

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор/Декан  
института экономики, финансов и  
управления в АПК  
Гунько Юлия Александровна

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ)**

**Б1.О.26 Товароведение и экспертиза продукции**

38.03.01 Экономика

Мировые аграрные рынки

бакалавр

очная

# 1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
<p>УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</p>	<p>УК-1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие ; осуществляет поиск информации; определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи</p>	<p><b>знает</b> Ключевые источники информации по качеству и конъюнктуре мировых аграрных рынков (отчеты FAO, USDA, отраслевые ассоциации, биржевые данные, реестры стандартов).</p>
		<p><b>умеет</b> Декомпозировать задачу экспертизы или оценки товара на последовательные этапы (идентификация, поиск норм, проведение анализа, интерпретация).</p>
		<p><b>владеет навыками</b> Навыком целевого поиска и отбора релевантной технической, нормативной и рыночной информации для решения конкретной товароведческой задачи</p>
<p>УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</p>	<p>УК-1.2 Проводит оценку информации, ее достоверность , строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных, в том числе с применением философского понятийного аппарата</p>	<p><b>знает</b> Критерии достоверности источников (официальная публикация, научное подтверждение, признанный отраслевой стандарт).</p>
		<p><b>умеет</b> Критически оценивать данные о качестве товара, выявлять противоречия между заявленными характеристиками и нормативными требованиями.</p>
		<p><b>владеет навыками</b> Навыком синтеза данных из разных источников (технический паспорт, результаты лабораторной экспертизы, рыночная цена) для формулирования обоснованного заключения о товаре.</p>
<p>УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</p>	<p>УК-1.3 Использует системный подход для решения поставленных задач</p>	<p><b>знает</b> Международные и национальные стандарты на продукцию (Codex Alimentarius, ГОСТ, ISO, отраслевые стандарты GAFTA, FOSFA). Технические регламенты ЕАЭС, ЕС, США.</p>
		<p><b>умеет</b> Применять стандарты и методики для проведения органолептической и документарной оценки качества зерна, масличных, мяса и др.</p>

**владеет навыками**

Навыком работы с нормативными документами для проверки соответствия товара заявленным условиям контракта или требованиям рынка.

**2. Перечень оценочных средств по дисциплине**

№	Наименование раздела/темы	Семестр	Код индикаторов достижения компетенций	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций
1.	1 раздел. Товароведение и экспертиза продукции			
1.1.	Товар как объект коммерческой деятельности на мировом аграрном рынке.	4	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3	Устный опрос, Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи
1.2.	Международная и национальная система стандартизации и сертификации.	4	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3	Устный опрос, Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи
1.3.	Экспертиза зерна и продуктов его переработки.	4	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3	Устный опрос, Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи
1.4.	Экспертиза масличных культур, растительных масел и жиров.	4	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3	Устный опрос, Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи
1.5.	Контрольная точка № 1	4	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3	Устный опрос, Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи
1.6.	Экспертиза мяса и мясопродуктов.	4	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3	Устный опрос, Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи
1.7.	Товар в цепочке создания стоимости: от поля до прилавка.	4	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3	Устный опрос, Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи
1.8.	Контрактные условия, претензии и экспертиза в международной торговле.	4	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3	Устный опрос, Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи
1.9.	Тренды и инновации: органическая продукция, ESG, прослеживаемость.	4	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3	Устный опрос, Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи
1.10.	Контрольная точка № 2	4	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3	Устный опрос, Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи
1.11.	Промежуточная аттестация	4	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3	
	Промежуточная аттестация			3а

### 3. Оценочные средства (оценочные материалы)

Примерный перечень оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде (Оценочные материалы)
<b>Текущий контроль</b>			
<b>Для оценки знаний</b>			
1	Устный опрос	Средство контроля знаний студентов, способствующее установлению непосредственного контакта между преподавателем и студентом, в процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изучения индивидуальных особенностей усвоения студентами учебного материала.	Перечень вопросов для устного опроса
<b>Для оценки умений</b>			
<b>Для оценки навыков</b>			
<b>Промежуточная аттестация</b>			
2	Зачет	Средство контроля усвоения учебного материала практических и семинарских занятий, успешного прохождения практик и выполнения в процессе этих практик всех учебных поручений в соответствии с утвержденной программой с выставлением оценки в виде «зачтено», «незачтено».	Перечень вопросов к зачету

### 4. Примерный фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) "Товароведение и экспертиза продукции"

#### *Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости*

Вопросы и задания к контрольным точкам

Теоретические вопросы

1. Предмет, цели и задачи товароведения и экспертизы аграрной продукции. Связь с агрономией, зоотехнией, экономикой и правом.

