

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Алейник Станислав Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 08.04.2021 18:21:19
Уникальный программный ключ:
5258223550ea9fbeb23726a1609b644b330886e15b10281903a133cae

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ В.Я.ГОРИНА»**

УТВЕРЖДАЮ

Декан технологического факультета
доктор с.-х. наук, профессор



П.П. Корниенко

2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**по дисциплине «Товароведение сельскохозяйственной
продукции»**

**Направление подготовки 35.03.07 Технология производства
и переработки сельскохозяйственной продукции**

**Направленность (профиль) - Хранение и переработка
сельскохозяйственной продукции**

Квалификация - «бакалавр»

Майский, 2017

Рабочая программа составлена с учетом требований:

- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению 35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ №1330 от 12.11.2015 г.;

- порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 19.12.2013 г. №1367;

- основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Составители: к.б.н. Шмайлова Т.А.

Рассмотрена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции (выпускающая кафедра)

« 6 » июня 2017 г. протокол № 10

Зав. кафедрой  Сидельникова Н.А.

Одобрена методической комиссией технологического факультета

« 30 » июня 2017 г. протокол № 8

Председатель
методической комиссии
технологического факультета

 Трубчанинова Н.С.

I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Цель изучения дисциплины - освоение студентами знаний товароведных характеристик сельскохозяйственной продукции, оценки их качества, обеспечения сохраняемости, приобретение умений их использования при осуществлении профессиональной деятельности, формирование необходимых компетенций.

1.2. Задачи: изучение теоретических и практических основ товароведения; основ классификации и характеристики ассортимента и его идентифицирующих признаков; факторов, формирующих качество сельскохозяйственной продукции; требований к качеству, установленных в отечественных и международных стандартах, видов товарных потерь; условий и сроков хранения сельскохозяйственной продукции; приобретение умений оценки соответствия качества продукции, их упаковки и маркировки требованиям нормативной документации.

II. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ОПОП)

2.1. Цикл (раздел) ОПОП, к которому относится дисциплина

Товароведение сельскохозяйственной продукции относится к дисциплинам вариативной части (Б1.В.ОД.12) основной профессиональной образовательной программы.

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)	1.химия
	2. микробиология и иммунология
	3. технология производства продукции животноводства
	4. технология производства продукции растениеводства
Требования к предварительной подготовке обучающихся	Знать: общие базовые сведения по химии, сельскохозяйственной микробиологии, технологии производства продукции растениеводства, технология производства продукции животноводства; навыки управления информацией (способность извлекать и анализировать информацию из различных источников); уметь: анализировать химический состав сельскохозяйственной продукции; организовывать и планировать исследования;

	<p>принимать решение по проблемам постановки опытов;</p> <p>владеть:</p> <p>определением органолептических, химико-физических показателей сельскохозяйственной продукции;</p> <p>базовыми исследовательскими навыками и применять их на практике, адаптировать к экстремальным условиям.</p>
--	---

III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ, СООТВЕТСТВУЮЩИЕ ФОРМИРУЕМЫМ КОМПЕТЕНЦИЯМ

Коды компет енций	Формулировка компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК 7	<p>готовность реализовать качество и безопасность сельскохозяйственног о сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы</p>	<p>Знать: основные понятия и категории товароведения сельскохозяйственной продукции;</p> <p>-факторы, формирующие потребительную ценность сельскохозяйственной продукции и способствующие сохранению их качества;</p> <p>-методы анализа основополагающих характеристик сельскохозяйственных продуктов;</p> <p>-сырьевые материалы и основы производства товарных групп; потребительские свойства и ассортимент товарных групп;</p> <p>- требования к качеству, особенности маркировки, упаковки, транспортирования и хранения товарных групп.</p> <p>Уметь: -давать товароведную характеристику образцов различных товарных групп;</p> <p>-определять качественные характеристики товара;</p> <p>- проводить анализ структуры ассортимента товаров и разрабатывать мероприятия по ее совершенствованию;</p> <p>-принимать решения по повышению уровня качества реализуемых товаров;</p> <p>-определять рациональные способы и методы хранения, транспортирования,</p>

	<p>реализации товаров и ухода за ними; - работать с нормативной документацией и специальной литературой; -разрабатывать мероприятия по предупреждению товарных потерь и возникновения порчи товарной продукции.</p> <p>Владеть: -навыками по определению и оценки качества сельскохозяйственной продукции.</p>
--	--

IV. ОБЪЕМ, СТРУКТУРА, СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ И ФОРМЫ КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ

4.1. Распределение объема учебной работы по формам обучения

Вид работы	Объем учебной работы, час	
	Очная	Заочная
Формы обучения		
Семестр (курс) изучения дисциплины	4 (2)	3 курс
Общая трудоемкость, всего, час	<i>108</i>	<i>108</i>
<i>зачетные единицы</i>	<i>3</i>	<i>3</i>
Контактная работа обучающихся с преподавателем		
Аудиторные занятия	48	12
В том числе:		
Лекции	16	4
Лабораторные занятия	-	2
Практические занятия	32	6
Контроль	20	10
В том числе:		
Консультации согласно графику кафедры	16	6
Промежуточная аттестация	4	4
В том числе:		
Зачет	4	4
Самостоятельная работа обучающихся		
Самостоятельная работа обучающихся	40	86
в том числе:		
Самостоятельная работа по проработке лекционного материала (от 20 до 60% от объема лекций)	10	2
Самостоятельная работа по подготовке к лабораторно-практическим занятиям (от 20 до 60% от объема лаб.-практ. занятий)	10	4
Работа над темами (вопросами), вынесенными на	20	70

самостоятельное изучение		
Самостоятельная работа по видам индивидуальных заданий: контрольная работа	-	10

4.2. Общая структура дисциплины и виды учебной работы обучения

Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы по формам обучения, час									
	Очная форма обучения					Заочная форма обучения				
	Всего	Лекции	Лабораторно-практич. занятия	Контроль	Самостоятельная работа	Всего	Лекции	Лабораторно-практич. занятия	Контроль	Самостоятельная работа
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Модуль 1. «Основы товароведения и экспертизы сельскохозяйственной продукции»	18	2	2	4	10	16	2	2	2	10
1. Основы товароведения. Цели, задачи и методы товароведения.	14	2	2	консультации	10	14	2	-/2	консультации	10
Модуль 2 «Товароведение и экспертиза продукции растениеводства»	42	6	16	6	14	36	2	2/-	2	30
1. Товароведение и экспертиза зерна и продуктов его переработки	10	2	4	консультации	4	8	2	-	консультации	6
2. товароведение и экспертиза плодов и овощей	10	2	4		4	8	-	2/-		6
3. Товароведение и экспертиза сахара, крахмала и меда	5	1	2		2	6	-	-		6
4. товароведение и экспертиза кондитерских изделий	5	1	2		2	6	-	-		6

Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы по формам обучения, час									
	Очная форма обучения					Заочная форма обучения				
	Всего	Лекции	Лабораторно-практ. занятия	Контроль	Самостоятельная работа	Всего	Лекции	Лабораторно-практ. занятия	Контроль	Самостоятельная работа
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
5. товароведение и экспертиза вкусовых товаров	4	-	2		2	6	-	-		6
Итоговое занятие по модулю	2	-	2		-	-	-	-		-
Модуль 3 «товароведение и экспертиза продукции животноводства»	44	8	14	6	16	42	-	-/4	2	36
Тема 1. Товароведение и экспертиза пищевых жиров	6	-	2	консультации	4	8	-	-/2	консультации	6
Тема 2. Товароведение и экспертиза молока и молочных продуктов	10	2	4		4	6	-	-		6
Тема 3. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов	8	2	2		4	10	-	-/2		8
Тема 4. Товароведение и экспертиза рыбы и рыбных продуктов	6	2	2		2	8		-		8
Тема 5. Товароведение и экспертиза яиц и продуктов их переработки	6	2	2		2	8	-	-		8
Итоговое занятие по модулю	2	-	2		-	-	-	-		-
<i>Подготовка контрольной работы</i>	-	-	-	-	-	10	-	-		10
Зачет	4	-	-	4	-	4	-	-	4	-

4.3 Структура и содержание дисциплины по формам обучения

Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы по формам обучения, час									
	Очная форма обучения					Заочная форма обучения				
	Всего	Лекции	Лабор.практ. зан.	Контроль	Самост. работа	Всего	Лекции	Лабор.практ. зан.	Контроль	Самост. работа
Модуль 1. «Основы товароведения сельскохозяйственной продукции»	18	2	2	4	10	16	2	2	2	10
1.1. Основы товароведения. Цели, задачи и методы товароведения.	6	2	-	консультации	4	6	2	-	консультации	4
1.2. Расчет энергетической ценности пищевых продуктов	4	-	2		2	4	-	-/2		2
1.3. Хранение сельскохозяйственной продукции.	4	-	-		4	4	-	-		4
Модуль 2 «Товароведение и экспертиза продукции растениеводства»	42	6	16	6	14	36	2	2	2	30
2.1. Товароведение и экспертиза зерна и продуктов его переработки	6	2	-	консультации	4	4	2	-	консультации	2
2.2. Изучение ассортимента и оценка качества муки.	4	-	2		2	4	-	2/-		2
2.3. Изучение ассортимента и оценка качества крупы.	2	-	2		-	-	-	-		2
2.4. Экспертиза хлеба	2	-	2		-	-	-	-		-
2.5. товароведение плодов и овощей	4	2	-		2	4	-	2		2
2.6. Экспертиза овощей	2	-	2		-	4	-	2		2
2.7. Экспертиза плодоовощной продукции.	2	-	2		-	2	-	-		2
2.8. Экспертиза сахара-песка	2	-	2		-	4	-	-		4
2.9. Товароведение сахара, крахмала, кондитерских изделий и меда	2	2	-		2	4	-	2		2
2.10. Экспертиза вкусовых товаров: чай и чайные напитки, кофе и кофейные напитки.	2	-	2		2	2	-	-		2
2.11. Изучение ассортимента и оценка качества пряностей	2	-	-		2	4	-	-		4
<i>Итоговое занятие по модулю</i>	2	-	2	-	-	-	-	-		
Модуль 3 «товароведение и экспертиза продукции животноводства»	38	8	14	консультации	16	22	2	-/4	-Консультации	36
3.1. Экспертиза пищевых жиров	2	-	2		-	4	-	-/2		2
3.2. Изучение ассортимента и оценка качества растительных масел.	2	-	-		2	2	-	-		2
3.3. Товароведение молока и молочных продуктов	2	2	-		-	2	-	-		2
3.4. Экспертиза молока и сливок.	2	-	2		-	2	-	-		2
3.5. Экспертиза творога	2	-	2		-	2	-	-		2
3.6. Изучение ассортимента и оценка	-	-	-		-	2	-	-		2

Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы по формам обучения, час									
	Очная форма обучения					Заочная форма обучения				
	Всего	Лекции	Лаб.практ. зан.	Контроль	Самост. работа	Всего	Лекции	Лаб.практ. зан.	Контроль	Самост. работа
качества масла коровьего										
3.7. Товароведная характеристика мяса	2	-	2		-	2		-		2
3.8. Экспертиза мясных консервов	2	-	2		-	6	-/2	-		4
3.9. изучение ассортимента и оценка качества мясных полуфабрикатов	2	-	-		2	4	-	-		4
3.10. Товароведение рыбы и рыбных продуктов	2	2	-		-	8	-	-		2
3.11. Экспертиза рыбы и рыбных товаров	2	-	2		-	10	-	-/2		4
3.12. Изучение ассортимента и оценка качества рыбных консервов	2	-	-		2	2	-	-		2
3.13. Товароведение яиц и яичных продуктов	2	2	-		-	4	-	-		4
3.14. Экспертиза яиц и продуктов их переработки	2	-	2		-	4	-	-		4
<i>Итоговое занятие по модулю</i>	2	-	2		-	-	-	-		-
<i>Подготовка контрольной работы</i>	-	-	-	-	-	10	-	-	-	10
Зачет	4	-	-	4	-	4	-	-	4	-

V. ОЦЕНКА ЗНАНИЙ И ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

5.1. Формы контроля знаний, рейтинговая оценка и формируемые компетенции (дневная форма обучения)

№ п/п	Наименование рейтингов, модулей и блоков	Формируемые компетенции	Объем учебной работы					Форма контроля знаний	Количество баллов (max)
			Общая трудоемкость	Лекции	Лаб.-	Контроль	Самост.		
	Всего по дисциплине	ПК 7	108	16	32	20	40	зачет	100
	I. Входной рейтинг							тестирование	5

II. Рубежный рейтинг							Сумма баллов за модули	60	
Модуль 1. Основы товароведения сельскохозяйственной продукции		ПК 7	18	2	2	4	10	Устный опрос	10
1	Тема 1. Основы товароведения. Цели, задачи и методы товароведения		14	2	2		10	Устный опрос	
Модуль 2. Товароведение и экспертиза продукции растениеводства		ПК 7	42	6	16	6	14		20
1	Тема 1. Товароведение и экспертиза зерна и продуктов его переработки		10	2	4		4	Устный опрос	
2	Тема 2. товароведение и экспертиза плодов и овощей		10	2	4		4	Устный опрос	
3	Тема 3. Товароведение и экспертиза сахара, крахмала и меда		5	1	2		2	Устный опрос	
4	Тема 4. Товароведение и экспертиза кондитерских изделий		5	1	2		2	Устный опрос	
5	Тема 5. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров		4		2		2	Устный опрос	
Итоговый контроль знаний по темам модуля 2.			2		2			тестирование, задачи	
Модуль 3. Товароведение и экспертиза продукции животноводства		ПК 7	44	8	14	6	16		30
1	Тема 1. Товароведение и экспертиза пищевых жиров		6		2		4	Устный опрос	

2	Тема 2. Товароведение и экспертиза молока и молочных продуктов	10	2	4	4	Устный опрос	
3	Тема 3. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов	8	2	2	4	Устный опрос	
4	Тема 4. Товароведение и экспертиза рыбы и рыбных продуктов	6	2	2	2	Устный опрос	
5	Тема 5. Товароведение и экспертиза яиц и	6	2	2	2	Устный опрос	
Итоговый контроль знаний по темам модуля 3.		2		2		тестирование, задачи	
III. Творческий рейтинг							5
IV. Выходной рейтинг							30
		4			4	зачет	

5.2. Оценка знаний студента

5.2.1. Основные принципы рейтинговой оценки знаний

Оценка знаний по дисциплине осуществляется согласно положению «О единых требованиях к контролю и оценке результатов обучения: Методические рекомендации по практическому применению модульно-рейтинговой системы обучения»

Уровень развития компетенций оценивается с помощью рейтинговых баллов.

Рейтинги	Характеристика рейтингов	Максимум баллов
Входной	Отражает степень подготовленности студента к изучению дисциплины. Определяется по итогам входного контроля знаний на первом практическом занятии.	5
Рубежный	Отражает работу студента на протяжении всего периода изучения дисциплины. Определяется суммой баллов, которые студент получит по	60

	результатам изучения каждого модуля.	
Творчески й	Результат выполнения студентом индивидуального творческого задания различных уровней сложности, в том числе, участие в различных конференциях и конкурсах на протяжении всего курса изучения дисциплины.	5
Выходной	Является результатом аттестации на окончательном этапе изучения дисциплины по итогам сдачи зачета. Отражает уровень освоения информационно-теоретического компонента в целом и основ практической деятельности в частности.	30
Общий рейтинг	Определяется путем суммирования всех рейтингов	100

Итоговая оценка компетенций студента осуществляется путем автоматического перевода баллов общего рейтинга в стандартные оценки.

Не зачтено	Зачтено
менее 51 балла	51-67 баллов

5.2.2. Критерии оценки знаний студента на зачете

Количественная оценка на зачете определяется на основании следующих критериев:

- оценку «зачтено» заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой; как правило, оценка «зачтено» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе, не противоречащим основным требованиям освоению дисциплины, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя;

- оценка «не зачтено» выставляется студенту, обнаружившему проблемы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий; как правило, оценка «не зачтено» ставится студентам, которые не могут продолжать обучение или приступить к профессиональной

деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

5.3. Фонд оценочных средств. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки формируемых компетенций по дисциплине (приложение 2)

VI. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1. Основная учебная литература

1. Мотовилов О.К., Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность. [Электронный ресурс] / О.К. Мотовилов, В.М. Позняковский, К.Я. Мотовилов, Н.В. Тихонова. - Электрон.дан. - СПб. : Лань, 2016. — 320 с. – 60 э. https://e.lanbook.com/book/71724#book_name

6.2. Дополнительная литература

1. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебное пособие / А.Ф. Шепелев, И.А. Печенежская.- М. :МарТ; Ростов н/Д : МарТ, 2004.-992 с
2. Терещенко, В.П. Товароведение продовольственных товаров (практикум). [Электронный ресурс] / В.П. Терещенко, М.Н. Альшевская. <http://e.lanbook.com/book/52616>

6.2.1. Периодические издания

1. Вестник Российской академии сельскохозяйственных наук (ранее Вестник Российской сельскохозяйственной науки): научно-теоретический журнал.
2. Достижения науки и техники АПК: теоретический и научно-практический журнал.
3. Международный сельскохозяйственный журнал: научно-производственный журнал о достижениях мировой науки и практики в агропромышленном комплексе.

6.3. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Самостоятельная работа студентов заключается в инициативном поиске информации о наиболее актуальных проблемах, которые имеют большое практическое значение и являются предметом научных дискуссий в рамках изучаемой дисциплины.

Самостоятельная работа планируется в соответствии с календарными планами рабочей программы по дисциплине и в методическом единстве с тематикой учебных аудиторных занятий.

6.3.1. Методические указания по освоению дисциплины

Положение о единых требованиях к контролю и оценке результатов обучения: Методические рекомендации по практическому применению модульно-рейтинговой системы обучения. /Бреславец П.И., Акинчин А.В., Добрунова А.И., Дронов В.В., Казаков К.В., Пастухов А.Г., Стребков С.В., Трубочанинова Н.С., Черных А.И. –Белгород: Изд-во Белгородской ГСХА, 2009. -19 с.

Приступая к изучению дисциплины, обучающимся необходимо внимательно ознакомиться с тематическим планом занятий, списком рекомендованной литературы.

Преподавание дисциплины предусматривает: лекции, практические занятия, самостоятельную работу (изучение теоретического материала; подготовка к практическим занятиям; выполнение домашних заданий, в т.ч. рефераты, доклады, решение задач, выполнение тестовых заданий; устным опросам, зачету), консультации преподавателя.

Лекции по дисциплине читаются как в традиционной форме, так и с использованием активных форм обучения. Главной задачей каждой лекции является раскрытие сущности темы и анализ ее главных положений. Рекомендуется на первой лекции довести до внимания студентов структуру курса и его разделы, а также рекомендуемую литературу. В дальнейшем указывать начало каждого раздела, суть и его задачи, а закончив изложение, подводить итог по этому разделу, чтобы связать его со следующим. Содержание лекций определяется рабочей программой курса. Каждая лекция должна охватывать определенную тему курса и представлять собой логически вполне законченную работу. Лучше сократить тему, но не допускать перерыва ее в таком месте, когда основная идея еще полностью не раскрыта. Для максимального усвоения дисциплины рекомендуется изложение лекционного материала с элементами обсуждения. Лекционный материал должен быть снабжен конкретными примерами. Целями проведения практических занятий являются: установление связей теории с практикой в форме экспериментального подтверждения положений теории; развитие логического мышления; умение выбирать оптимальный метод решения; обучение студентов умению анализировать полученные результаты; контроль самостоятельной работы обучающихся по освоению курса.

Каждое практическое занятие целесообразно начинать с повторения теоретического материала, который будет использован на нем. Для этого очень важно четко сформулировать цель занятия и основные знания, умения и навыки, которые студент должен приобрести в течение занятия. На практических занятиях преподаватель принимает решенные и оформленные надлежащим образом различные задания, он должен проверить правильность их оформления и выполнения, оценить глубину знаний данного теоретического материала, умение анализировать и решать поставленные задачи, выбирать эффективный способ решения, умение делать выводы.

