

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Иркутский государственный аграрный университет
имени А.А. Ежевского

Кафедра ТПСП и ВСЭ

**Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья
для студентов направления подготовки 35.03.07**

Молодежный 2020

Составлены в соответствии с требованиями ФГОС ВО для студентов, обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Одобрены на заседании кафедры «Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы» (протокол № 1 от 3 сентября 2019 года)

Утверждены методической комиссией факультета биотехнологии и ветеринарной медицины (протокол № 3 от 9 декабря 2019 г.)

Составители: Хунданова Т.Л. к.сх.н., доцент

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель освоения дисциплины:

- подготовка технолога, который должен освоить вопросы, связанные с получением продукции высокого качества. А также владеть теоретическими и практическими навыками при проведении экспертизы и оценки качества с.-х. продукции.

Основные задачи освоения дисциплины:

- идентифицировать продукцию и услуги, выявлять их фальсификацию; проводить контроль качества продукции и услуг на разных стадиях - технологического процесса;
- выпуск доброкачественной конкурентоспособной продукции;

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Код компетенции	Результаты освоения ОП	Индикаторы компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-3	Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ИД-1 _{ПК-3} –Использует методы контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	знать: - методы контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки уметь: - решать задачи по реализации контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки владеть: -действующей нормативно-технической документацией для контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е.– 144 часов

Объем дисциплины и виды учебной работы:

. Очная форма обучения: Семестр – 7, вид отчетности – экзамен (7 семестр).

Вид учебной работы	Объем часов / зачетных единиц	Объем часов / зачетных единиц	
	всего	7 семестр	

Общая трудоемкость дисциплины	144/4	144/4	
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	44	44	
в том числе:			
Лекции (Л)	22	22	
Семинарские занятия (СЗ)	22	22	
Лабораторные работы (ЛР)	-	-	
Самостоятельная работа:	64	64	
Курсовой проект (КП) ¹	-	-	
Курсовая работа (КР) ²	-	-	
Расчетно-графическая работа (РГР)	-	-	
Реферат (Р)			
Эссе (Э)			
Контрольная работа			
Самостоятельное изучение разделов			
Самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, рубежному контролю и т.д.)			
Подготовка и сдача экзамена ²	36	36	
Подготовка и сдача зачета	-	-	

Заочная форма обучения: курс – 4, вид отчетности – экзамен .

Вид учебной работы	Объем часов / зачетных единиц	Объем часов / зачетных единиц	
	всего	4 курс	
Общая трудоемкость дисциплины	144/4	144/4	
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	12	12	
в том числе:			
Лекции (Л)	6	6	
Семинарские занятия (СЗ)	6	6	
Лабораторные работы (ЛР)			
Самостоятельная работа:	96	96	
Курсовой проект (КП)			
Курсовая работа (КР)			
Расчетно-графическая работа (РГР)			
Реферат (Р)			
Эссе (Э)			
Контрольная работа			
Самостоятельное изучение разделов			

¹На курсовой проект (работу) выделяется не менее одной зачётной единицы трудоёмкости (36 часов)

²На экзамен по дисциплине выделяется одна зачётная единица (36 часов)

Самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, рубежному контролю и т.д.)			
Подготовка и сдача экзамена	36	36	
Подготовка и сдача зачета			

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание дисциплины, структурированное по темам с указанием отведенного на них количества часов и видов учебных занятий:

Очная форма обучения:

Календарные сроки	Раздел дисциплины	Виды учебных занятий, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
		Лекции (Л)	Практ. (семинарские)	Лаборат. работы (ЛР)	Самост. работа (СРС)	
Раздел 1. Организация контроля качества и						
19-23.01	Ведение Цели, задачи и содержание дисциплины «Контроль качества продукции», её связь с другими учебными дисциплинами. Основы повышения качества продукции 1.1. Основные термины и понятия в	2			-	
19-23.01	Механизм управления качеством продукции 5.1. Общие понятия управления качеством продукции 5.2. Жизненный цикл продукции 5.3. Этапы формирования качества продукции (Цель качества)		2		-	
26-30.01	Системы управления качеством 6.1. Комплексная система управления качеством продукции (КСУКП) как результат развития системных методов управления качества 6.2. Цель, задачи и основные требования к построению КСУКП 6.3. Структура и организация управления КСУКП 6.4. Эффективность КСУКП	2			2	