2. Особенности аграрной продукции как объекта товароведения: биологическое происхождение, сезонность, скоропортящность, зависимость качества от природно-климатических условий.

3. Классификация и кодирование аграрной продукции. Особенности использования ОКПД 2 и ТН ВЭД ЕАЭС для сельскохозяйственного сырья.

4. Национальная и международная система стандартизации аграрной продукции.

Технические регламенты ЕАЭС (на молоко, зерно, соковую продукцию и др.) и их роль в обеспечении безопасности.

5. Система подтверждения соответствия аграрной продукции: обязательная и добровольная сертификация, декларирование. Сертификаты происхождения и фитосанитарные сертификаты.

6. Понятие качества и безопасности аграрной продукции. Нормативные документы, устанавливающие требования (ГОСТы, ТР ТС, СанПиН).

7. Факторы, формирующие качество аграрной продукции: сортовые/породные особенности, условия выращивания (почва, климат, агротехника), сроки и способы уборки/заготовки.

8. Факторы, сохраняющие качество аграрной продукции: послеуборочная обработка (очистка, сортировка, калибровка, охлаждение), режимы хранения (температура, влажность, газовый состав), транспортировка.

9. Цели, задачи и виды экспертизы аграрной продукции (товароведная, ветеринарно-санитарная, фитосанитарная, экологическая).

10. Органолептические методы оценки качества аграрной продукции: специфика применения для зерна, овощей, плодов, мяса, молока.

11. Физико-химические и химические методы экспертизы: определение влажности, кислотности, содержания белка, жира, крахмала, нитратов, микотоксинов, пестицидов, антибиотиков.

12. Микробиологические показатели безопасности аграрной продукции. Понятие о плесневении, брожении, гниении.

13. Идентификация и фальсификация аграрной продукции: основные виды (ассортиментная, качественная, количественная) и способы обнаружения (например, фальсификация меда, молока, мяса по виду животного).

14. Отбор проб и подготовка образцов аграрной продукции к экспертизе. Нормативная база (ГОСТы на методы отбора).

15. Требования к упаковке и маркировке аграрной продукции. Особенности маркировки органической, фермерской продукции.

16. Зерно и зернобобовые культуры как объект товароведения. Классификация по назначению (продовольственное, фуражное, техническое). Показатели качества: натурная масса, влажность, содержание сорной и зерновой примеси, стекловидность.

17. Экспертиза качества муки и крупы: показатели, определяющие потребительские свойства и безопасность (зольность, крупность помола, зараженность вредителями).

18. Плодоовощная продукция: классификация по биологическим признакам и срокам хранения. Оценка степени зрелости. Дефекты и болезни.

19. Картофель и корнеплоды: товароведная характеристика, показатели качества, основные заболевания при хранении.

20. Технические культуры (масличные, сахароносы, прядильные): общая характеристика и направления использования.

21. Экспертиза качества свежей зелени, грибов и ягод. Особенности послеуборочной обработки и хранения.

22. Виноград и продукты его первичной переработки (сок, сусло): товароведная характеристика и оценка качества.

23. Мясо и мясное сырье: классификация по виду убойных животных, категориям упитанности, термическому состоянию. Оценка свежести (органолептические и лабораторные методы).

24. Особенности товароведной оценки и экспертизы мяса птицы.

25. Молоко-сырье: химический состав, классификация по сортам. Показатели безопасности: КМАФАнМ, соматические клетки, ингибирующие вещества.