В ходе подготовки к практическому занятию обучающимся следует внимательно ознакомиться с планом, вопросами, вынесенными на

обсуждение, изучить соответствующий лекционный материал, предлагаемую литературу. Нельзя ограничиваться только имеющейся учебной литературой (учебниками и учебными пособиями). Обращение к монографиям, статьям из специальных журналов, хрестоматийным выдержкам, а также к материалам средств массовой информации позволит в значительной мере углубить проблему, что разнообразит процесс ее обсуждения. С другой стороны, обучающимся следует помнить, что они должны не просто воспроизводить сумму полученных знаний по заданной теме, но и творчески переосмыслить существующие в современной науке подходы к пониманию тех или иных проблем, явлений, событий, продемонстрировать и убедительно аргументировать собственную позицию.

Теоретический материал по тем темам, которые вынесены на самостоятельное изучение, обучающийся прорабатывает в соответствии с вопросами для подготовки к зачету. Пакет заданий для самостоятельной работы выдается в начале семестра, определяются конкретные сроки их выполнения и сдачи. Результаты самостоятельной работы контролируются преподавателем и учитываются при аттестации обучающегося (при сдаче зачета). Задания для самостоятельной работы составляются, как правило, по темам и вопросам, по которым не предусмотрены аудиторские занятия, либо требуется дополнительно проработать и проанализировать рассматриваемый преподавателем материал в объеме запланированных часов.

Для закрепления теоретического материала обучающиеся выполняют различные задания (тестовые задания, рефераты, задачи и проч.). Их выполнение призвано обратить внимание обучающихся на наиболее сложные, ключевые и дискуссионные аспекты изучаемой темы, помочь систематизировать и лучше усвоить пройденный материал. Такие задания могут быть использованы как для проверки знаний обучающихся преподавателем в ходе проведения промежуточной аттестации на практических занятиях, а также для самопроверки знаний обучающимися.

При самостоятельном выполнении заданий обучающиеся могут выявить тот круг вопросов, который усвоили слабо, и в дальнейшем обратить на них особое внимание. Контроль самостоятельной работы обучающихся по выполнению заданий осуществляется преподавателем с помощью выборочной и фронтальной проверок на практических занятиях.

Консультации преподавателя проводятся в соответствии с графиком, утвержденным на кафедре. Обучающийся может ознакомиться с ним на информационном стенде. При необходимости дополнительные консультации могут быть назначены по согласованию с преподавателем в индивидуальном порядке.

Примерный курс лекций, содержание и методика выполнения практических заданий, методические рекомендации для самостоятельной работы содержатся в УМК дисциплины.

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; пометить важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии. Уделить внимание следующим понятиям (<i>пищевая ценность, безопасность продукции, идентификация, фальсификация, органолептические методы исследования</i>).
Практические занятия	Проработка рабочей программы, уделяя особое внимание целям и задачам, структуре и содержанию дисциплины. Конспектирование источников. Работа с конспектом лекций, подготовка ответов к контрольным вопросам, просмотр рекомендуемой литературы, работа с текстом (<i>учебно-методическое пособие, сборник стандартов</i>). Решение задач по алгоритму и др.
Самостоятельная работа	Знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующих для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме. Составление аннотаций к прочитанным литературным источникам и др.
Подготовка к зачету	При подготовке к зачету необходимо ориентироваться на конспекты лекций, рекомендуемую литературу и др.

6.3.2 Видеоматериалы

Каталог учебных видеоматериалов на официальном сайте ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ – Режим доступа:

- 1) <http://bsaa.edu.ru/InfResource/library/video/crop.php>
- 2) <http://bsaa.edu.ru/InfResource/library/video/recast.php>
- 3) <http://bsaa.edu.ru/InfResource/library/video/livestock.php>

**6.4. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети
«Интернет», современные профессиональные базы данных,
информационные справочные системы**

1. Научная электронная библиотека – Режим доступа: <http://www2.viniti.ru>
2. Министерство сельского хозяйства РФ – Режим доступа: <http://www.mcx.ru/>
3. Научные поисковые системы: каталог научных ресурсов, ссылки на специализированные научные поисковые системы, электронные архивы, средства поиска статей и ссылок – Режим доступа: <http://www.scintific.narod.ru/>
4. Российская Академия наук: структура РАН; инновационная и научная деятельность; новости, объявления, пресса – Режим доступа: <http://www.ras.ru/>
5. Российская Научная Сеть: информационная система, нацеленная на доступ к научной, научно-популярной и образовательной информации – Режим доступа: <http://nature.web.ru/>
6. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека – Режим доступа: <http://www.cnsnb.ru/>
7. Российская государственная библиотека – Режим доступа: <http://www.rsl.ru>
8. Электронная библиотека «Наука и техника»: книги, статьи из журналов, биографии – Режим доступа: – Режим доступа: <http://n-t.ru/>
9. Науки, научные исследования и современные технологии – Режим доступа: <http://www.nauki-online.ru/>
10. ЭБС «ZNANIUM.COM» – Режим доступа: – Режим доступа: <http://znanium.com>
11. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/books>
12. Информационное правовое обеспечение «Гарант» (для учебного процесса) – Режим доступа: <http://www.garant.ru>
13. СПС Консультант Плюс: Версия Проф – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>
14. Полнотекстовая база данных «Сельскохозяйственная библиотека знаний» - <http://natlib.ru/.../643-fond-polnotekstovyykh-elektronnykhdokumentov-tsentralnoj-nauch/>
15. Федеральная служба государственной статистики Росстат
Режим доступа: <http://www.gks.ru/>
16. Информационно-справочная система «Росстандарт» Режим доступа: <http://www.gost.ru/>
17. Информационно-правовая система КОДЕКС Режим доступа: <http://www.kodeks.ru/>
18. Информационно-поисковая система Федерального института промышленной собственности (ФИПС) Режим доступа: http://www1.fips.ru/wps/portal/IPS_Ru

19. Информационно-аналитическая система «Экологический контроль природной среды по данным биологического и физико-химического мониторинга» - <http://ecograde.bio.msu.ru>

20. Продовольственная и сельскохозяйственная организация Объединенных наций «ФАО» охватывают широкий спектр тем, связанных с продовольственной безопасностью и сель-ским хозяйством - <http://www.fao.org/statistics/databases/ru/>

6.5. Перечень программного обеспечения, информационных технологий

В качестве программного обеспечения, необходимого для доступа к электронным ресурсам используются программы офисного пакета Windows: Office 2010 Russian OLP NL AcademicEdition – офисный пакет приложений, система автоматизации библиотек "Ирбис 64", Mozilla Firefox.

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Для преподавания дисциплины используются:

- учебная аудитория лекционного типа, оснащенная техническими средствами обучения для представления учебной информации,
- учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущей и промежуточной аттестации, материально-техническая база учебной лаборатории технологии производства и переработки сельскохозяйственной,
- помещение для самостоятельной работы обучающихся,
- помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

VIII. ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

СВЕДЕНИЯ О ДОПОЛНЕНИИ И ИЗМЕНЕНИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ НА 20 _ / 20 _ УЧЕБНЫЙ ГОД

дисциплина (Товароведение сельскохозяйственной продукции)
направление подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции»

ДОПОЛНЕНО (с указанием раздела РПД)

ИЗМЕНЕНО (с указанием раздела РПД)

УДАЛЕНО (с указанием раздела РПД)

Реквизиты протоколов заседаний кафедр, на которых пересматривалась
программа

Кафедра _____	Кафедра _____
от _____ № _____	от _____ № _____
Дата	дата

Методическая комиссия факультета _____

« ___ » _____ 20__ года, протокол № _____

Председатель методкомиссии _____

Декан факультета _____

« ___ » _____ 20__ г

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации обучающихся**

по дисциплине
«Товароведение сельскохозяйственной продукции»

для направления подготовки
35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции»

Направленность (профиль) - Хранение и переработка сельскохозяйственной
продукции

Приложение 1

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

Код контро - лируе мой компет енции	Формулиро вка контролиру емой компетенц ии	Этап (уровен ь) освоени я компет енции	Планируемые результаты обучения	Наимено вание модулей и (или) разделов дисципли ны	Наименование оценочного средства	
					Текущи й контрол ь	Промеж уточная аттеста ция
ПК- 7	готовность реализовать качество и безопасность сельскохозя йственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативно й и законодател ьной базы	Первый этап (порого вой уровень)	Знать: основные понятия и категории товароведения сельскохозяйст венной продукции; -факторы, формирующие потребительну ю ценность сельскохозяйст венной продукции и способствующ ие сохранению их качества; -методы анализа основополагаю щих характеристик сельскохозяйст венных продуктов; -сырьевые материалы и основы производства товарных групп; потребительски е свойства и	Модуль 1. Основы товаровед ения и экспертиз ы сельскохо зяйственн ой продукци и	<i>устный опрос</i>	зачет
				Модуль 2. Товаровед ение и экспертиз а продукци и растениев одства	<i>устный опрос, тестир ование, задачи</i>	зачет
				Модуль 3. Товаровед ение и экспертиз а продукци и животнов одства	<i>устный опрос, тестир ование, задачи</i>	зачет

			<p>ассортимент товарных групп; - требования к качеству, особенности маркировки, упаковки, транспортирования и хранения товарных групп.</p>			
		<p>Второй этап (продвинутый уровень)</p>	<p>Знать: основные понятия и категории товароведения и сельскохозяйственной продукции; -факторы, формирующие потребительную ценность сельскохозяйственной продукции и способствующее сохранению их качества; -методы анализа основополагающих характеристик сельскохозяйственных продуктов; -сырьевые материалы и основы производства товарных групп; потребительски</p>	<p>Модуль 1. Основы товароведения и экспертизы сельскохозяйственной продукции</p>	<p><i>устный опрос</i></p>	<p>зачет</p>
				<p>Модуль 2. Товароведение и экспертиза продукции и растениеводства</p>	<p><i>устный опрос, тестирование, задачи</i></p>	<p>зачет</p>
				<p>Модуль 3. Товароведение и экспертиза продукции и животноводства</p>	<p><i>устный опрос, тестирование, задачи</i></p>	<p>зачет</p>