26-30.0 1	<p>Правила Системы добровольной сертификации услуг</p> <p>7.1. Общие положения. Структура Системы добровольной сертификации услуг и функций её участников</p>		2		2	
2-6.02	<p>Правовая и нормативная база</p> <p>Основные виды нормативно-правовой документации, устанавливающей критерии оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p> <p>Номенклатура показателей качества: показатели назначения, надёжности, технологичности, эргономические, физиологические, эстетические, психологические, экономические, патентно-правовые показатели.</p> <p>Поялок разработки нормативно-</p>		2		2	
2-6.02	<p>Методы контроля качества.</p> <p>1.Классификация методов контроля, признаки классификации.</p> <p>2.Органолептические методы контроля: понятие, разновидности, физиолого-психологические основы органолептической оценки основных показателей.</p> <p>Условия проведения органолептического контроля.</p> <p>3.Измерительные методы контроля: понятие, разновидности, назначение, критерии выбора. Краткая характеристика основных измерительных методов.</p> <p>4.Экспресс-методы контроля качества, применяемые в предприятиях общественного питания.</p> <p>5. Разметочные методы контроля:</p>		2		2	
9-13.0 2	<p>Показатели качества продукции</p> <p>2.1. Классификация показателей</p> <p>2.2. Методы оценки качества продукции</p> <p>2.3. Методы определения показателей качества продукции</p> <p>2.4. Органолептическая оценка качества продукции</p>		2		2	

9-13.0 2	<p>Порядок проведения контроля. Испытательные лаборатории. 1.</p> <p>Обоснование необходимости и целесообразности проведения выборочного контроля в перерабатывающих предприятиях путём отбора выборок и проб.</p> <p>2. Основные понятия: одиночное изделие, упаковочная единица, товарная партия, выборка, проба, образец (исходный), навеска. Виды проб: точечная (разовая), объединённая (средняя).</p> <p>3. Правила отбора проб от партии продукции, отправляемой на реализацию. Виды нормативных документов, устанавливающих правила отбора.</p> <p>4. Порядок отбора проб для лабораторных испытаний, их упаковка. Доставка в лабораторию, обеспечение сохранности.</p> <p>5. Особенности отбора проб сырья, полуфабрикатов, готовых изделий разных видов. Оформление актов отбора проб, порядок их списания. Оформление поступления проб в испытательную</p>		2		2	КОЛЛОКВИУМ
16-20.0 2	<p>Требования к качеству убойных животных, субпродуктов. Клеймение и маркировка.</p> <p>Определение видовой принадлежности, свежести мяса. Определение мяса от</p>	2			2	
16-20.0 2	<p>Требования к качеству мясных полуфабрикатов, колбасных изделий, солёно-копченых изделий и мясных</p>		2		2	
23-27.0 2	<p>Определение сортности и доброкачественности яиц домашней птицы. Общие сведения, определение качества. Наружный осмотр и плотность.</p>	2			2	
23-27.0	<p>Организация контроля качества на предприятиях яичного производства.</p>		2		-	
2-6.03	<p>Контроль качества меда. Общие сведения. Органолептический анализ.</p>	2			-	
2-6.03	<p>Товароведение меда и его хранение. Выявление фальсификации меда.</p>		2		-	
9-13.0	<p>Требования к качеству рыбы, рыбных продуктов, консервов, а так же нерыбных</p>	4			-	
9-13.0 3	<p>Экспертиза и оценка качества рыбы, рыбных продуктов, консервов, а так же нерыбных объектов водного промысла</p>		4		-	
16-20.0 3	<p>Требования к качеству молока и молочных продуктов. Качество молока коровьего. Сливки. Сметана. Жирные и обезжиренные</p>	4			-	
16-20.0	<p>Товароведение молока и молочных продуктов. Хранение. Исследования и</p>		4		-	КОЛЛОКВИУМ
Раздел 3. Идентификация услуг						