26. Экспертиза качества яиц и яичных продуктов. Понятие воздушной камеры, индексов белка и желтка. Методы определения свежести.

27. Шерсть, кожи, пушно-меховое сырье как продукция животноводства: первичная классификация и основные товароведные показатели.

28. Мед и другие продукты пчеловодства (воск, прополис, маточное молочко): классификация, идентификация натуральности, показатели качества.

29. Понятие и принципы производства органической (экологической) аграрной продукции. Отличия в процедуре сертификации.

30. Прослеживаемость (трекинг) аграрной продукции: цели, принципы и технологии (электронные ветеринарные сертификаты).

31. Оценка качества и экспертиза продукции, выращенной с использованием современных технологий (гидропоника, аквапоника, ГМО).

32. Нормативно-правовая база, регулирующая качество и безопасность аграрной продукции в РФ и ЕАЭС. Роль Россельхознадзора и ветеринарной службы.

33. Защита прав потребителей при покупке некачественной аграрной продукции. Особенности возврата скоропортящихся товаров.

#### Примерные практико-ориентированные задания

Задание 1. Проанализировать линейку товара (например, разные сорта кофе или виды риса) с точки зрения их позиционирования на мировом рынке (масс-маркет vs. премиум). Определить ключевые свойства, формирующие стоимость.

Задание 2. Компания хочет экспортировать охлажденную говядину в ЕС. Определить перечень необходимых сертификатов и нормативных документов (ветеринарные, фитосанитарные, соответствия). Составить чек-лист требований.

Задание 3. На основе предоставленного сертификата качества партии пшеницы (с показателями) и биржевой котировки определить фактическую стоимость партии с учетом всех отклонений от базисных поставок. Принять решение о ее приемке.

Задание 4. Провести сравнительный анализ качества двух образцов растительного масла (по предоставленным лабораторным данным) на предмет соответствия требованиям Технического регламента ЕАЭС и возможной фальсификации. УК-1.2: Оценка достоверности данных и выводов.

Задание 5. Разработать программу входящего контроля партии замороженной птицы для сетевого ретейлера, включив перечень проверяемых документов и выборочных параметров качества. УК-1.1: Декомпозиция задачи.

Задание 6. Рассчитать совокупные потери качества (и стоимости) для партии томатов при транспортировке из Марокко в РФ с учетом разных условий (рефрижератор/обычный фургон) и сроков. ПК-4.2: Применение методик расчета.

Задание 7. На основании условий типового контракта GAFTA и акта независимой экспертизы составить обоснованную претензию продавцу о несоответствии поставленной партии ячменя контрактным условиям по влажности и сорной примеси.

Задание 8. Разработать концепцию товарного досье (product dossier) для премиальной органической гречки, предназначенной для экспорта, включая все необходимые подтверждающие документы и маркетинговые аргументы, основанные на ее свойствах.

#### КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ТЕСТЫ)

##### 6.1. Тесты с одним или несколькими правильными ответами

1. При проведении входящего контроля партии пшеницы эксперт в первую очередь должен:

а) Отобрать пробу для лабораторного анализа.

б) Проверить сопроводительные документы (сертификат качества, фитосанитарный сертификат, накладные). □

в) Сравнить фактический вес с указанным в документах.

г) Провести органолептическую оценку (цвет, запах).

2. Повышенное кислотное число в растительном масле свидетельствует о:

а) Высокой степени ненасыщенности жирных кислот.

б) Процессах окисления и прогоркания жира.

в) Наличии минеральных примесей.

г) Фальсификации масла более дешевыми жирами.

3. Основная цель ссылки в международном контракте на стандарт GAFTA или FOSFA заключается в том, чтобы:

а) Установить фиксированную цену на товар.

б) Однозначно определить методы отбора проб, анализа и разрешения споров о качестве.

в) Освободить продавца от ответственности за естественную убыль.

г) Определить применяемое материальное право (закон страны).

Ответы: 1 – б; 2 – б; 3 – б.