			<p>е свойства и ассортимент товарных групп;</p> <p>- требования к качеству, особенности маркировки, упаковки, транспортирования и хранения товарных групп.</p> <p>Уметь: -давать товароведную характеристику образцов различных товарных групп;</p> <p>-определять качественные характеристики товара;</p> <p>- проводить анализ структуры ассортимента товаров и разрабатывать мероприятия по ее совершенствованию;</p> <p>-принимать решения по повышению уровня качества реализуемых товаров;</p> <p>-определять рациональные способы и методы</p>			
--	--	--	--	--	--	--

			<p>хранения, транспортирования, реализации товаров и ухода за ними;</p> <p>- работать с нормативной документацией и специальной литературой;</p> <p>-разрабатывать мероприятия по предупреждению товарных потерь и возникновения порчи товарной продукции.</p>			
		Третий этап (высокий уровень)	<p>Знать: основные понятия и категории товароведения сельскохозяйственной продукции;</p> <p>-факторы, формирующие потребительную ценность сельскохозяйственной продукции и способствующие сохранению их качества;</p> <p>-методы анализа основополагающих характеристик сельскохозяйственных</p>	<p>Модуль 1. Основы товароведения и экспертизы сельскохозяйственной продукции</p>	<i>устный опрос</i>	зачет
				<p>Модуль 2. Товароведение и экспертиза продукции и растений</p>	<i>устный опрос, тестирование, задачи</i>	зачет
			<p>характеристик сельскохозяйственных</p>	<p>Модуль 3. Товароведение и</p>	<i>устный опрос, тестир</i>	зачет

		<p>продуктов; -сырьевые материалы и основы производства товарных групп; потребительские свойства и ассортимент товарных групп; - требования к качеству, особенности маркировки, упаковки, транспортирования и хранения товарных групп.</p> <p>Уметь: -давать товароведную характеристику образцов различных товарных групп; -определять качественные характеристики товара; - проводить анализ структуры ассортимента товаров и разрабатывать мероприятия по ее совершенствованию; -принимать решения по повышению</p>	<p>экспертиза продукции и животноводства</p>	<p>ование, задачи</p>	
--	--	---	--	-----------------------	--

			<p>уровня качества реализуемых товаров;</p> <ul style="list-style-type: none">-определять рациональные способы и методы хранения, транспортирования, реализации товаров и ухода за ними;- работать с нормативной документацией и специальной литературой;-разрабатывать мероприятия по предупреждению товарных потерь и возникновения порчи товарной продукции. <p>Владеть:</p> <p>навыками по определению и оценки качества сельскохозяйственной продукции.</p>			
--	--	--	---	--	--	--

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

Компетенция	Планируемые результаты обучения (показатели достижения заданного уровня компетенции)	Этапы (уровни) и критерии оценивания результатов обучения, шкалы оценивания			
		Компетентность не сформирована	Пороговый уровень компетентности	Продвинутый уровень компетентности	Высокий уровень
		не зачтено	зачтено	зачтено	зачтено
ПК-7	<i>готовность реализовать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями и нормативной и законодательной базы</i>	<i>готовность реализовать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями и нормативной и законодательной базы не сформирована</i>	<i>частично готов реализовать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы</i>	<i>готов реализовать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы</i>	<i>готов самостоятельно реализовать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы</i>
	Знать: основные понятия и категории товароведения сельскохозяйственной продукции; -факторы,	Не знает основные понятия и категории товароведения сельскохозяйственной продукции; - факторы,	Частично знает основные понятия и категории товароведения сельскохозяйственной продукции;	Знает основные понятия и категории товароведения сельскохозяйственной продукции; -факторы,	Аргументированно выделяет основные понятия и категории товароведения сельскохозяйственной

<p>формирующее потребительскую ценность сельскохозяйственной продукции и способствующие сохранению их качества; -методы анализа основополагающих характеристик сельскохозяйственных продуктов; -сырьевые материалы и основы производства товарных групп; потребительские свойства и ассортимент товарных групп; - требования к качеству, особенности маркировки, упаковки, транспортирования и хранения товарных групп.</p>	<p>формирующее потребительскую ценность сельскохозяйственной продукции и способствующие сохранению их качества; -методы анализа основополагающих характеристик сельскохозяйственных продуктов; -сырьевые материалы и основы производства товарных групп; потребительские свойства и ассортимент товарных групп; - требования к качеству, особенности маркировки, упаковки, транспортирования и хранения товарных групп.</p>	<p>-факторы, формирующие потребительскую ценность сельскохозяйственной продукции и способствующие сохранению их качества; -методы анализа основополагающих характеристик сельскохозяйственных продуктов; -сырьевые материалы и основы производства товарных групп; потребительские свойства и ассортимент товарных групп; - требования к качеству, особенности маркировки, упаковки, транспортирования и хранения</p>	<p>формирующие потребительскую ценность сельскохозяйственной продукции и способствующие сохранению их качества; -методы анализа основополагающих характеристик сельскохозяйственных продуктов; -сырьевые материалы и основы производства товарных групп; потребительские свойства и ассортимент товарных групп; - требования к качеству, особенность и маркировки, упаковки, транспортирования и хранения товарных</p>	<p>продукции; -факторы, формирующие потребительскую ценность сельскохозяйственной продукции и способствующие сохранению их качества; -методы анализа основополагающих характеристик сельскохозяйственных продуктов; -сырьевые материалы и основы производства товарных групп; потребительские свойства и ассортимент товарных групп; - требования к качеству, особенности маркировки, упаковки, транспортирования и хранения</p>
---	---	---	--	--

			товарных групп	групп	групп
Уметь:	-	Допускает	Может	Способен	Способен
давать		грубые	давать	давать	самостоятел
товароведну		ошибки при	товароведн	товароведн	ьно давать
ю		определении	ую	ую	товароведну
характеристи		товароведно	характерист	характерист	ю
ку образцов		й	ику	ику	характерист
различных		характеристи	образцов	образцов	ику
товарных		ки образцов	различных	различных	образцов
групп;		различных	товарных	товарных	различных
-определять		товарных	групп;	групп;	товарных
качественны		групп;	-определять	-определять	групп;
е		- при	качественн	качественн	-определять
характеристи		определении	ые	ые	качественны
ки товара;		качественны	характерист	характерист	е
- проводить		х	ику товара;	ику товара;	характерист
анализ		характеристи	- проводить	- проводить	ику товара;
структуры		к товара;	анализ	анализ	- проводить
ассортимента		- проведении	структуры	структуры	анализ
товаров и		анализа	ассортимен	ассортимен	структуры
разрабатыват		структуры	та товаров и	та товаров и	ассортимент
ь		ассортимента	разрабатыва	разрабатыва	а товаров и
мероприятия		товаров и	ть	ть	разрабатыва
по ее		разработки	мероприяти	мероприяти	ть
совершенств		мероприятий	я по ее	я по ее	мероприятия
ованию;		по ее	совершенст	совершенст	по ее
-принимать		совершенств	вованию;	вованию;	совершенств
решения по		ованию;	-принимать	-принимать	ованию;
повышению		-принятии	решения по	решения по	-принимать
уровня		решения по	повышению	повышению	решения по
качества		повышению	уровня	уровня	повышению
реализуемых		уровня	качества	качества	уровня
товаров;		качества	реализуемы	реализуемы	качества
-определять		реализуемых	х товаров;	х товаров;	реализуемы
рациональны		товаров;	-определять	-определять	х товаров;
е способы и		-	рациональн	рациональн	-определять
методы		определении	ые способы	ые способы	рациональн
хранения,		рациональны	и методы	и методы	ые способы
транспортир		х способов и	хранения,	хранения,	и методы
ования,		методов	транспорти	транспорти	хранения,
реализации		хранения,	рования,	рования,	транспортир
товаров и		транспортир	реализации	реализации	ования,
ухода за		ования,	товаров и	товаров и	реализации
ними;		реализации	ухода за	ухода за	товаров и

<p>- работать с нормативной документацией и специальной литературой; - разрабатывать мероприятия по предупреждению товарных потерь и возникновению порчи товарной продукции.</p>	<p>товаров и ухода за ними; - работе с нормативной документацией и специальной литературой; -разработке мероприятия по предупреждению товарных потерь и возникновению порчи товарной продукции.</p>	<p>ними; - работать с нормативной документацией и специальной литературой; - разрабатывать мероприятия по предупреждению товарных потерь и возникновению порчи товарной продукции.</p>	<p>ними; - работать с нормативной документацией и специальной литературой; - разрабатывать мероприятия по предупреждению товарных потерь и возникновению порчи товарной продукции.</p>	<p>ухода за ними; - работать с нормативной документацией и специальной литературой; ; - разрабатывать мероприятия по предупреждению товарных потерь и возникновению порчи товарной продукции.</p>
<p>Владеть: навыками по определению и оценки качества сельскохозяйственной продукции.</p>	<p>Не владеет навыками по определению и оценки качества сельскохозяйственной продукции.</p>	<p>Частично владеет навыками по определению и оценки качества сельскохозяйственной продукции.</p>	<p>Владеет навыками по определению и оценки качества сельскохозяйственной продукции.</p>	<p>Свободно владеет навыками по определению и оценки качества сельскохозяйственной продукции.</p>

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

Перечень вопросов для определения входного рейтинга

1. Основные виды молочной продукции
2. Показатели качества молочной продукции
3. Основные виды мясной продукции
4. Показатели качества мясной продукции
5. Основные виды продукции мукомольных и крупяных производств
6. Показатели качества зерна
7. Основные показатели качества плодово-ягодной продукции
8. Методы определения качества продукции животноводства
9. Методы определения качества продукции растениеводства
10. Основные виды продукции животноводства в Белгородской области
11. Основные виды растениеводческой продукции в Белгородской области
12. Основные загрязняющие вещества в пищевой продукции
13. Опасные вещества в пищевой продукции
14. Биологические основы хранения пищевой продукции.

Перечень вопросов для устного опроса

Первый этап (пороговой уровень)

ЗНАТЬ (помнить и понимать): студент помнит, понимает и может продемонстрировать широкий спектр фактических, концептуальных, процедурных знаний.

Модуль 1. Общие основы товароведения и экспертизы сельскохозяйственной продукции

Тема 1

1. Основные задачи товароведения и экспертизы сельскохозяйственной продукции.
2. Состояние и перспективы развития рынка сельскохозяйственной продукции
3. Признаки, методы и правила классификации
4. Общая классификация сельскохозяйственной продукции.
5. Пути совершенствования ассортимента сельскохозяйственной продукции.

