический состав и структура веществ. Биохимия молока, мяса, яиц и др.
Микробиология	Микробиологическое исследование продукции животноводства

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Таблица 2.– Сведения о компетенциях и результатах обучения, формируемых данной дисциплиной

Содержание компетенций, формируемых полностью или частично данной дисциплиной	Коды компетенций в соответствии с ФГОС ВО	Перечень результатов обучения, формируемых дисциплиной		
		По завершении изучения данной дисциплины выпускник должен		
		знать	уметь	владеть
готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки	ОПК-6	биохимические и микробиологические процессы, протекающие в сельскохозяйственной продукции при хранении и переработки	осуществлять микробиологический и биохимический контроль продуктов переработки сельскохозяйственного сырья	навыками определения и пищевой ценности и методами биохимического анализа сельскохозяйственной продукции при хранении и переработки

Обладать способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	ПК-7	специфику подбора применения пищевых добавок биологических активных веществ	объяснять назначение каждой пищевой добавки и присутствующей в конкретном продукте	навыками подбора наиболее адекватных пищевых добавок для улучшения качества конкретного продукта
--	------	---	--	--

4. Распределение трудоемкости дисциплины по видам занятий

Таблица 3. – Распределение трудоемкости дисциплины по видам занятий, реализуемой по учебному плану, часов

Вид занятий	Всего	В 6-ом семестре
1. Аудиторные занятия, часов, всего,	34	34
в том числе:	18	18
1.1. Лекции		
1.2. Лабораторные работы	16	16
2. Самостоятельная работа, часов, всего	38	38
в том числе		
2.1. Самостоятельное изучение разделов	14	14
2.2. Текущая самоподготовка	12	12
2.3. Подготовка и сдача зачета	12	12
Итого часов (стр.1+стр.2)	72	72
Форма промежуточной аттестации	3	3
Общая трудоёмкость, зачётных единиц	2	2

5. Тематический план освоения дисциплины

Таблица 4. – Тематический план изучения дисциплины по учебному плану по направлению «Продукты питания животного происхождения» для очной формы обучения, часов

Наименование темы	Изучаемые вопросы	Объём часов			Форма текущего контроля
		Лекции	Лабораторные работы	Самостоятельная работа	
Теоретические основы экспертизы продовольственных товаров.	Значение экспертизы товаров в товароведной деятельности. Цели, задачи и структура экспертизы. Основные характеристики товара. Принцип товарной экспертизы. Классификация товарной экспертизы. Товароведная экспертиза Нормативная база товарной	2			ДЗ

	экспертизы.				
Информационное обеспечение товарной экспертизы.	Средства экспертной оценки. Требования к товарной информации. Средства товарной информации. Материально-технические средства.	2			ДЗ
Методы товарной экспертизы.	Классификация методов товарной экспертизы. Объективные методы. Эвристические методы.	2			ДЗ
Организация проведения экспертной оценки.	Порядок проведения экспертизы, требования к экспертам. Этапы проведения экспертизы.		2	2	ДЗ, ЛР
Классификация и кодирование товаров	Ассортимент товаров. Требования, предъявляемые к товарам. Потребительские свойства товаров. Факторы, формирующие потребительские свойства товаров. Влияние химического состава и строение сырья и материалов на формирование потребительских свойств товаров.	2	2	2	ДЗ, ЛР
Градация потребительских товаров.	Градация качества. Размерная градация. Дефекты потребительских товаров		2	2	ДЗ, ЛР
Идентификация и фальсификация товаров.	Идентификация товаров. Виды идентификации. Средства идентификации. Критерии идентификации. Фальсификация товаров. Виды фальсификации.	2		2	ДЗ
Товароведческая экспертиза продовольственных товаров	Понятие «товароведческая экспертиза». Разновидности товароведческих экспертиз. Методы товароведческой экспертизы. Понятие, цели, методы, задачи идентификации продовольственных товаров. Виды и особенности идентификации отдельных однородных товарных групп. Нормативно-правовая основа идентификации продовольственных товаров. Экспертиза продовольственных товаров по количеству и качеству. Документальная экспертиза. Особенности, методы, виды основных документов. Стоимостная экспертиза продовольственных товаров, определение, условия назначения, порядок проведения.	2		2	ДЗ,КЛ
Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственных товаров	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза: понятие, разновидности, назначение, особенности. Законодательная база, регламентирующая санитарно-эпидемиологическую экспертизу, области действия и номенклатура	2		2	ДЗ,КЛ

