


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:  
5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

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

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Декан экономического факультета  
доктор экономических наук  
Т.И. Наседкина  
2018 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
по дисциплине  
«Товароведение  
сельскохозяйственной  
продукции»**

направление подготовки **44.03.04 Профессиональное обучение  
(по отраслям)**  
направленность (профиль) **Сельское хозяйство: технология  
производства и переработки сельскохозяйственной продукции**

Квалификация - «бакалавр (программа прикладного бакалавриата)»

Год начала подготовки - 2018

Майский, 2018

Рабочая программа составлена с учетом требований:

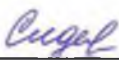
- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 44.03.04 – Профессиональное обучение ( по отраслям), утвержденного и введенного в действие приказом Министерства образования и науки РФ от 1 октября 2015 г № 1085;
- порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 05.04.2017 г. №301;
- профессионального стандарта «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденного и введенного в действие приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015г №608н;
- основной образовательной программы ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (сельское хозяйство: технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции)».

**Составитель:** кандидат биологических наук, доцент Шмайлова Т.А.

**Рассмотрена** на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

« 2 » 07 2018 г., протокол № 12

Зав. кафедрой,  
доцент, к.с.-х.н.

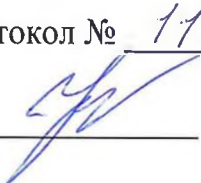


Сидельникова Н.А.

**Согласована** с выпускающей кафедрой профессионального обучения и социально-педагогических дисциплин

« 4 » 07 2018 г. протокол № 11

Зав. кафедрой к.п.н., доцент



Никulina Н.Н.

**Одобрена** методической комиссией экономического факультета

« 6 » 07 2018 года, протокол № 12

Председатель методической комиссии

экономического факультета



Черных А.И.

## 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 основной профессиональной образовательной программы (Б1.В.04) бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 – «Профессиональное обучение» (по отраслям).

### 2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

<b>Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)</b>	1. технология производства продукции животноводства 2. Отраслевая стандартизация и сертификация 3. технология производства продукции растениеводства
<b>Требования к предварительной подготовке обучающихся</b>	<b>Знать:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ общие базовые сведения по технологии производства продукции растениеводства и животноводства;</li><li>➤ навыки управления информацией (способность извлекать и анализировать информацию из различных источников);</li></ul> <b>уметь:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ анализировать химический состав сельскохозяйственной продукции;</li><li>➤ организовывать и планировать исследования;</li><li>➤ принимать решение по проблемам постановки опытов;</li></ul> <b>владеть:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ определением органолептических, химико-физических показателей сельскохозяйственной продукции;</li><li>➤ базовыми исследовательскими навыками и применять их на практике, адаптировать к экстремальным усло-</li></ul>

**III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ  
ДИСЦИПЛИНЫ, СООТВЕТСТВУЮЩИЕ ФОРМИРУЕМЫМ КОМПЕТЕНЦИЯМ**

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК 32	Способностью выполнять работы соответствующего квалификационного уровня	<p align="center"><b>Знать:</b> основные понятия и категории товароведения сельскохозяйственной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-методы анализа основополагающих характеристик сельскохозяйственных продуктов;</li> </ul> <p align="center"><b>Уметь:</b> -давать товароведную характеристику образцов различных товарных групп;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить анализ структуры ассортимента товаров и разрабатывать мероприятия по ее совершенствованию;</li> <li>-определять рациональные способы и методы хранения, транспортирования, реализации товаров и ухода за ними;</li> <li>- работать с нормативной документацией и специальной литературой;</li> </ul> <p align="center"><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-навыками по определению и оценки качества сельскохозяйственной продукции.</li> </ul>
ПК 33	Готовностью к повышению производительности труда и качества продукции, экономии ресурсов и безопасности	<p align="center"><b>Знать:</b> факторы, формирующие потребительную ценность сельскохозяйственной продукции и способствующие сохранению их качества;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-сырьевые материалы и основы производства товарных групп; потребительские свойства и ассортимент товарных групп;</li> <li>- требования к качеству, особенности маркировки, упаковки, транспортирования и хранения товарных групп.</li> </ul> <p align="center"><b>Уметь:</b> -определять качественные характеристики товара;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-принимать решения по повышению уровня качества реализуемых товаров;</li> <li>-разрабатывать мероприятия по предупреждению товарных потерь и возникновения порчи товарной продукции.</li> </ul> <p align="center"><b>Владеть:</b> - навыками определения качественных показателей основных видов сельскохозяйственной продукции</p>