23-27.03	Тема 3.1. Идентификация услуг перерабатывающих предприятий. Идентификация: понятие, виды, назначение. Идентификация услуг перерабатывающих предприятий: критерии услуг предприятий различных	4			-	
23-27.03	Тема 3.2. Идентификация и фальсификация сырья и продукции. Дефекты продукции: понятие, виды, причины возникновения и способы устранения. Дефекты: сырьевые, технологические и послереализационные. Фальсификация: виды, средства, способы обнаружения, последствия для перерабатывающих предприятий и потребителей. Ответственность за выпуск и реализацию фальсифицированной		4		-	коллоквиум
Итого:		22	22		6	
Вид итогового контроля						

заочная форма обучения:

Календарные сроки	Раздел дисциплины	Виды учебных занятий, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
		Лекции (Л)	практ. (семинарские)	Лаборат. работы (ЛР)	Самост. работа (СРС)	
Раздел 1. Организация контроля качества и						
19-23.01	Ведение Цели, задачи и содержание дисциплины «Контроль качества продукции», её связь с другими учебными дисциплинами. Основы повышения качества продукции 8.1. Основные термины и понятия в	2			-	
19-23.01	Механизм управления качеством продукции 5.4. Общие понятия управления качеством продукции 5.5. Жизненный цикл продукции 5.6. Этапы формирования качества продукции («Путь к качеству»)		2		-	

26-30.0 1	<p>Системы управления качеством</p> <p>6.8. Комплексная система управления качеством продукции (КСУКП) как результат развития системных методов управления качества</p> <p>6.9. Цель, задачи и основные требования к построению КСУКП</p> <p>6.10. Структура и организация управления КСУКП</p>	2			2	
2-6.02	<p>Методы контроля качества.</p> <p>8.Классификация методов контроля, признаки классификации.</p> <p>9.Органолептические методы контроля: понятие, разновидности, физиолого-психологические основы органолептической оценки основных показателей.</p> <p>Условия проведения органолептического контроля.</p> <p>10. Измерительные методы контроля: понятие, разновидности, назначение, критерии выбора. Краткая характеристика основных измерительных методов.</p> <p>11. Экспресс-методы контроля качества, применяемые в предприятиях общественного питания.</p> <p>12. Регистранционные методы контроля:</p>		2		2	
9-13.0 2	<p>Показатели качества продукции</p> <p>2.6. Классификация показателей</p> <p>2.7. Методы оценки качества продукции</p> <p>2.8. Методы определения показателей качества продукции</p> <p>2.9. Органолептическая оценка качества продукции</p>	2			2	

9-13.0 2	Порядок проведения контроля. Испытательные лаборатории. 1. Обоснование необходимости и целесообразности проведения выборочного контроля в перерабатывающих предприятиях путём отбора выборок и проб. 9. Основные понятия: одиночное изделие, упаковочная единица, товарная партия, выборка, проба, образец (исходный), навеска. Виды проб: точечная (разовая), объединённая (средняя). 10. Правила отбора проб от партии продукции, отправляемой на реализацию. Виды нормативных документов, устанавливающих правила отбора. 11. Порядок отбора проб для лабораторных испытаний, их упаковка. Доставка в лабораторию, обеспечение сохранности. 12. Особенности отбора проб сырья, полуфабрикатов, готовых изделий разных видов. Оформление актов отбора проб, порядок их списания. Оформление		2	2	КОЛЛОКВИУМ
Итого:	6	6	9		
Вид итогового контроля					

ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ (ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ) ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Примерный перечень вопросов к экзамену (7семестр) для оценивания результатов обучения в виде знаний. (ПК-3)