	показателей различных Санитарных правил и норм (СанПиН). Органы и службы санитарно-эпидемиологического надзора, уполномоченные на проведение санитарно-эпидемиологической экспертизы. Порядок и условия ее проведения. Порядок оформления и выдачи санитарно-эпидемиологического заключения.				
Ветеринарно-санитарная экспертиза продовольственных товаров	Ветеринарно-санитарная экспертиза продовольственных товаров: понятие, разновидности, назначение, особенности цели и правовой основы назначения и проведения. Органы государственного ветеринарного надзора, их виды, функции.	2		2	ДЗ,КЛ
Экспертиза некачественных и опасных пищевых продуктов	Продукция, признаваемая некачественной и опасной. Законодательная база, объекты и область распространения. Этапы экспертизы некачественной и опасной пищевой продукции. Организация хранения и учета продукции до экспертизы. Порядок проведения экспертизы пищевой продукции. Направления дальнейшего использования некачественной и опасной продукции и сырья после проведения экспертизы. Порядок использования или уничтожения пищевой продукции.	2		2	ДЗ,КЛ
Экспертиза макаронных изделий	Классификация макаронных изделий. Экспертиза качества макаронных изделий.		2	2	ЛР,ДЗ,
Экспертиза кондитерских изделий	Классификация кондитерских изделий. Экспертиза качества кондитерских изделий.		2	2	ЛР,ДЗ
Экспертиза вкусовых товаров	Классификация кофе, чая. Экспертиза кофе, чая		2	2	ЛР,ДЗ
Экспертиза молока и молочных товаров.	Характеристика и классификация молочных товаров. Экспертная оценка качества молока и молочных продуктов. Средства и методы обнаружения фальсификации молока и молочных продуктов.		2	2	ЛР, КЛ
Экспертиза мясных товаров.	Понятие и назначение мясных товаров. Классификация мяса. Классификация мясных товаров. Экспертиза мяса и мясных товаров, дефекты мясных товаров.		2	2	ЛР, КЛ
Подготовка к зачёту	-	-	-	12	-

Всего за семестр	-	18	16	38	-
------------------	---	----	----	----	---

*Формы текущего контроля: лабораторная работа –ЛР, коллоквиум- КЛ, домашнее задание-ДЗ.

5.1. Организация, контроль выполнения и методическое обеспечение СРС

Самостоятельная работа студентов проводится в соответствии с тематическим планом изучения дисциплины (табл. 5).

Результаты СРС оцениваются в ходе текущего контроля и учитываются при промежуточной аттестации студентов.

Таблица 5.-Вид, контроль выполнения и методическое обеспечение СРС

№ п/п	Вид СРС	Кол-во часов	Контроль выполнения	Методическое обеспечение
1.	Подготовка к коллоквиуму	14	Устный опрос	<p>1.Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного и растительного происхождения/Б.С.Сенченко.-Ростов н/Д: Издательский центр «МарТ», 2001.-704с.</p> <p>2.Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов: учебное пособие/И.Г. Серёгин, Б.В. Уша.СПб.:РАПП, 2008.-408 с.</p> <p>3.Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебное пособие/А.Ф. Шепелев, И.А. Печенежская.- Ростов-на Дону: МарТ, 2004.-992 с.</p> <p>4.Товароведение и экспертиза потребительских товаров: учебник для вузов.-М.:ИНФРА-М, 2005.-544с.</p> <p>5.Экспертиза качества и обнаружение фальсификации продовольственных товаров/М.И. Дмитроченко.-СПб.:Питер, 2003.-160с.</p> <p>6.Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность/В.М. Поздняковский, О.А.Рязанова, К.Я. Мотовилов.- Новосибирск: Сиб.унив. изд-во, 2007.-216с.</p> <p>7. Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность: учебное пособие для вузов/А.С. Романов.- Новосибирск: Сиб. Унив. Изд-во, 2007.-278 с.</p>