Тема 2

1. Основные вещества, обуславливающие пищевую ценность сельскохозяйственной продукции.
2. Рациональное и сбалансированное питание.
3. Пищевые продукты, являющиеся источником белков. Свойства белков.
4. Факторы, влияющие на усвояемость сельскохозяйственной продукции.
5. Значение витаминов в питании человека и их содержание в пищевых продуктах.
6. Минеральные вещества, их значение в организме человека и содержание

в пищевых продуктах.

- Показатели, характеризующие потребительскую ценность сельскохозяйственной продукции.

Тема 3

- Основные понятия: качество, оценка качества, показатель качества, идентификация, экспертиза.
- Органолептические и физико-химические показатели качества, их характеристика.
- Методы определения показателей качества продукции, их достоинства и недостатки.
- Градации качества.
- Экспертиза: понятие, виды, порядок проведения.

Тема 4

- Процессы, происходящие в продовольственных товарах при хранении и их влияние на потребительские свойства и сохраняемость.
- Потери при хранении пищевых продуктов.
- Оптимальные условия и режимы хранения товаров.
- Принципы, используемые при размещении товаров на хранение.
- Методы консервирования сельскохозяйственной продукции: физические, физико-химические, химические, биохимические, комбинированные.
- Способы сушки и их влияние на качество сушеных товаров.

Второй этап (продвинутый уровень)

ЗНАТЬ (помнить и понимать): студент помнит, понимает и может продемонстрировать широкий спектр фактических, концептуальных, процедурных знаний.

УМЕТЬ (применять, анализировать, оценивать, синтезировать): уметь использовать изученный материал в конкретных условиях и в новых ситуациях; осуществлять декомпозицию объекта на отдельные элементы и описывать то, как они соотносятся с целым, выявлять структуру объекта изучения; оценивать значение того или иного материала – научно-технической информации, исследовательских данных и т. д.; комбинировать элементы так, чтобы получить целое, обладающее новизной.

Модуль 2. Товароведение и экспертиза продукции растениеводства

Тема 5

- Пищевая ценность продуктов переработки зерна
- Определяющие показатели качества крупы
- Признаки в основе деления муки на виды и сорта
- Показатели качества хлебобулочных изделий
- Признаки классификации макаронных изделий
- Классификация зерновых культур.

Тема 6

- Пищевая ценность плодов и овощей
- Принципы классификации плодов и овощей

3. Способы хранения плодов и овощей.
4. Виды потерь плодов и овощей при хранении
5. Основные показатели качества плодов и овощей.
6. Продукты переработки плодов и овощей.

Тема 7

1. Значение вкусовых товаров в питании
2. Основные группы вкусовых товаров, принцип деления их на группы
3. Классификация ассортимента алкогольных напитков
4. Принцип деления чая и кофе на товарные сорта
5. Общность и различия между пряностями и приправами

Тема 8

1. Общая классификация кондитерских товаров
2. Факторы, формирующие качество отдельных групп кондитерских товаров
3. Условия хранения кондитерских товаров
4. Требования, предъявляемые к качеству кондитерских товаров
5. Дефекты кондитерских товаров и причины их возникновения
6. Классификация меда.

Третий этап (высокий уровень)

ЗНАТЬ (помнить и понимать): студент помнит, понимает и может продемонстрировать широкий спектр фактических, концептуальных, процедурных знаний.

УМЕТЬ (применять, анализировать, оценивать, синтезировать): уметь использовать изученный материал в конкретных условиях и в новых ситуациях; осуществлять декомпозицию объекта на отдельные элементы и описывать то, как они соотносятся с целым, выявлять структуру объекта изучения; оценивать значение того или иного материала – научно-технической информации, исследовательских данных и т. д.; комбинировать элементы так, чтобы получить целое, обладающее новизной.

ВЛАДЕТЬ наиболее общими, универсальными методами действий, познавательными, творческими, социально-личностными навыками.

Модуль 3 Товароведение и экспертиза продукции животноводства

Тема 9

1. Общность и различия в пищевой ценности кисломолочных продуктов и молока
2. Виды коровьего масла
3. Отличия твердых сычужных сыров от мягких и кисломолочных
4. Принцип деления твердых сычужных сыров на товарные сорта.
5. Диетические свойства кисломолочных продуктов

Тема 10

1. Наиболее ценные компоненты мяса
2. Принципы деления мяса на категории и сорта
3. Классификация мяса по термическому состоянию и его характеристика по пищевой ценности.

4. Отличия мясных копченостей от мяса
5. Основные дефекты мяса и продуктов его переработки, причины их возникновения
6. Условия хранения мясных товаров

Тема 11

1. Принципы классификации промысловых рыб
2. Вещества, обуславливающие биологическую и энергетическую ценность рыбы
3. Отличительные признаки соленых, маринованных, сушеных и копченых рыбных товаров от рыбы
4. Показатели безопасности рыбы.
5. Виды рыб, реализуемые в живом виде. Перечислите условия, необходимые для содержания рыбы в аквариумах торгового предприятия.

Тема 12

1. Общность и различия между отдельными видами растительных масел по органолептическим показателям
2. Основные дефекты, возникающие при производстве и хранении пищевых жиров.
3. Особенности производства маргарина.
4. Методы получения растительных масел
5. Методы очистки жидких растительных масел.
6. Показатели качества жиров.

Перечень вопросов по темам самостоятельной (контрольной) работы

1. Ознакомьтесь (законспектируйте) с классификацией пищевых продуктов в Общероссийском классификаторе продукции (ОКП) и единой Товарной номенклатуре внешнеэкономической деятельности Таможенного Союза (ТН ВЭД ТС).
2. Изучите состояние рынка сельскохозяйственной продукции и сопоставьте фактическое потребление отдельных групп/ видов товаров с рациональными нормами потребления.
3. Изучите основные показатели потребительской ценности товаров (пищевая, биологическая, энергетическая, физиологическая ценность)
4. Дайте определение термина «безопасность» и разберите виды безопасности.
5. Ознакомьтесь с методами оценки показателей качества сельскохозяйственной продукции, выявите их достоинства и недостатки.
6. Рассмотрите номенклатуру потребительских свойств и разберите отдельные их группы и подгруппы.
7. Ознакомьтесь с основными факторами (влажность, температура, свет, состав газовой среды), влияющими на качество товаров.
8. Изучите причины возникновения товарных потерь отдельных групп товаров.
9. Основные виды дефектов зерномучных товаров (зерна, муки, хлеба), причины их возникновения.

10. Способы улучшения качества хлеба и его сохраняемости.
11. Изучите и представьте письменно микробиологические и физиологические заболевания плодов и овощей по следующей схеме: признаки заболевания, причины возникновения, степень наносимого вреда, меры предупреждения и борьбы.
12. Проведите оценку качества овощных консервов (зеленого горошка). Оцените информацию на маркировке. Осмотрите состояние банок, крышек, отметьте наличие ржавчины, подтеков, желтых пятен и полос, бомбажа. Проверьте состояние заливки, ее прозрачность, состояние содержимого – форму, цвет, консистенцию, степень зрелости.
13. Проведите оценку маркировки и упаковки образца чая и установите сорт чая по органолептическим показателям в соответствии с требованиями стандарта.
14. Ознакомьтесь с правилами дегустационной оценки вин.
15. Изучите основные дефекты вин.
16. Ознакомьтесь с характеристикой основных сахарозаменителей.
17. Сравните органолептические показатели натурального и искусственного меда: вкус, аромат, цвет, консистенцию, признаки брожения.
18. Определите товарный сорт сыра костромского, имеющего хороший вкус, но слабовыраженный аромат, рыхлую, крошливую консистенцию, губчатый рисунок, поврежденную корку. Укажите причины возникших дефектов.
19. Изучите классификацию сливочного масла и выпишите характеристику по составу и пищевой ценности. В чем отличие сливочного масла от спреда?
20. Изучите признаки свежести мяса.
21. Изучите товароведную и ветеринарную маркировку мяса: говядины, свинины, баранины.
22. Изучите признаки товароведной идентификации рыбы.
23. Выпишите показатели безопасности рыбы
24. Сравните химический состав и пищевую ценность подсолнечного, оливкового, соевого, кукурузного и др. масел.
25. Изучите физико-химические показатели качества жиров.

Критерии оценивания

оценка «зачтено» (при неполном (пороговом), хорошем (углубленном) и отличном (продвинутом) усвоении) выставляется при условии, если студент показывает хорошие знания изученного учебного материала; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

оценка «не зачтено» (при отсутствии усвоения (ниже порогового)) выставляется при наличии серьезных упущений в процессе изложения учебного материала; в случае отсутствия знаний основных понятий и определений курса или присутствии большого количества ошибок при интерпретации основных определений; если студент показывает значительные затруднения при ответе на предложенные вопросы.

Перечень ситуационных задач

1. Определить теоретическую и фактическую калорийность 300 граммов маргарина молочного «Жар-печка», используя данные о среднем химическом составе данного продукта (в %): белки – 0,3; жиры – 82,3; углеводы – 1,3; вода 15,9.
Расчет произвести в килокалориях и перевести в килоджоули.

2. Определить теоретическую и фактическую калорийность 100 граммов сыра Голландского, используя данные о среднем химическом составе данного продукта (в %): белки – 20,0; жиры – 28,5; углеводы – 3,5.
Расчет произвести в килокалориях и в килоджоулях.

3. Рассчитать теоретическую энергетическую ценность в килоджоулях на основе данных о среднем химическом составе картофеля столового 1кг: белки - 2,4%; жиры – 0,05%; углеводы – 20,1%

4. Рассчитайте теоретическую и практическую энергетическую ценность говядины жилованной разных сортов: в/с, 1 с, 2 с., если в 100г говядины соединительной ткани содержится в в/с – 0,1г, в 1 с – 6г, во 2 сорте – 20г. Количество жира соответственно – 0,5г, 2,5г, 4,5г, полноценного белка – 18,5г, 16,5г, 12,5г.

5. Имеется партия ржаной хлебопекарной муки со следующими показателями качества: зольность 0,63%, белизна 53 ед. прибора число падения 170с., влажность 14,7%. Установите сорт партии муки.