6.2. Задание на соответствие

Соотнесите вид сельскохозяйственной продукции с ключевым показателем качества, определяющим ее товарную стоимость на мировом рынке:

Вид продукции      Ключевой показатель качества

1. Пшеница продовольственная      А) Содержание и качество клейковины (глютена)

2. Семена подсолнечника      Б) Масличность (содержание жира) и влажность

3. Говядина (туши)      В) Категория упитанности (живо cover) и выход мякоти

4. Какао-бобы      Г) Размер ядра (калибр) и процент лома

Д) Кислотность (рН) и цвет

Ответ: 1 – А; 2 – Б; 3 – В; 4 – Г.

***Примерные оценочные материалы  
для проведения промежуточной аттестации (зачет, экзамен)  
по итогам освоения дисциплины (модуля)***

Вопросы и задания к зачету

Теоретические вопросы

1. Предмет, цели и задачи товароведения и экспертизы аграрной продукции. Связь с агрономией, зоотехнией, экономикой и правом.

2. Особенности аграрной продукции как объекта товароведения: биологическое происхождение, сезонность, скоропортящность, зависимость качества от природно-климатических условий.

3. Классификация и кодирование аграрной продукции. Особенности использования ОКПД 2 и ТН ВЭД ЕАЭС для сельскохозяйственного сырья.

4. Национальная и международная система стандартизации аграрной продукции. Технические регламенты ЕАЭС (на молоко, зерно, соковую продукцию и др.) и их роль в обеспечении безопасности.

5. Система подтверждения соответствия аграрной продукции: обязательная и добровольная сертификация, декларирование. Сертификаты происхождения и фитосанитарные сертификаты.

6. Понятие качества и безопасности аграрной продукции. Нормативные документы, устанавливающие требования (ГОСТы, ТР ТС, СанПиН).

7. Факторы, формирующие качество аграрной продукции: сортовые/породные особенности, условия выращивания (почва, климат, агротехника), сроки и способы уборки/заготовки.

8. Факторы, сохраняющие качество аграрной продукции: послеуборочная обработка (очистка, сортировка, калибровка, охлаждение), режимы хранения (температура, влажность, газовый состав), транспортировка.

9. Цели, задачи и виды экспертизы аграрной продукции (товароведная, ветеринарно-санитарная, фитосанитарная, экологическая).

10. Органолептические методы оценки качества аграрной продукции: специфика применения для зерна, овощей, плодов, мяса, молока.

11. Физико-химические и химические методы экспертизы: определение влажности, кислотности, содержания белка, жира, крахмала, нитратов, микотоксинов, пестицидов, антибиотиков.

12. Микробиологические показатели безопасности аграрной продукции. Понятие о плесневении, брожении, гниении.

13. Идентификация и фальсификация аграрной продукции: основные виды (ассортиментная, качественная, количественная) и способы обнаружения (например, фальсификация

меда, молока, мяса по виду животного).

14. Отбор проб и подготовка образцов аграрной продукции к экспертизе. Нормативная база (ГОСТы на методы отбора).

15. Требования к упаковке и маркировке аграрной продукции. Особенности маркировки органической, фермерской продукции.

16. Зерно и зернобобовые культуры как объект товароведения. Классификация по назначению (продовольственное, фуражное, техническое). Показатели качества: натурная масса, влажность, содержание сорной и зерновой примеси, стекловидность.

17. Экспертиза качества муки и крупы: показатели, определяющие потребительские свойства и безопасность (зольность, крупность помола, зараженность вредителями).

18. Плодоовощная продукция: классификация по биологическим признакам и срокам хранения. Оценка степени зрелости. Дефекты и болезни.

19. Картофель и корнеплоды: товароведная характеристика, показатели качества, основные заболевания при хранении.

20. Технические культуры (масличные, сахароносы, прядильные): общая характеристика и направления использования.

21. Экспертиза качества свежей зелени, грибов и ягод. Особенности послеуборочной обработки и хранения.

22. Виноград и продукты его первичной переработки (сок, сусло): товароведная характеристика и оценка качества.

23. Мясо и мясное сырье: классификация по виду убойных животных, категориям упитанности, термическому состоянию. Оценка свежести (органолептические и лабораторные методы).