2.	Выполнение домашнего задания	12	Письменный опрос	<p>1. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность/ В.М. Поздняковский.-СПб.:ГИОРД, 2012.-424 с.</p> <p>2. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум/ред. В.И. Криштафович.-М.:Дашков и К, 2009.-592с.</p> <p>3. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: учебник для вузов.-М.: ИНФРА-М, 2009.-752 с.</p> <p>4. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного и растительного происхождения/Б.С.Сенченко.-Ростов н/Д: Издательский центр «МарТ», 2001.-704с.</p> <p>5. Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов: учебное пособие/И.Г. Серёгин, Б.В. Уша.СПб.:РАПП, 2008.-408 с.</p> <p>6. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебное пособие/А.Ф. Шепелев, И.А. Печенежская.-Ростов-на Дону: МарТ, 2004.-992 с.</p> <p>7. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: учебник для вузов.-М.:ИНФРА-М, 2005.-544с.</p> <p>8. Экспертиза качества и обнаружение фальсификации продовольственных товаров/М.И. Дмитроченко.-СПб.:Питер, 2003.-160с.</p> <p>9. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность/В.М. Поздняковский, О.А.Рязанова, К.Я. Мотовилов.-Новосибирск: Сиб.унив. изд-во, 2007.-216с.</p>
3.	Подготовка к зачёту	12	Устный опрос	<p>1. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность/ В.М. Поздняковский.-СПб.:ГИОРД, 2012.-424 с.</p> <p>2. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум/ред. В.И. Криштафович.-М.:Дашков и К, 2009.-592с.</p> <p>3. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: учебник для вузов.-М.: ИНФРА-М, 2009.-752 с.</p>

6. Образовательные технологии

Таблица 6.– Активные и интерактивные формы проведения занятий

Семестр	Вид занятия	Используемые активные и интерактивные формы проведения занятий	Кол-во часов
6-й семестр	Лекция	Лекция – визуализация с применением мультимедийных технологий по темам: «Теоретические основы экспертизы продовольственных товаров», «Методы товарной экспертизы», «Идентификация и фальсификация товаров»	6
6-й семестр	ЛР	Дискуссия - групповые работы по защите результатов лабораторных работ: «Экспертиза макаронных изделий», «Экспертиза кондитерских изделий», «Экспертиза вкусовых товаров», «Экспертиза молока и молочных товаров», «Экспертиза мясных товаров»	10
Итого			16

7. Характеристика фондов оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Вопросы для письменного контроля по теме: Теоретические основы экспертизы продовольственных товаров

1. Дать определение экспертизы.
2. Классификация экспертизы.
3. Принципы экспертизы.
4. Особенности, условия назначения и задачи отдельных разновидностей экспертизы.
5. Дать определение субъектов экспертизы.
6. Требования к экспертам.
7. Права и обязанности экспертов.
8. Экспертная деятельность Торгово-промышленной палаты.
9. Классификация методов экспертизы
10. Дать характеристику отдельных групп методов: достоинства, недостатки, условия применения.
11. Дать характеристику основным этапам экспертизы.
12. Структура заключения эксперта/акта экспертизы.
13. Дайте характеристику принципа независимости эксперта;
14. Дайте характеристику специальных требований, предъявляемых к эксперту;
15. Чем определяется компетентность эксперта?

16. В чем заключается сущность практического метода исследования?
17. В чем заключается сущность метода опробования товара?
18. Перечислите наиболее распространенные современные методы экспертизы товаров. В чем их суть?
19. Перечислите недостатки измерительных методов;
20. В чем достоинства и недостатки экспертного метода исследования товаров?
21. Назовите объективные методы.
22. Назовите средства товарной информации.
23. Назовите эвристические методы.
24. Назовите материально-технические средства.

*Вопросы для письменного контроля по теме: **Классификационные признаки товаров.***

1. Назовите принципы классификации товаров.
2. Назовите ступени классификации товаров.
3. Что такое кодирование товаров?
4. Что такое Общероссийский классификатор продукции(ОКП)?
5. Что такое ассортимент товаров?
6. Что такое промышленный ассортимент товаров?
7. Что подразумевается под торговым ассортиментом товаров?
8. Дайте определение свойству товаров.
9. Что подразумевается под качеством продовольственных товаров?
10. Дайте определение пищевой ценности продукта.
11. Что подразумевается под биологической ценностью продукта?
12. Что такое энергетическая ценность продукта?
13. Что такое биологическая эффективность продукта?
14. Что такое фальсификация продовольственных товаров?
15. Что такое идентификация продовольственных товаров?
16. Какую информацию можно извлечь по коду товара?
17. Виды фальсификации товаров?
18. Как определить энергетическую ценность продукта?
19. Как определить биологическую ценность продукта?
20. Назовите виды ассортимента товаров.