6. Имеется партия ржаной хлебопекарной муки со следующими показателями качества: зольность 1,28%, белизна 4 ед. прибора число падения 130с., влажность 13,9%. Установите сорт партии муки.

7. Имеется партия ржаной хлебопекарной муки со следующими показателями качества: зольность 1,0%, белизна 23 ед. прибора число падения 160с., влажность 15,5%.
Установите сорт каждой партии муки:

8. Определите товарный сорт пшеницы шлифованной, если в навеске массой

25г обнаружено содержание испорченных ядер – 0,125г, сорной примеси – 0,072г, битых ядер - 0,2г. Возможна ли реализация данной крупы, если в удостоверении о качестве указан высший сорт?

9. Имеется партия хлеба, выпеченного из муки высшего сорта, которая по всем органолептическим показателям соответствует стандарту. Хлеб имеет следующие физико-химические показатели качества: влажность мякиша 41,0%, кислотность мякиша 3,6град, пористость мякиша 70%. Оцените качество этого хлеба.

10. Имеется партия хлеба, выпеченного из пшеничной муки второго сорта. Внешний вид хлеба нормальный, мякиш эластичный, не влажный на ощупь с развитой пористостью, имеются следы непромеса. Физико-химические показатели хлеба следующие: влажность мякиша 43%, кислотность мякиша 4,0 град, пористость мякиша 62%. Оцените качество этого хлеба.

11. Имеется партия хлеба, выпеченного из ржаной обойной муки. Внешний вид и состояние мякиша – нормальное, ощущается слабый горькополынный запах. Физико-химические показатели хлеба следующие: влажность мякиша 45%, кислотность мякиша 13 град, пористость мякиша 42%. Оцените качество этого хлеба.

12. Имеется партия хлеба, выпеченного из смеси пшеничной муки первого сорта и ржаной обдирной муки. По органолептическим показателям хлеб полностью соответствует стандарту. Физико-химические показатели хлеба следующие: влажность мякиша 42%, кислотность мякиша 2,6 град, пористость мякиша 69%. Оцените качество этого хлеба.

13. Имеется партия макаронных изделий, произведённая из муки твёрдой пшеницы с добавлением томатопродуктов, которая предназначена для Белгородской области. По органолептическим показателям полностью соответствует требованиям стандарта. Физико-химические показатели этой партии следующие: влажность 12,6 %, кислотность 11 град, зола 0,1 %, сохранность формы сваренных изделий 100 %, в варочную воду перешло 5,5 % сухого вещества, металломагнитная примесь и вредители не обнаружены. Требуется оценить качество партии и установить товарный сорт.

14. Имеется партия макаронных изделий, произведённых из муки первого сорта, полученной из зерна мягкой высоко стекловидной пшеницы. Партия предназначена для продажи в Норильск. По органолептическим показателям она полностью соответствует требованиям стандарта. Физико-химические показатели партии макаронных изделий следующие: влажность 10 %, кислотность 3 град, зола 0,1 %, сваренные изделия полностью сохранили форму (100%), в варочную воду перешло 8,0 % сухого вещества, металломагнитная примесь не обнаружена.

Требуется оценить качество партии макаронных изделий и установить их сорт.

15. Имеется партия макаронных изделий, предназначенная для продажи в Курскую область. Органолептические показатели качества соответствуют требованиям ГОСТ 875-69. Физико-химические показатели следующие: влажность 12 %, кислотность 4 град, зола 0,1 %, сохранность формы сваренных изделий 96 %, сухое вещество, перешедшее в варочную воду 7,0 %, металломагнитная примесь отсутствует.

Требуется оценить качество этой партии.

16. Имеется партия гречневой крупы-ядрицы: влажность 13,5%, доброкачественного ядра 95%, сорная примесь 0,6%, зараженность не обнаружена, металломагнитная примесь 2 мг на 1 кг крупы.

Требуется установить и обосновать сорт крупы и возможность ее длительного хранения.

17. Имеется партия шлифованной пшеничной крупы: влажность 13,5%, доброкачественное ядро 99,7%, сорная примесь 0,3%, испорченные ядра 0,3%, нешелушенные зерна 0,3%, зараженность вредителями не обнаружена, металломагнитные примеси не обнаружены.

Требуется установить и обосновать сорт крупы.

18. Имеется партия сахара-песка, которая по всем органолептическим показателям соответствует стандартным характеристикам, а микробиологические показатели – нормам. Физико-химические показатели следующие: массовая доля сахарозы 99,85 %, массовая доля редуцирующих сахаров 0,49 %, массовая доля золы 0,04 %, цветность 102 усл.ед., массовая доля влаги 0,13 %, массовая доля ферропримесей 0,0002 %. В партии обнаружено 0,99 мг/кг свинца, пестициды не обнаружены.

Требуется оценить качество этой партии сахара-песка.

19. Имеется партия сахара-песка, которая после длительного хранения будет отгружена на молочный комбинат для производства сгущённого молока.

Органолептические показатели качества соответствуют требуемым характеристикам. В партии обнаружены дрожжи в количестве 0,9 КОЕ в 1 г. Физико-химические характеристики следующие: массовая доля сахарозы 99,58 %, Массовая доля редуцирующих сахаров 0,05 %, массовая доля золы 0,02 %, цветность 102 ед.оптич.плотности, массовая доля влаги 0,12 %, ферропримеси, тяжёлые металлы, мышьяк и пестициды не обнаружены.

Требуется оценить качество этой партии.

20. Определите товарный сорт яблок сушеных нарезанных, неочищенных с семенной камерой необработанных сернистым ангидридом, если в объединенной пробе массой 500г обнаружено: 105г дефектных плодов, 60г

поврежденных сельскохозяйственными вредителями, 38г примесей растительного происхождения. Возможна ли реализация данных сушеных яблок, если в сопроводительных документах значится высший сорт?

21. В магазин поступила партия шоколада «Вдохновение», упакованного в ящики по 5кг. Масса партии 100г. В выборке оказалось 6 плиток массой 98г, 2 плитки -95г, 8 плиток -97г, остальные -100г. Рассчитайте объем выборки. Укажите браковочное и приемочное числа для данной партии. Можно ли реализовать данную партию?

22. Толщина шпика охлажденной свинины равна 4,5мм, масса туши -98кг без шкуры. Укажите категорию и форму клейма. Можно ли реализовать данную тушу мяса, если клеймо стоит округлой формы синего цвета.

23. Рассчитайте общую кислотность рыбных консервов в томатном соусе, если на титрование 50 мл фильтрата (при навеске 20 г и объеме вытяжки 250 мл) израсходовано 0,3 мл 0,1 Н раствора едкого натрия. Сделайте заключение по этому показателю в соответствии с ГОСТом. Возможна ли реализация данных консервов?

24. Определите товарный сорт и вид подсолнечного масла, обладающего прозрачностью, свойственным запахом, цветное число 18мг йода, кислотное число 2,5мг КОН, содержание влаги и летучих веществ -0,15%. Возможна ли реализация масла, если на маркировке указано «Салатное».

25. По приведённому ниже штриховому коду установить подлинность товара: «Горошек зелёный» - ШК 4603406001143.

26. По приведённому ниже штриховому коду установить подлинность товара: яблочный сок – ШК 4607042438776.

27. По приведённому ниже штриховому коду установить подлинность товара: Хлеб губернский – 4607098151025.

28. По приведённому ниже штриховому коду установить подлинность товара: Консервы «Кукуруза сахарная» - 4603406001144.

Критерии оценивания:

оценка «зачтено» (при неполном (пороговом), хорошем (углубленном) и отличном (продвинутом) усвоении) выставляется студенту, если он правильно выполнил расчеты и/или выполнил задание;

оценка «не зачтено» (при отсутствии усвоения (ниже порогового)) выставляется студенту, если он не правильно выполнил расчеты и/или выполнил задание.

Перечень тестовых заданий по дисциплине

Первый этап (пороговый уровень)

ЗНАТЬ (помнить и понимать): студент помнит, понимает и может продемонстрировать широкий спектр фактических, концептуальных, процедурных знаний.

Примеры тестовых заданий

Модуль 1 основы товароведения и экспертизы сельскохозяйственной продукции

1. Предметом товароведения является:

1. продукция
2. показатели качества товаров
3. потребительская ценность товаров
4. стоимость товара

2. Метод-операция, базирующийся на описании основных признаков объекта и выявление определенных соответствий или несоответствий и причин их возникновения – это:

1. диагностика
2. сравнение
3. анализ
4. конкретизация

3. Метод определения значений показателей качества с помощью органов чувств:

1. мониторинг
2. измерительный
3. органолептический
4. регистрационный

4. Установление тождественности характеристик продукции ее существенным признакам – это:

1. идентификация
2. группировка
3. экспертиза
4. классификация

5. Биологическая ценность товара определяется содержанием:

1. витаминов
2. полиненасыщенных жирных кислот
3. незаменимых аминокислот
4. ферментов

Модуль 2. Товароведение и экспертиза продукции растениеводства

1. Какие масличные культуры являются основным сырьем для производства растительных масел в России?

1. Подсолнечник, соя, кукуруза
2. Подсолнечник, соя, рапс

3. Подсолнечник, соя, арахис

4. Подсолнечник, соя, лен

2. Какой запах имеет проросшее зерно?

1. Солодовый

2. Гнилостный

3. Затхлый

4. Амбарный

3. Какие культуры используются для получения муки, крупы, хлеба?

1. Все культуры

2. Злаковые и бобовые культуры

3. Бобовые и масличные культуры

4. Злаковые и масличные культуры

4. Какой показатель характеризует консистенцию эндосперма?

1. Натура

2. Стекловидность

3. Цвет зерна

4. Содержание клейковины

5. Какие белки зерна образуют клейковину?

1. Глиадин, гордеин

2. Глиадин, глютен

3. Глиадин, лейкозин

4. Лейкозин, глютен

6. Какие вещества в наибольшем количестве содержатся в зерне злаковых культур?

1. Углеводы

2. Белки

3. Жиры

4. Пигменты

7. Какие вещества в наибольшем количестве содержатся в семенах масличных культур?