24. Особенности товароведной оценки и экспертизы мяса птицы.

25. Молоко-сырье: химический состав, классификация по сортам. Показатели безопасности: КМАФАнМ, соматические клетки, ингибирующие вещества.

26. Экспертиза качества яиц и яичных продуктов. Понятие воздушной камеры, индексов белка и желтка. Методы определения свежести.

27. Шерсть, кожи, пушно-меховое сырье как продукция животноводства: первичная классификация и основные товароведные показатели.

28. Мед и другие продукты пчеловодства (воск, прополис, маточное молочко): классификация, идентификация натуральности, показатели качества.

29. Понятие и принципы производства органической (экологической) аграрной продукции. Отличия в процедуре сертификации.

30. Прослеживаемость (трекинг) аграрной продукции: цели, принципы и технологии (электронные ветеринарные сертификаты).

31. Оценка качества и экспертиза продукции, выращенной с использованием современных технологий (гидропоника, аквапоника, ГМО).

32. Нормативно-правовая база, регулирующая качество и безопасность аграрной продукции в РФ и ЕАЭС. Роль Россельхознадзора и ветеринарной службы.

33. Защита прав потребителей при покупке некачественной аграрной продукции. Особенности возврата скоропортящихся товаров.

### Примерные практико-ориентированные задания

Задание 1. Проанализировать линейку товара (например, разные сорта кофе или виды риса) с точки зрения их позиционирования на мировом рынке (масс-маркет vs. премиум). Определить ключевые свойства, формирующие стоимость.

Задание 2. Компания хочет экспортировать охлажденную говядину в ЕС. Определить перечень необходимых сертификатов и нормативных документов (ветеринарные, фитосанитарные, соответствия). Составить чек-лист требований.

Задание 3. На основе предоставленного сертификата качества партии пшеницы (с показателями) и биржевой котировки определить фактическую стоимость партии с учетом всех отклонений от базисных поставок. Принять решение о ее приемке.

Задание 4. Провести сравнительный анализ качества двух образцов растительного масла (по предоставленным лабораторным данным) на предмет соответствия требованиям Технического регламента ЕАЭС и возможной фальсификации. УК-1.2: Оценка достоверности данных и выводов.

Задание 5. Разработать программу входящего контроля партии замороженной птицы для сетевого ретейлера, включив перечень проверяемых документов и выборочных параметров качества. УК-1.1: Декомпозиция задачи.

Задание 6. Рассчитать совокупные потери качества (и стоимости) для партии томатов при транспортировке из Марокко в РФ с учетом разных условий (рефрижератор/обычный фургон) и сроков. ПК-4.2: Применение методик расчета.

Задание 7. На основании условий типового контракта GAFTA и акта независимой экспертизы составить обоснованную претензию продавцу о несоответствии поставленной партии ячменя контрактным условиям по влажности и сорной примеси.

Задание 8. Разработать концепцию товарного досье (product dossier) для премиальной органической гречки, предназначенной для экспорта, включая все необходимые подтверждающие документы и маркетинговые аргументы, основанные на ее свойствах.

***Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)***

Темы рефератов по дисциплине

1. Сравнительный анализ стандартов качества на пшеницу: российский ГОСТ, американские классы (U.S. Wheat Classes) и стандарты ЕС.
2. Экспертиза и выявление фальсификации оливкового масла: методы, нормативная база и мировая практика.
3. Оценка влияния различных способов хранения (напольное, силосное, в регулируемой газовой среде) на качество и товарные потери зерна.
4. Товароведческие аспекты торговли экзотическими фруктами: особенности созревания, транспортировки и оценки качества.
5. Системы прослеживаемости (traceability) в цепях поставок мяса: технологии, нормативные требования и бизнес-кейсы.
6. Анализ рынка и товарных характеристик растительных белковых альтернатив (альтернативное мясо).
7. Методики расчета и практика применения скидок/премий за качество на международных биржевых площадках по зерну (например, CME Group).
8. Товароведческая экспертиза как инструмент минимизации рисков в международных контрактах на поставку сельхозпродукции.