*Вопросы для письменного контроля по теме: **Экспертиза качества макаронных изделий, кондитерских изделий, вкусовых товаров***

1. Назовите требования, предъявляемые к макаронным изделиям.
2. Дайте определение макаронным изделиям.
3. Назовите классификационные признаки макаронных изделий.
4. На какие виды делится сахар?
5. По каким органолептическим показателям проводят оценку качества сахара?

6. Назовите физико-химические показатели оценки качества сахара?
7. Назовите наиболее распространенные дефекты сахара?
8. Перечислите требования, предъявляемые к печению?
9. По каким органолептическим показателям проводят экспертизу качества шоколада?
10. Что такое кондитерские изделия?
11. Назовите дефекты шоколада?
12. Каким требованиям должен отвечать чай?
13. Требования, предъявляемые к кофе?
14. Назовите ассортимент чая.
15. Какие органолептические признаки лежат в основе деления чая на сорта?
16. Какие показатели определяют при оценке внешнего вида чая?
17. Что такое «флеш» и «типс»?
18. Какие органолептические показатели учитывают при оценке качества кофе?
19. Назовите дефекты кофе?
20. Как и для чего фальсифицируют кофе?

*Вопросы к коллоквиуму по теме: **Товароведческая экспертиза продовольственных товаров, идентификация и фальсификация продовольственных товаров***

1. Понятие «товароведческая экспертиза».
2. Разновидности товароведческих экспертиз.
3. Методы товароведческой экспертизы.
4. Понятие, цели, методы, задачи идентификации продовольственных товаров.
5. Виды и особенности идентификации отдельных однородных товарных групп.
6. Нормативно-правовая основа идентификации продовольственных товаров.
7. Экспертиза продовольственных товаров по количеству и качеству.
8. Документальная экспертиза.
9. Особенности, методы, виды основных документов.
10. Стоимостная экспертиза продовольственных товаров, определение, условия назначения, порядок проведения.
11. Количественная экспертиза.
12. Качественная экспертиза.
13. Ассортиментная экспертиза.
14. Документальная экспертиза.
15. Идентификация товаров.
16. Виды идентификации.
17. Средства идентификации.
18. Критерии идентификации.

19. Фальсификация товаров.

20. Виды фальсификации.

Вопросы к коллоквиуму по темам: «Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственных товаров», «Ветеринарно-санитарная экспертиза продовольственных товаров», «Экспертиза некачественных и опасных пищевых продуктов»

1. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза: понятие, разновидности, назначение, особенности.
2. Законодательная база, регламентирующая санитарно-эпидемиологическую экспертизу, области действия и номенклатура показателей различных Санитарных правил и норм (СанПиН).
3. Органы и службы санитарно-эпидемиологического надзора, уполномоченные на проведение санитарно-эпидемиологической экспертизы.
4. Порядок и условия ее проведения. Порядок оформления и выдачи санитарно-эпидемиологического заключения.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза продовольственных товаров: понятие, разновидности, назначение, особенности цели и правовой основы назначения и проведения.
6. Органы государственного ветеринарного надзора, их виды, функции.
7. Продукция, признаваемая некачественной и опасной.
8. Законодательная база, объекты и область распространения.
9. Этапы экспертизы некачественной и опасной пищевой продукции.
10. Организация хранения и учета продукции до экспертизы.
11. Порядок проведения экспертизы пищевой продукции.
12. Направления дальнейшего использования некачественной и опасной продукции и сырья после проведения экспертизы.
13. Порядок использования или уничтожения пищевой продукции.

Вопросы к коллоквиуму по темам: Экспертиза молочных и мясных товаров

1. Характеристика и классификация молочных товаров.
2. Экспертная оценка качества молока.
3. Экспертиза кисломолочных продуктов.
4. Средства и методы обнаружения фальсификации молока и молочных продуктов.
5. Понятие и назначение мясных товаров.
6. Классификация мяса.
7. Классификация мясных товаров.
8. Экспертиза мяса.
9. Экспертиза мясных полуфабрикатов.