1. Углеводы

2. Белки

3. Жиры

4. Пигменты

Модуль 3 Товароведение и экспертиза продукции животноводства

1. Дефектом творога является:

1. Кормовой привкус

2. Пенка

3. Крупитчатость

4. Горечь

2. В зависимости от сроков хранения и качества яйца подразделяют:

1. Столовые

2. Отборные

3. Диетические
4. Мелкие

3. В зависимости от массы яйца подразделяют на категории:

1. Первая
2. Вторая
3. Третья
4. Отборная

4. Какими цветами маркируют яйца птиц:

1. Зеленым
2. Черным
3. Синим
4. Красным

5. По происхождению жиры подразделяют:

1. Животные
2. Растительные
3. Синтетические
4. Комбинированные

Критерии оценивания тестового задания:

Тестовые задания оцениваются по шкале: 1 балл за правильный ответ, 0 баллов за неправильный ответ. Итоговая оценка по тесту формируется путем суммирования набранных баллов и отнесения их к общему количеству вопросов в задании. Помножив полученное значение на 100%, можно привести итоговую оценку к традиционной следующим образом:

Процент правильных ответов Оценка

90 – 100% *и/или «отлично» (продвинутый уровень)*

70 – 89 % *и/или «хорошо» (углубленный уровень)*

50 – 69 % *и/или «удовлетворительно» (пороговый уровень)*

менее 50 % *и/или «неудовлетворительно» (ниже порогового)*

Второй этап (продвинутый уровень)

ЗНАТЬ (помнить и понимать): студент помнит, понимает и может продемонстрировать широкий спектр фактических, концептуальных, процедурных знаний.

УМЕТЬ (применять, анализировать, оценивать, синтезировать): уметь использовать изученный материал в конкретных условиях и в новых ситуациях; осуществлять декомпозицию объекта на отдельные элементы и описывать то, как они соотносятся с целым, выявлять структуру объекта изучения; оценивать значение того или иного материала – научно-технической информации, исследовательских данных и т. д.; комбинировать элементы так, чтобы получить целое, обладающее новизной

Примеры тестовых заданий

продукции

- 1. По степени влияния на качество дефекты делятся на:**
 1. явные и скрытые
 2. устранимые и неустраняемые
 3. малозначительные, значительные, критические
- 2. Требования к климатическому режиму хранения я включают требования к температуре, относительной влажности воздуха, воздухообмену, газовому составу и**
- 3. Правила товарного соседства основаны на принципе**
 1. совместимости
 2. безопасности
 3. эффективности
- 4. Обеззараживание микроорганизмов, вызывающих микробиологическую порчу товаров –**
 1. дезинфекция
 2. дезинсекция
 3. дезодорация
 4. дезактивация
- 5. Общие требования к товарной информации:**
 1. доступность
 2. открытость
 3. объективность
 4. экологичность

Модуль 2. Товароведение и экспертиза продукции растениеводства

- 1. Какие вещества, содержащиеся в зерне, называются зольными веществами?**
 1. Минеральные вещества
 2. Органические вещества
 3. Неорганические вещества
 4. Все вещества зерна
- 2. Какого микроэлемента много содержится в зерне ячменя?**
 1. Кремния
 2. Серы
 3. Железа
 4. Молибдена
- 3. Питательность зерна какой культуры условно принята за 1 к.е.?**
 1. Пшеницы
 2. Овса
 3. Просо
 4. Ячменя
- 4. Зерно хлебных злаков состоит из:**
 1. Цветковых пленок
 2. Слизких пленок

3.Алейронового слоя

4.Зародыша

5. Из гречихи на предприятиях общественного питания вырабатывают:

1.Ядрицу

2.Продел

3.Геркулес

4.Хлопья

6. Муку ржаную хлебопекарную выпускают на мелькомбинатах:

1.Обойной

2.Дробленной

3.Обдирной

4.Сеянной

Модуль 3 Товароведение и экспертиза продукции животноводства

1. Молочный сахар это:

1. глюкоза;

2. целлюлоза;

3. лактоза;

4. галактоза.

2.Показатель, не характеризующий органолептические свойства молока:

1. цвет;

2. плотность;

3. запах;

4. консистенция.

3. Показатель, не отражающий физические свойства молока:

1. плотность;

2. точка кипения;

3. теплопроводность;

4. кислотность;

4. К дефектам сгущённого молока относят:

1. Бомбаж

2. Загустение

3. Закисление

4. Песчанистость

5. Творог по жирности подразделяют на :

1. Жирный

2. Полужирный

3. Мягкий

4. Мягкий диетический

Критерии оценивания тестового задания:

Тестовые задания оцениваются по шкале: 1 балл за правильный ответ, 0 баллов за неправильный ответ. Итоговая оценка по тесту формируется путем суммирования набранных баллов и отнесения их к общему количеству

вопросов в задании. Помножив полученное значение на 100%, можно привести итоговую оценку к традиционной следующим образом:

Процент правильных ответов Оценка

90 – 100% *и/или «отлично» (продвинутый уровень)*

70 – 89 % *и/или «хорошо» (углубленный уровень)*

50 – 69 % *и/или «удовлетворительно» (пороговый уровень)*

менее 50 % *и/или «неудовлетворительно» (ниже порогового)*

Третий этап (высокий уровень)

ЗНАТЬ (помнить и понимать): студент помнит, понимает и может продемонстрировать широкий спектр фактических, концептуальных, процедурных знаний.

УМЕТЬ (применять, анализировать, оценивать, синтезировать): уметь использовать изученный материал в конкретных условиях и в новых ситуациях; осуществлять декомпозицию объекта на отдельные элементы и описывать то, как они соотносятся с целым, выявлять структуру объекта изучения; оценивать значение того или иного материала – научно-технической информации, исследовательских данных и т. д.; комбинировать элементы так, чтобы получить целое, обладающее новизной.

ВЛАДЕТЬ наиболее общими, универсальными методами действий, познавательными, творческими, социально-личностными навыками.

Примеры тестовых заданий

Модуль 1 основы товароведения и экспертизы сельскохозяйственной продукции

1.Химические процессы, происходящие при хранении сельскохозяйственной продукции:

1. дыхание
2. деформация
3. окисление
4. охлаждение

2. Оценку экспертом всех характеристик товара на основе их испытаний и анализа документов предусматривает экспертиза:

1. комплексная
2. ассортиментная
3. документальная
4. количественная

3. Карантинная безопасность растительной продукции подтверждается при экспертизе:

1. гигиенической
2. технологической
3. фитосанитарной
4. ветеринарно - санитарной

4. Как называется группа органических веществ, присутствие которых

необходимо для нормальной жизнедеятельности организма?

1. Витамины
2. Ферменты
3. Пигменты
4. Эфирные масла
- 5. Как называется белок, если он не содержит одной или нескольких аминокислот?**
 1. Полноценный
 2. Неполноценный
 3. Незаменимый
 4. Несинтезируемый

Модуль 2. Товароведение и экспертиза продукции растениеводства

1. К подгруппе «тыквенные овощи» относят:

1. Огурцы
2. Баклажаны
3. Кабачки
4. Томаты

2. К подгруппе «томатные овощи» относят:

1. Томаты
2. Огурцы
3. Кабачки
4. Баклажаны

3. К подгруппе клубнеплоды относят:

1. Репу
2. Редьку
3. Картофель
4. Топинамбур

4. По срокам созревания яблоки делят на сорта:

1. Летние
2. Осенние
3. Зимние
4. Весенние

5. К заболеваниям семечковых плодов относят:

1. Парша
2. Плодовая гниль
3. Загар
4. Фитофтора

6. Садовые сливы бывают:

1. Венгерка
2. Курага
3. Кайсу
4. Ренклюд

7. Сушеным абрикосом называется:

1. Кайсу
2. Чернослив
3. Курага
4. Урюк

Модуль 3 Товароведение и экспертиза продукции животноводства

1. Кукурузное масло вырабатывают из:

1. Початка
2. Зерна
3. Зародыша
4. Муки

2. Мясо классифицируют по:

1. Виду убойных животных
2. Термическому состоянию
3. Месту убоя
4. Возрасту

3. Говядину по упитанности делят на категории:

1. Первую
2. Вторую
3. Третью
4. Четвертую

4. По термическому состоянию мясо подразделяется на:

1. Парное
2. Остывшее
3. Охлажденное
4. Мороженное

5. Скелет рыбы может быть:

1. Костный
2. Хрящевой
3. Остистый
4. Хряще-костный

Критерии оценивания тестового задания:

Тестовые задания оцениваются по шкале: 1 балл за правильный ответ, 0 баллов за неправильный ответ. Итоговая оценка по тесту формируется путем суммирования набранных баллов и отнесения их к общему количеству вопросов в задании. Помножив полученное значение на 100%, можно привести итоговую оценку к традиционной следующим образом:

Процент правильных ответов Оценка

90 – 100% *и/или* «отлично» (*продвинутый уровень*)

70 – 89 % *и/или* «хорошо» (*углубленный уровень*)

50 – 69 % *и/или* «удовлетворительно» (*пороговый уровень*)

менее 50 % *и/или* «неудовлетворительно» (*ниже порогового*)

Перечень вопросов к зачету с базовыми вопросами дисциплины

Первый этап (пороговой уровень)

ЗНАТЬ (помнить и понимать): студент помнит, понимает и может продемонстрировать широкий спектр фактических, концептуальных, процедурных знаний.

1. Показатели, характеризующие потребительские свойства продовольственных товаров.

2. Охарактеризуйте значение в питании, виды, свойства, содержание в пищевых продуктах минеральных веществ.

3. Значение для организма человека, свойства, содержание, влияние на потребительские свойства продуктов углеводов.

4. Значение для организма человека, содержание в продуктах, классификацию и свойства белков.

5. Значение ферментов в производстве и хранении пищевых продуктов, их классификация и свойства.

6. Значение для организма человека имеют жиры, их содержание в продуктах, классификация, свойства, влияние жирно-кислотного состава на качество жиров.

7. Охарактеризуйте водорастворимые витамины, их значение для организма человека, содержание, сохраняемость при переработке и хранении пищевых продуктов.

8. Жирорастворимые витамины, их значение для организма человека, содержание, сохраняемость при переработке и хранении пищевых продуктов.

9. Характеристика отдельных физических свойств, влияние их на качество, сохраняемость и транспортирование пищевых продуктов.