раздел 1. организация контроля качества и управление качеством продукции

- 15.1. основные термины и понятия в области качества продукции(ПК-3)
- 15.2. факторы, оказывающие влияние на качество продукции(ПК-3)
- 15.3. методы управления качеством(ПК-3)
- 15.4. оценка уровня качества продукции(ПК-3)
- 15.5. общие понятия управления качеством продукции(ПК-3)
- 15.6. жизненный цикл продукции(ПК-3)
- 1.6. этапы формирования качества продукции («петля качества(ПК-3)
- 1.7. классификация показателей (ПК-3)
- 1.8. методы оценки качества продукции(ПК-3)
- 1.9. методы определения показателей качества продукции(ПК-3)
- 1.10. органолептическая оценка качества продукции(ПК-3)
- 1.11. классификация органолептических показателей качества(ПК-3)

раздел 2. контроль качества животноводческой продукции

- 2.1 требования к качеству убойных животных, субпродуктов(ПК-3)
- 2.2. требования к качеству мясных полуфабрикатов, колбасных изделий, солено-копченых изделий и мясных консервов. (ПК-3)
- 2.3. определение сортности и доброкачественности яиц домашней птицы(ПК-3)
- 2.3. контроль качества меда. (ПК-3)
- 2.4 требования к качеству молока и молочных продуктов. (ПК-3)
- 2.5. требования к качеству рыбы, рыбных продуктов, консервов, а так же нерыбных объектов водного промысла (морепродуктов). (ПК-3)

раздел 3. идентификация услуг перерабатывающих предприятий и фальсификации сырья и продукции.

- 3.1 идентификация: понятие, виды, назначение. (ПК-3)
- 3.2 идентификация услуг перерабатывающих предприятий: критерии услуг предприятий(ПК-3)
- 3.3 различных классов и типов, (ПК-3)
- 3.4 дефекты продукции: понятие, виды, причины возникновения и способы устранения. (ПК-3)
- 3.5 дефекты: сырьевые, технологические и послереализационные. (ПК-3)
- 3.6 фальсификация: виды, средства, способы обнаружения, последствия для перерабатывающих предприятий и потребителей. (ПК-3)
- 3.7 ответственность за выпуск и реализацию фальсифицированной продукции. (ПК-3)

Примерный перечень простых практических контрольных заданий к экзамену для оценивания результатов обучения в виде УМЕНИЙ. (ПК – 3)

1. Основы повышения качества продукции(ПК-3)
2. Требования к качеству убойных животных, субпродуктов. Клеймение и маркировка. (ПК-3)
3. Идентификация услуг перерабатывающих предприятий. (ПК-3)
4. Механизм управления качеством продукции(ПК-3)
5. Определение видовой принадлежности, свежести мяса. Определение мяса от больных или павших животных. (ПК-3)
6. Идентификация: понятие, виды, назначение. (ПК-3)
7. Системы управления качеством(ПК-3)
8. Органолептические и биохимические методы исследований. (ПК-3)
9. Идентификация услуг перерабатывающих предприятий: критерии услуг предприятий различных классов и типов, общность и различия, критерии услуг по производству реализации продукции заготовочными, дозаготовочными предприятиями. (ПК-3)
10. Правила Системы добровольной сертификации услуг(ПК-3)
11. Требования к качеству мясных полуфабрикатов, колбасных изделий, солено-копченых изделий и мясных консервов. Оценка качества. (ПК-3)
12. Идентификация и фальсификация сырья и продукции. (ПК-3)
13. Правовая и нормативная база(ПК-3)