10. Экспертиза солёно-копчёных изделий.
11. Дефекты колбасных изделий.
12. Экспертиза колбасных изделий.

Перечень вопросов для проведения зачета

1. Классификация экспертиз по важнейшим классификационным признакам
2. Цель и задачи товарной экспертизы.
3. Субъекты и объекты экспертизы.
4. Критерии экспертизы.
5. Методы, используемые для экспертизы продовольственных товаров.
6. Измерительные методы .
7. Органолептические методы.
8. Процедура проведения экспертизы.
9. Виды экспертизы, в зависимости от цели проведения экспертизы.
10. Нормативная база товарной экспертизы.
11. Товароведная экспертиза, её виды.
12. Количественная экспертиза.
13. Качественная экспертиза.
14. Ассортиментная экспертиза.
15. Документальная экспертиза.
16. Санитарно-гигиеническая экспертиза, её виды.
17. Гигиеническая экспертиза.
18. Технологическая и медицинская экспертиза.
19. Фитосанитарная экспертиза.
20. Ветеринарно-санитарная экспертиза.
21. Экологическая экспертиза.
22. Цели проведения гигиенической экспертизы.
23. Плановая гигиеническая экспертиза.
24. Внеплановая гигиеническая экспертиза.
25. Идентификация, её виды.
26. Фальсификация, её виды.
27. Принципы и правила экспертизы товаров с нарушенной упаковкой.
28. Направления использования продуктов животного происхождения не подвергнутых ветеринарно-санитарной экспертизе или признанных по ее результатам условно-годными или опасными.
29. Ветеринарная маркировка мяса.
30. Какая продукция признается некачественной и опасной.
31. Этапы экспертизы некачественной и опасной продукции.
32. Порядок проведения экспертизы некачественной и опасной пищевой продукции и сырья.
33. Порядок хранения, утилизации или уничтожения некачественной или опасной пищевой продукции и сырья.
34. Организация проведения товарной экспертизы.
35. Маркировка пищевой продукции.
36. Штриховое кодирование продукции.

37. Пищевые и непищевые заменители.
38. Нормативная база ветеринарно-санитарной экспертизы..
39. Экологические показатели.
40. Классификация загрязнений окружающей среды.
41. Источники экологических загрязнений.
42. Способы утилизации товаров и их отходов.
43. Порядок изъятия и утилизации недоброкачественных и опасных товаров.
44. Подготовительный этап проведения товарной экспертизы.
45. Основной этап проведения товарной экспертизы.
46. Заключительный этап проведения товарной экспертизы.
47. Визуальный метод.
48. Осязательный метод.
49. Обонятельный метод.
50. Основные источники загрязнения сырья и продукции.
51. Пищевые добавки, применяемые в пищевой промышленности.
52. Регистрационные методы.
53. Измерительные методы.
54. Экспертиза молока.
55. Экспертиза мясных полуфабрикатов.
56. Экспертиза макаронных изделий.
57. Экспертиза кондитерских изделий.
58. Экспертиза кофе.
59. Экспертиза чая.
60. Экспертиза качества колбасных изделий.

8. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

Основная:

1. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность/ В.М. Поздняковский.-СПб.:ГИОРД, 2012.-424 с.
2. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум/ред. В.И. Криштафович.-М.:Дашков и К, 2009.-592с.
3. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: учебник для вузов.- М.: ИНФРА-М, 2009.-752 с.

Дополнительная:

1. Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов: учебное пособие/И.Г. Серёгин, Б.В. Уша.СПб.:РАПП, 2008.-408 с.
2. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебное пособие/А.Ф. Шепелев, И.А. Печенежская.-Ростов-на Дону: МарТ, 2004.-992 с.
3. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: учебник для

вузов.-М.:ИНФРА-М, 2005.-544с.

5. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность/В.М. Поздняковский, О.А.Рязанова, К.Я. Мотовилов.-Новосибирск: Сиб.унив. изд-во, 2007.-216с.
- 6.Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопас-ность: учебное пособие для вузов/А.С. Романов.-Новосибирск: Сиб. Унив. Изд-во, 2007.-278 с.