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

##### 4.1. Распределение объема учебной работы

Вид работы	Объем учебной работы, час
<b>Семестр (курс) изучения дисциплины</b>	<b>4 (2)</b>
<b>Общая трудоемкость, всего, час</b>	<b>108</b>
<i>зачетные единицы</i>	3
<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем</b>	<b>60</b>
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	<b>36</b>
В том числе:	
Лекции	16
Лабораторные занятия	-
Практические занятия	20
<b>Внеаудиторная работа (всего)</b>	<b>20</b>
В том числе:	
Контроль самостоятельной работы	-
Консультации согласно графику кафедры (1 час в неделю по каждой форме обучения) 1 час x 20 нед	20
Консультирование и прием защиты курсовой работы	-
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>4</b>
В том числе:	
Зачет	-
Экзамен (1 группа)	4
Консультация предэкзаменационная (1 группа)	-
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	
<b>Самостоятельная работа обучающихся (всего)</b>	<b>48</b>
в том числе:	
Самостоятельная работа по проработке лекционного материала (от 20 до 60% от объема лекций)	10
Самостоятельная работа по подготовке к лабораторно-практическим занятиям (от 20 до 60% от объема лаб.-практ. занятий)	10
Работа над темами (вопросами), вынесенными на самостоятельное изучение	12
Самостоятельная работа по видам индивидуальных заданий : подготовка реферата, доклада, презентации, контрольной работы студента-заочника	10
Подготовка к зачету	6

#### 4.2. Общая структура дисциплины и виды учебной работы

Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы, час				
	Всего	Лекции	Лабораторно- практ.занятия	Внеаудиторная работа и пр.атт.	Самостоятельная работа
1	2	3	4	5	6
<b>Модуль 1. «Основы товароведения сельскохозяйственной продукции»</b>	<b>22</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>12</b>
1. Основы товароведения	12	2	2	2	6
<i>Итоговое занятие по модулю 1</i>	<i>10</i>	-	2	2	6
<b>Модуль 2 «Товароведение продукции растениеводства»</b>	<b>38</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>16</b>
1. Товароведение зерна и продуктов его переработки	6	2	2	2	-
2. товароведение плодов и овощей	8	2	2	-	4
3. Товароведение сахара, крахмала и меда	3	1	-	2	-
4. товароведение кондитерских изделий	6	1	1	-	4
5. товароведение вкусовых товаров	7	-	1	2	4
<i>Итоговое занятие по модулю</i>	<i>8</i>	-	2	2	4
<b>Модуль 3 «Товароведение продукции животноводства»</b>	<b>28</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>4</b>
Тема 1. Товароведение пищевых жиров	6	-	2	2	2
Тема 2. Товароведение молока и молочных продуктов	5	2	2	1	-
Тема 3. Товароведение мяса и мясных продуктов	5	2	2	1	-
Тема 4. Товароведение рыбы и рыбных продуктов	4	2	-	2	-
Тема 5. Товароведение яиц	6	2	-	2	2
<i>Итоговое занятие по модулю</i>	<i>2</i>	-	2	-	-
<b>Подготовка реферата, доклада, презентации (контрольной работы)</b>	<b>10</b>	-	-	-	<b>10</b>

Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы, час				
	Всего	Лекции	Лабораторно-практич. занятия	Внеаудиторная работа и пр. атт.	Самостоятельная работа
1	2	3	4	5	6
<b>Зачет</b>	<b>10</b>	-	-	<b>4</b>	<b>6</b>