14. Определение сортности и доброкачественности яиц домашней птицы(ПК-3)
15. Дефекты продукции: понятие, виды, причины возникновения и способы устранения. (ПК-3)
16. Методы контроля качества. (ПК-3)
17. Контроль качества меда. Общие сведения. Органолептический анализ(ПК-3)
18. Дефекты: сырьевые, технологические и послереализационные. (ПК-3)
19. Показатели качества продукции(ПК-3)
20. Требования к качеству рыбы, рыбных продуктов, консервов, а так же нерыбных объектов водного промысла (морепродуктов). (ПК-3)
21. Фальсификация: виды, средства, способы обнаружения, последствия для перерабатывающих предприятий и потребителей. (ПК-3)
22. Методы органолептического анализа(ПК-3)
23. Требования к качеству молока и молочных продуктов. (ПК-3)
24. Ответственность за выпуск и реализацию фальсифицированной продукции. (ПК-3)
25. Порядок проведения контроля. Испытательные лаборатории(ПК-3)
26. Организация контроля качества на предприятиях яичного производства. Хранение и товароведение яиц. (ПК-3)
27. Идентификация продукции (сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и изделий): ассортиментная, качественная, количественная, партионная: их значение и краткая характеристика. (ПК-3)
28. Результаты испытаний: порядок оформления в протоколах и журналах испытаний. Формы документов. (ПК-3)
29. Санитарное исследование пищевых животных жиров. (ПК-3)
30. Критерии услуг предприятий различных классов и типов, общность и различия, критерии услуг по производству реализации продукции заготовочными, дозаготовочными предприятиями.(ПК-3)

Примерный перечень комплексных практических контрольных заданий к экзамену для оценивания результатов обучения в виде ВЛАДЕНИЙ. ПК-3

1. Какие документы необходимо представить в сдаче скота на мясо?(ПК-3)
2. В какие сроки мясокомбинат обязан принять доставленный скот?(ПК-3)
3. В каких случаях доставленных на мясокомбинат животных ставят на карантин?(ПК-3)
4. Порядок проведения ветеринарного осмотра убойного скота.(ПК-3)
5. Назовите размеры скидок с живой массы скота(ПК-3)
6. В каких случаях проводится контрольный убой скота? (ПК-3)
7. В чем заключается предубойная выдержка скота? (ПК-3)
8. Как определяют степень развития мышц и отложения подкожного жира? (ПК-3)

9. Как подразделяют по ГОСТу крупный рогатый скот в зависимости от пола, возраста и упитанности?(ПК-3)
- 10.10. Дайте понятие о требованиях ГОСТа на убойных свиней?(ПК-3)
- 11.11. Как подразделяют по ГОСТу упитанность домашней птицы в зависимости от возраста и вида?(ПК-3)
- 12.12. К какой категории упитанности относят свиней массой 150 кг, имеющих толщину шпика 3,8 см и животных массой 58 кг с толщиной шпика 3 см?(ПК-3)
- 13.13. По каким показателям определяют упитанность животных?(ПК-3)
- 14.14. В каких участках тела, и в каком порядке прощупывают жировые отложения?(ПК-3)
- 15.15. По каким показателям относят телят в категориям «молочники»? (ПК-3)
- 16.16. Что такое ОПВК и его роль на предприятии по переработке животных на мясо?(ПК-3)
- 17.17. Укажите порядок послеубойного осмотра. (ПК-3)
- 18.18. Чем заверяется ветеринарный осмотр мясной туши? (ПК-3)
19. Как поступают с патологическими измененными органами, выявленными при ветеринарном осмотре? (ПК-3)
20. Какое мясо называют условно годным, как с ним поступают? (ПК-3)
21. Какие туши убойных животных всех видов клеймят круглым клеймом? (ПК-3)
22. Как клеймят тушки кроликов и птиц? (ПК-3)
23. Какие требования ГОСТа предъявляются к тушам крупного рогатого скота при реализации в торговую сеть? (ПК-3)
24. Какие требования ГОСТа предъявляются к тушам свиней при реализации? (ПК-3)
25. Какие требования ГОСТа предъявляются к тушкам птицы и кроликов при реализации? (ПК-3)
26. На какие части туши следует обратить внимание при органолептической оценке мяса? (ПК-3)
27. Почему оценивают степень обескровливания туш?
28. Как определить по внешнему виду: мясная туша от здорового животного или больного? (ПК-3)
29. Сущность метода определения активности пероксидазы в мясе? (ПК-3)
30. Расскажите о методике определения осаждения промежуточных и конечных продуктов белкового обмена? (ПК-3)
31. Каким образом осуществляется санитарный контроль в колбасном производстве? (ПК-3)
32. Органолептические исследования колбасных изделий. (ПК-3)
33. Методы исследования колбасных изделий. (ПК-3)
34. Технохимические параметры колбасных изделий. (ПК-3)