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Наименование	Назначение
1. Таблицы, рисунки, плакаты, проектор, сканер, принтер, ксерокс	лабораторные и лекционные занятия
2. Телевизор с видеоприставкой, ноутбук для просмотра видеороликов	лабораторные занятия
3.Весы аналитические, химические реактивы, лабораторная посуда, микроскоп	лабораторные занятия

Приложения

Приложение № 1 к программе дисциплины „Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья”

Аннотация дисциплины

„Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья”

Целью дисциплины является усвоение теоретических знаний об экспертизе пищевых продуктов и продовольственного сырья, приобретение практических навыков проведения экспертизы.

Освоение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций

№	Название компетенций
ОПК-6	Готовность оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки
ПК-7	Способность обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции

Трудоемкость дисциплины по видам занятий

Таблица 3. – Распределение трудоемкости дисциплины по видам занятий, реализуемой по учебному плану, часов

Вид занятий	Всего	В 6-ом семестре
1. Аудиторные занятия, часов, всего,	34	34
в том числе:	18	18
1.1. Лекции		
1.2. Лабораторные работы	16	16
2. Самостоятельная работа, часов, всего	38	38
в том числе		
Итого часов (стр.1+стр.2)	72	72
Общая трудоёмкость, зачётных единиц	2	2

Форма промежуточной аттестации зачёт

Перечень изучаемых тем (приводится в соответствии с тематическим планом).

1. Теоретические основы экспертизы продовольственных товаров.
2. Информационное обеспечение товарной экспертизы
3. Методы товарной экспертизы

4. Организация проведения экспертной оценки.
5. Классификация и кодирование товаров
6. Градация потребительских товаров.
7. Идентификация и фальсификация товаров.
8. Товароведческая экспертиза продовольственных товаров
9. Товароведческая экспертиза продовольственных товаров
10. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственных товаров
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза продовольственных товаров
12. Экспертиза некачественных и опасных пищевых продуктов
13. Экспертиза макаронных изделий.
14. Экспертиза кондитерских изделий.
15. Экспертиза вкусовых товаров.
13. Экспертиза молока и молочных товаров.
14. Экспертиза мясных товаров.

Приложение 2

Приложение № 2 к программе дисциплины Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья
(наименование дисциплины)

Изменения приняты на заседании кафедры _____,

протокол № _____ от « _____ » _____ 201_ года

Список имеющихся в библиотеке университета изданий основной учебной литературы по дисциплине, по состоянию на « 1 » ноября 2016 года

№ п/п	Библиографическое описание издания	Примечание (количество экземпляров или ссылка на ЭБС)
1.	Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность/ В.М. Поздняковский.-СПб.:ГИОРД, 2012.-424 с.	18
2.	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум/ред. В.И. Криштафович.-М.:Дашков и К, 2009.-592с.	2
3.	Товароведение и экспертиза потребительских товаров: учебник для вузов.-М.: ИНФРА-М, 2009.-752 с.	3

Список имеющихся в библиотеке университета изданий дополнительной учебной литературы по дисциплине, по состоянию на «1» ноября 2016 года

№ п/п	Библиографическое описание издания	Примечание (количество экземпляров или ссылка на ЭБС)
1.	Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов: учебное пособие/И.Г. Серёгин, Б.В. Уша.СПб.:РАПП, 2008.-408 с.	2
2.	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебное пособие/А.Ф. Шепелев, И.А. Печенежская.-Ростов-на Дону: МарТ, 2004.-992 с.	30
3.	Товароведение и экспертиза потребительских товаров: учебник для вузов.-М.:ИНФРА-М, 2005.-544с.	56
5.	Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность/В.М. Поздняковский, О.А.Рязанова, К.Я. Мотовилов.-Новосибирск: Сиб.унив. изд-во, 2007.-216с.	1
6.	Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность: учебное пособие для вузов/А.С. Романов.-Новосибирск: Сиб. Унив. Изд-во, 2007.-278 с.	1

Составитель:

к.с.-х. н, доцент
ученая степень, должность

Список верен

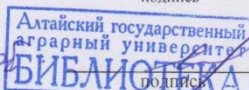
Библиотекарь Г.И. [подпись]
Должность работника библиотеки

[подпись]

подпись

И.И. [подпись]

И.О. Фамилия



[подпись]

И.О. Фамилия