## 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	Лабор.-практич. занятия	Внеаудиторн. раб. и промежулт. аттест.	Самост. работа		
<b>Всего по дисциплине</b>		<b>ПК 32 ПК 33</b>	<b>108</b>	<b>16</b>	<b>20</b>	<b>24</b>	<b>48</b>	<b>Зачет</b>	<b>100</b>
<i>I. Входной рейтинг</i>								Тестовый контроль	<b>5</b>
<i>II. Рубежный рейтинг</i>								Сумма баллов за модули	<b>60</b>
<b>Модуль 1. Основы товароведения сельскохозяйственной продукции</b>		ПК 32	22	2	4	4	12	Устный опрос	<b>20</b>
1	Тема 1. Основы товароведения		12	2	2	2	6	Устный опрос	
Итоговый контроль знаний по темам модуля 1.			10		2	2	6	Тестовый контроль, ситуационные задачи	
<b>Модуль 2. Товароведение продукции растениеводства</b>		ПК 32 ПК 33	<b>38</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>16</b>		<b>20</b>
1	1. Товароведение зерна и продуктов его переработки		6	2	2	2	-	Устный опрос, тестовый контроль	

2	2. товароведение плодов и овощей		8	2	2	-	4	Устный опрос, тестовый контроль	
3	3. Товароведение сахара, крахмала и меда		3	1	-	2	-	Устный опрос, тестовый контроль	
4	4. товароведение кондитерских изделий		6	1	1	-	4	Устный опрос, тестовый контроль	
5	5. товароведение вкусовых товаров		7	-	1	2	4	Устный опрос, тестовый контроль	
Итоговый контроль знаний по темам модуля 2.			8	-	2	2	4	Тестовый контроль, ситуационные задачи	
<b>Модуль 3. Товароведение продукции животноводства</b>		ПК 32 ПК 33	<b>28</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>4</b>		<b>20</b>
1	Тема 1. Товароведение пищевых жиров		6	-	2	2	2	Устный опрос, тестовый контроль	
2	Тема 2. Товароведение молока и молочных продуктов		5	2	2	1	-	Устный опрос, тестовый контроль	
3	Тема 3. Товароведение мяса и мясных продуктов		5	2	2	1	-	Устный опрос, тестовый контроль	
4	Тема 4. Товароведение рыбы и рыбных продуктов		4	2	-	2	-	Устный опрос, тестовый контроль	
5	Тема 5. Товароведение яиц и		6	2	-	2	2	Устный опрос, тестовый контроль	
Итоговый контроль знаний по темам модуля 3.			2	-	2	-	-	Тестовый контроль, ситуационные задачи	
<b>III. Творческий рейтинг</b>			<b>10</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>10</b>	Участие в конференциях, конкурсах, выставках; написание рефератов	<b>5</b>



<b>IV. Выходной рейтинг</b>		<b>10</b>	-	-	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>Зачет</b>	<b>30</b>
-----------------------------	--	-----------	---	---	----------	----------	--------------	-----------

## **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.

<b>Рейтинги</b>	<b>Характеристика рейтингов</b>	<b>Максимум баллов</b>
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 экзамена. Отражает уровень освоения информационно-теоретического компонента в целом и основ практической деятельности в частности.	30
Общий рейтинг	Определяется путём суммирования всех рейтингов	100

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

Неудовлетворительно	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично
менее 51 балла	51-67 баллов	68-85 баллов	86-100 баллов

### **5.2.3. Критерии оценки знаний студента на зачете**

Зачет проводится для проверки выполнения обучающимся практических занятий и усвоения учебного материала лекционных курсов. По дисциплине определена оценка «зачтено», «не зачтено». Оценка выставляется по результатам учебной работы студента в течение семестра или итогового собеседования на последнем занятии.

Зачеты по практическим занятиям принимаются по мере их выполнения.

Для получения зачета по дисциплине обучающийся должен набрать не менее 60 рейтинговых баллов.