10. Показатели качества пищевых продуктов, факторы формирования и сохранения качества пищевых продуктов; методы оценки качества пищевых продуктов.

11. Охарактеризуйте физические, физико-химические и химические процессы при хранении пищевых продуктов, их влияние на качество и сохраняемость.

12. Виды потерь продовольственных товаров и пути их снижения на всех этапах товародвижения.

Второй этап (продвинутый уровень)

ЗНАТЬ (помнить и понимать): студент помнит, понимает и может продемонстрировать широкий спектр фактических, концептуальных, процедурных знаний.

УМЕТЬ (применять, анализировать, оценивать, синтезировать): уметь использовать изученный материал в конкретных условиях и в новых ситуациях; осуществлять декомпозицию объекта на отдельные элементы и описывать то, как они соотносятся с целым, выявлять структуру объекта

изучения; оценивать значение того или иного материала – научно-технической информации, исследовательских данных и т. д.; комбинировать элементы так, чтобы получить целое, обладающее новизной.

1. Основы и режимы хранения продовольственных товаров.
2. Строение и химический состав зерна, влияние на качество и пищевую ценность муки и крупы.
3. Пищевая ценность плодов и овощей, значение в питании
4. Классификация, пищевая ценность, качество, условия и сроки хранения ягод.
5. Пищевая ценность меда, значение в питании, методы экспертизы качества, условия и сроки хранения.
6. Сравнительная характеристика потребительских свойств рафинированного и нерафинированного растительного масла.
7. Пищевая ценность и диетическое значение, ассортимент и качество кисломолочных продуктов, условия и сроки хранения.
8. Сыры твердые сычужные – пищевая ценность, формирование ассортимента и качества, условия и сроки хранения.
9. Товароведная характеристика, категории и маркировка мяса говядины и свинины.
10. Потребительские свойства, особенности состава, маркировка, условия и сроки хранения мяса птицы.
11. Потребительские свойства копченой рыбы, условия и сроки хранения.
12. Признаки классификации и формирования ассортимента круп.

Третий этап (высокий уровень)

ЗНАТЬ (помнить и понимать): студент помнит, понимает и может продемонстрировать широкий спектр фактических, концептуальных, процедурных знаний.

УМЕТЬ (применять, анализировать, оценивать, синтезировать): уметь использовать изученный материал в конкретных условиях и в новых ситуациях; осуществлять декомпозицию объекта на отдельные элементы и описывать то, как они соотносятся с целым, выявлять структуру объекта изучения; оценивать значение того или иного материала – научно-технической информации, исследовательских данных и т. д.; комбинировать элементы так, чтобы получить целое, обладающее новизной.

ВЛАДЕТЬ наиболее общими, универсальными методами действий, познавательными, творческими, социально-личностными навыками.

1. Показатели качества круп и признаки деления круп на сорта, номера, марки.
2. Товароведная характеристика пшеничной и ржаной муки и их отличительные признаки.
3. Классификация и структура ассортимента макаронных изделий.
4. Особенности химического состава и пищевой ценности моркови,

условия хранения.

5. Характеристика хозяйственно-ботанических сортов капустных овощей, их пищевая ценность и значение в питании, условия и сроки хранения.
6. Особенности химического состава луковых овощей и характеристика различных их видов.
7. Способы, условия и сроки хранения свежих овощей и плодов.
8. Дефекты и болезни свежих плодов и овощей, причины их возникновения и меры предупреждения.
9. Классификация овощных и плодовых консервов в герметичной таре.
10. Товароведная характеристика меда по химическому составу и пищевой ценности, показатели и экспертиза качества меда.
11. Характеристика потребительских свойств, классификация маргарина.
12. Классификация и ассортимент молока, потребительские свойства и экспертиза качества.
13. Классификация сыров, потребительские свойства твердых и мягких сычужных сыров, экспертиза качества, условия и сроки хранения.
14. Потребительские свойства и ассортимент кисломолочных и переработанных сыров, условия и сроки хранения.

Критерии оценивания:

оценка «зачтено» (*при неполном (пороговом), хорошем (углубленном) и отличном (продвинутом) усвоении*) выставляется при условии, если студент показывает хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

оценка «не зачтено» (*при отсутствии усвоения (ниже порогового)*) выставляется при наличии серьезных упущений в процессе изложения учебного материала; в случае отсутствия знаний основных понятий и определений курса или присутствии большого количества ошибок при интерпретации основных определений; если студент показывает значительные затруднения при ответе на предложенные основные и дополнительные вопросы; при условии отсутствия ответа на основной и дополнительный вопросы.

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

Процедура оценки знаний умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, производится преподавателем в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Для повышения эффективности текущего контроля и последующей промежуточной аттестации студентов осуществляется структурирование дисциплины на модули. Каждый модуль учебной дисциплины включает в себя изучение законченного раздела, части дисциплины.

Основными видами текущего контроля знаний, умений и навыков в течение каждого модуля учебной дисциплины являются защиты практических работ, контрольные работы, тестовый контроль, устный опрос, рубежные контроли.

Студент должен выполнить все контрольные мероприятия, предусмотренные в модуле учебной дисциплины к указанному сроку, после чего преподаватель проставляет балльные оценки, набранные студентом по результатам текущего контроля модуля учебной дисциплины.

Контрольное мероприятие считается выполненным, если за него студент получил оценку в баллах, не ниже минимальной оценки, установленной программой дисциплины по данному мероприятию.

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в форме зачета. Зачет проводится для оценки уровня усвоения обучающимся учебного материала лекционных курсов и лабораторно-практических занятий, а также самостоятельной работы. Оценка выставляется или по результатам учебной работы студента в течение семестра, или по итогам письменно-устного опроса, или тестирования на последнем занятии. Для дисциплин и видов учебной работы студента, по которым формой итогового отчета является зачет, определена оценка «зачтено», «не зачтено».

Оценка «зачтено» ставится в том случае, если обучающийся:

- владеет знаниями, выделенными в качестве требований к знаниям обучающихся в области изучаемой дисциплины;
- демонстрирует глубину понимания учебного материала с логическим и аргументированным его изложением;
- владеет основным понятийно-категориальным аппаратом по дисциплине;
- демонстрирует практические умения и навыки в области исследовательской деятельности.

Оценка «не зачтено» ставится в том случае, если обучающийся:

- демонстрирует знания по изучаемой дисциплине, но отсутствует глубокое понимание сущности учебного материала;
- допускает ошибки в изложении фактических данных по существу материала, представляется неполный их объем;
- демонстрирует недостаточную системность знаний;

- проявляет слабое знание понятийно-категориального аппарата по дисциплине;
- проявляет непрочность практических умений и навыков в области исследовательской деятельности.

В этом случае студент сдаёт зачёт в форме устных и письменных ответов на любые вопросы в пределах освоенной дисциплины.

Основным методом оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций является балльно-рейтинговая система, которая регламентируется положением «О балльно-рейтинговой системе оценки качества освоения образовательных программ в ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ».

Основными видами поэтапного контроля результатов обучения студентов являются: входной контроль, текущий контроль, рубежный (промежуточный) контроль, творческий контроль, выходной контроль (зачет).

Уровень развития компетенций оценивается с помощью рейтинговых баллов.

Рейтинги	Характеристика рейтингов	Максимум баллов
Входной	Отражает степень подготовленности студента к изучению дисциплины. Определяется по итогам входного контроля знаний на первом практическом занятии.	5
Рубежный	Отражает работу студента на протяжении всего периода изучения дисциплины. Определяется суммой баллов, которые студент получит по результатам изучения каждого модуля.	60
Творческий	Результат выполнения студентом индивидуального творческого задания различных уровней сложности, в том числе, участие в различных конференциях и конкурсах на протяжении всего курса изучения дисциплины.	5
Выходной	Является результатом аттестации на окончательном этапе изучения дисциплины по итогам сдачи зачета. Отражает уровень освоения информационно-теоретического компонента в целом и основ практической деятельности в частности.	30
Общий рейтинг	Определяется путём суммирования всех рейтингов	100

Общий рейтинг по дисциплине складывается из входного, рубежного, выходного (зачета) и творческого рейтинга.

Входной (стартовый) рейтинг – результат входного контроля, проводимого с целью проверки исходного уровня подготовленности студента и оценки его соответствия предъявляемым требованиям для изучения данной дисциплины.

Он проводится на первом занятии при переходе к изучению дисциплины (курса, раздела). Оптимальные формы и методы входного контроля: тестирование, программированный опрос, в т.ч. с применением ПЭВМ и ТСО, решение комплексных и расчетно-графических задач и др.

Рубежный рейтинг – результат рубежного (промежуточного) контроля по каждому модулю дисциплины, проводимого с целью оценки уровня знаний, умений и навыков студента по результатам изучения модуля. Оптимальные формы и методы рубежного контроля: устные собеседования, письменные контрольные опросы, в т.ч. с использованием ПЭВМ и ТСО, результаты выполнения лабораторных и практических заданий. В качестве практических заданий могут выступать крупные части (этапы) курсовой работы или проекта, расчетно-графические задания, микропроекты и т.п.

Выходной рейтинг – результат аттестации на окончательном этапе изучения дисциплины по итогам сдачи зачета, проводимого с целью проверки освоения информационно-теоретического компонента в целом и основ практической деятельности в частности. Оптимальные формы и методы выходного контроля: письменные контрольные работы, индивидуальные собеседования.

Творческий рейтинг – составная часть общего рейтинга дисциплины, представляет собой результат выполнения студентом индивидуального творческого задания различных уровней сложности.

В рамках рейтинговой системы контроля успеваемости студентов, семестровая составляющая балльной оценки по дисциплине формируется при наборе заданной в программе дисциплины суммы баллов, получаемых студентом при текущем контроле в процессе освоения модулей учебной дисциплины в течение семестра.

Итоговая оценка /зачёта/ компетенций студента осуществляется путём автоматического перевода баллов общего рейтинга в стандартные оценки.

Максимальная сумма рейтинговых баллов по учебной дисциплине составляет 100 баллов.

Оценка «зачтено» ставится в том случае, если итоговый рейтинг студента составил 60 и более.

Оценка «не зачтено» ставится в том случае, если итоговый рейтинг студента составил менее 60 баллов.