35. В каких случаях проводят бактериологические исследования колбас? (ПК-3)
36. По каким параметрам определяют сортность шкуры? (ПК-3)
37. По каким признакам проводят классификацию шкур? (ПК-3)
38. Правила приемки кожевенного сырья. (ПК-3)
39. Назовите основные прижизненные пороки кожевенного сырья. (ПК-3)
40. Назовите порока кожевенного сырья, полученные после обработки. (ПК-3)
41. Назовите основные факторы, влияющие на молочную продуктивность и состав молока. (ПК-3)
42. Охарактеризуйте породы молочного и комбинированного направления. (ПК-3)
43. Каков химический состав, физико-химические свойства и пищевая ценность молока? (ПК-3)
44. Необходимые санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока и правила его хранения на ферме. (ПК-3)
45. Органолептические свойства молока. (ПК-3)

Список билетов к экзамену

Экзаменационный билет №1

1. Основы повышения качества продукции
2. Требования к качеству убойных животных, субпродуктов. Клеймение и маркировка.
3. Идентификация услуг перерабатывающих предприятий.

Экзаменационный билет № 2

1. Механизм управления качеством продукции
2. Определение видовой принадлежности, свежести мяса. Определение мяса от больных или павших животных.
3. Идентификация: понятие, виды, назначение.

Экзаменационный билет №3

1. Системы управления качеством
2. Органолептические и биохимические методы исследований.
3. Идентификация услуг перерабатывающих предприятий: критерии услуг предприятий различных классов и типов, общность и различия, критерии услуг по производству реализации продукции заготовочными, дозаготовочными предприятиями.

Экзаменационный билет №4

- 1 Правила Системы добровольной сертификации услуг
- 2 Требования к качеству мясных полуфабрикатов, колбасных изделий, солено-копченых изделий и мясных консервов. Оценка качества.
- 3 Идентификация и фальсификация сырья и продукции.

Экзаменационный билет №5

- 1 Правовая и нормативная база
- 2 Определение сортности и доброкачественности яиц домашней птицы
- 3 Дефекты продукции: понятие, виды, причины возникновения и способы устранения.

Экзаменационный билет №6

- 1 Методы контроля качества.
- 2 Контроль качества меда. Общие сведения. Органолептический анализ
- 3 Дефекты: сырьевые, технологические и послереализационные.

Экзаменационный билет №7

- 1 Показатели качества продукции
- 2 Требования к качеству рыбы, рыбных продуктов, консервов, а так же нерыбных объектов водного промысла (морепродуктов).
- 3 Фальсификация: виды, средства, способы обнаружения, последствия для перерабатывающих предприятий и потребителей.

Экзаменационный билет №8

- 1 Методы органолептического анализа
- 2 Требования к качеству молока и молочных продуктов.
- 3 Ответственность за выпуск и реализацию фальсифицированной продукции.

Экзаменационный билет №9

- 1 Порядок проведения контроля. Испытательные лаборатории
- 2 Организация контроля качества на предприятиях яичного производства. Хранение и товароведение яиц.
- 3 Идентификация продукции (сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и изделий): ассортиментная, качественная, количественная, партионная: их значение и краткая характеристика.

Экзаменационный билет № 10

1 Результаты испытаний: порядок оформления в протоколах и журналах испытаний. Формы документов.

2 Санитарное исследование пищевых животных жиров.

3 Критерии услуг предприятий различных классов и типов, общность и различия,

критерии услуг по производству реализации продукции заготовочными, дозаготовочными предприятиями.

Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины³:

Основная литература:

1. Баранников, В.Д. Экологическая безопасность сельскохозяйственной продукции [Текст]: учеб.пособие для вузов по спец. 310700 "Зоотехния" и 310800 "Ветеринария"/ В. Д. Баранников, Н. К. Кириллов. - М.: КолосС, 2006. - 342 с.

2. Положение о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использовании или уничтожении [Электронный ресурс] : Постановление Правительства РФ от 29 сентября 1997 г. N 1263.- Электрон.текстовые дан. // Консультант Плюс : справ.правовая система.

Дополнительная литература:

1. Микробиологический контроль мяса животных, птицы, яиц и продуктов их переработки: справочник/ С. А. Артемьева [и др.] - М.: КолосС, 2003.- 287 с.

2. Качество молока: справ. для работников лаб., зоотехников молочно-товарных ферм и работников молокоперерабатывающих предприятий/ В. Я. Лях [и др.]. - СПб. : Гиорд, 2008.- 207 с.

3. Забодалова, Л.А. Техничко-химический и микробиологический контроль на предприятиях молочной промышленности: учеб. пособие для вузов: допущено Учеб.-метод. об-нием/ Л. А. Забодалова.-СПб. : Троицкий мост, 2009.- 224 с.

4. Позняковский, В.М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учеб. пособие для вузов/ В. М. Позняковский, О. А. Рязанова, К. Я. Мотовилов; под ред. В. М. Позняковского- Новосибирск : Сиб. университетское изд-во,, 2005.- 214 с.

5. Позняковский, В.М. Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза пищевых продуктов [Текст]: учеб.для вузов / В. М. Позняковский.- 3-е изд., испр. и доп.- Новосибирск: Сиб. университетское изд-во, 2002.- 554 с.

6. Управление качеством [Текст] : учеб.для вузов / Е. И. Семенова [и др.] ; под ред. Е. И. Семеновой. - М. :КолосС, 2004. - 183 с. : ил.

7. Управление качеством [Текст]: учеб.для вузов / Е. И. Семенова [и др.]; под ред. Е. И. Семеновой. - М.: КолосС, 2003. - 184 с.: ил.

8. Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность [Текст]: учеб.пособие для вузов : рек. Советом УМО / Н. И. Дунченко [и др.]; под ред. В. М. Позняковского. - Новосибирск: Сиб. университетское изд-во, 2007. - 474 с.: ил.

9. Стандартизация и управление качеством продукции [Текст]: учеб.для вузов по экон. спец./ В. А. Швандар [и др.]; под ред. В. А. Швандара. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 1999. - 487 с.

10. Стандартизация и управление качеством продукции [Текст]: учеб.для вузов / В. А. Швандар [и др.]; под ред. В. А. Швандара. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2000. - 487 с.

³В рабочие программы вносятся литература из электронного каталога книгообеспеченности по ОП

11. Оценка качества воздуха, воды, почвы и сельскохозяйственных продуктов [Текст]: учеб.-метод. пособие/ Иркут. гос. с.-х. акад.; авт.-сост. Л. Н. Новикова. - Иркутск: ИрГСХА, 2004. - 113 с.
12. Мезенова, О.Я. Технология, экология и оценка качества копченых продуктов [Текст]: учеб.пособие для вузов по спец. 271500 "Пищевая биотехнология", 271000 "Технология рыбы и рыбных продуктов", 270900 "Технология мяса и мясных продуктов", 260501 "Технология продуктов общественного питания": рек. Учеб.-метод. об-нием/ О. Я. Мезенова, И. Н. Ким. - СПб: ГИОРД, 2009. - 484 с.
13. Осинцева, Л.А. Технология, показатели качества, безопасности и товароведная оценка продуктов пчеловодства [Текст]: учеб.пособие для вузов: рек. Учеб.-метод. об-нием/ Л. А. Осинцева.- Новосибирск: Изд-во НГАУ, 2012.- 221 с.: ил.