## **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. Теоретические основы товароведения: Учебник / М.А. Николаева. - М.: Норма: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 448 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=502706>
2. Николаева М. А. Товарная политика: Учебник для бакалавриата / М.А. Николаева - М.: Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 256 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=505674>

### 6.2. Дополнительная литература

1. Николаева М. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров. В 2 ч. Ч. 1: Модуль I. Теоретические основы товароведения: Учебник / М.А. Николаева. - М.: Норма: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 368 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=452672>
2. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебник для бакалавров / Райкова Е.Ю. - М.: Дашков и К, 2017. - 412 с <http://znanium.com/bookread2.php?book=354035>

### 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

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; помечать 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.
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. Решение расчетных заданий, решение задач 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
Подготовка к зачету	При подготовке к зачету необходимо ориентироваться на конспекты лекций, рекомендуемую литературу и др.

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

1. Электронный каталог библиотеки Белгородского ГАУ <http://lib.belgau.edu.ru>
2. Издательство «Лань» – Режим доступа: <https://e.lanbook.com>.
3. Электронная библиотека «Руконт» – Режим доступа: <http://rucont.ru>
4. Электронная библиотека eLibrary – Режим доступа: <https://elibrary.ru>
5. ЭБС «Знаниум». – Режим доступа: <https://znanium.com>
6. Российское образование. Федеральный портал <https://www.edu.ru>
7. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека <https://www.cnsnb.ru/>
8. Российская государственная библиотека <https://www.rsl.ru>
9. Информационно-справочная система «Консультант +». Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>
10. Информационно правовое обеспечение "Гарант" Режим доступа: <https://www.garant.ru>
11. Информационно-справочная система «Росстандарт» Режим доступа: <https://www.gost.ru/>
12. Федеральная служба государственной статистики Росстат Режим доступа: <https://www.gks.ru/>
13. Информационно-правовая система КОДЕКС Режим доступа: <https://www.kodeks.ru/>
14. Информационно-поисковая система Федерального института промышленной собственности (ФИПС) Режим доступа: [http://www1.fips.ru/wps/portal/IPS\\_Ru](http://www1.fips.ru/wps/portal/IPS_Ru)

#### 6.5. Перечень программного обеспечения, информационных технологий.

1. Office 2016 Russian OLP NL AcademicEdition – офисный пакет приложений
2. Система автоматизации библиотек "Ирбис 64"
3. Mozilla Firefox
4. 7-Zip
5. ПО SunRav TestOfficePro. Обновление. Академическая лицензия
6. ПО Anti-virus.
7. С:Предприятие 8. Комплект для обучения в высших учебных заведениях
8. Учебный комплект программного обеспечения: КОМПАС-3D V16 и V17

### VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Для преподавания дисциплины используются:

- мультимедийное оборудование для демонстрации презентаций (слайд-фильмов) и видеофильмов,
- компьютерный класс для проведения занятия в форме компьютерной симуляции;

№ п/п	Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1.	Товароведение сельскохозяйственной продукции	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа	Специализированная мебель, проектор, экран электромеханический, переносной, компьютер, доска настенная, кафедра, набор демонстрационного оборудования в соответствии с РПД «Това-

			роведение сельскохозяйственной продукции»
		Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Парты, стулья, плитка электрическая, весы, ГОСТы.
		Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с подключением к сети Интернет и электронной информационно-образовательной среде вуза	компьютерная техника с подключением к сети Интернет и электронной информационно-образовательной среде вуза

## VIII. ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

### СВЕДЕНИЯ О ДОПОЛНЕНИИ И ИЗМЕНЕНИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ НА 201\_\_ / 201\_\_ УЧЕБНЫЙ ГОД

Товароведение сельскохозяйственной продукции

дисциплина (модуль)

44.03.04. Профессиональное обучение (сельское хозяйство: технология  
производства и переработки сельскохозяйственной продукции)

направление подготовки/специальность

**ДОПОЛНЕНО** (с указанием раздела РПД)

**ИЗМЕНЕНО** (с указанием раздела РПД)

**УДАЛЕНО** (с указанием раздела РПД)

Реквизиты протоколов заседаний кафедр, на которых пересматривалась программа

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Кафедра профессионального обучения и социально-педагогических дисциплин
от _____ № _____ Дата	от _____ № _____ дата

Методическая комиссия экономического факультета  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ года, протокол № \_\_\_\_\_

Председатель методкомиссии \_\_\_\_\_ Черных А.И.

Декан экономического факультета \_\_\_\_\_ Наседкина Т.И.

«\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

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

по дисциплине «Товароведение сельскохозяйственной продукции»

Направление подготовки 44.03.04 - Профессиональное обучение  
(сельское хозяйство: технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции)

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

Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
					Текущий контроль	Промежуточная аттестация
ПК-32	Способностью выполнять работы соответствующего квалификационного уровня	Первый этап (пороговой уровень)	<b>знать:</b> - основные понятия и категории товароведения сельскохозяйственной продукции; - методы анализа основополагающих характеристик сельскохозяйственных продуктов;	Модуль 1 «Основы товароведения сельскохозяйственной продукции»	устный опрос	итоговое тестирование, вопросы к зачету
					тестовый контроль	
				Модуль 2 «Товароведение продукции растениеводства»	устный опрос	итоговое тестирование, вопросы к зачету
					тестовый контроль	
				Модуль 3 «Товароведение продукции животноводства»	устный опрос	итоговое тестирование, вопросы к зачету
					тестовый контроль	
		Второй этап (продвинутый уровень)	<b>уметь:</b> -давать товароведную характеристику образцов различных товарных групп; - проводить анализ структуры ассортимента товаров и разрабатывать мероприятия по ее совершенствованию; -определять рациональные способы и методы хранения, транспортирования, реализации товаров и ухода за ними; - работать с нормативной документацией и специальной литературой;	Модуль 1 «Основы товароведения сельскохозяйственной продукции»	устный опрос	итоговое тестирование, вопросы к зачету
					тестовый контроль	
				Модуль 2 «Товароведение продукции растениеводства»	устный опрос	итоговое тестирование, вопросы к зачету
					тестовый контроль	
				Модуль 3 «Товароведение продукции»	устный опрос	итоговое тестирование,

				<b>животноводства»</b>	тестовый контроль	вопросы к зачету
		Третий этап (высокий уровень)	<b>владеть:</b> - навыками по определению и оценки качества сельскохозяйственной продукции.	<b>Модуль 1 «Основы товароведения сельскохозяйственной продукции»</b>	устный опрос тестовый контроль	итоговое тестирование, вопросы к зачету
				<b>Модуль 2 «Товароведение продукции растениеводства»</b>	устный опрос тестовый контроль ситуационные задачи	итоговое тестирование, вопросы к зачету
				<b>Модуль 3 «Товароведение продукции животноводства»</b>	устный опрос тестовый контроль	итоговое тестирование, вопросы к зачету
ПК-33	Готовностью к повышению производительности труда и качества продукции. экономии ресурсов и безопасности.	Первый этап (пороговой уровень)	<b>знать:</b> - факторы, формирующие потребительную ценность сельскохозяйственной продукции и способствующие сохранению их качества; -сырьевые материалы и основы производства товарных групп; потребительские свойства и ассортимент товарных групп; - требования к качеству, особенности маркировки, упаковки, транспортирования и хранения товарных групп.	<b>Модуль 2 «Товароведение продукции растениеводства»</b>	устный опрос тестовый контроль	итоговое тестирование, вопросы к зачету
				<b>Модуль 3 «Товароведение продукции животноводства»</b>	устный опрос тестовый контроль	итоговое тестирование, вопросы к зачету
		Второй этап (продвинутый уровень)	<b>уметь:</b> -определять качественные характеристики товара; -принимать решения по повышению уровня качества реализуемых товаров; -разрабатывать мероприятия по предупреждению товарных потерь и возникновения порчи товарной продукции	<b>Модуль 2 «Товароведение продукции растениеводства»</b>	устный опрос тестовый контроль	итоговое тестирование, вопросы к зачету
				<b>Модуль 3 «Товароведение продукции животноводства»</b>	устный опрос тестовый контроль	итоговое тестирование, вопросы к зачету
		Третий этап (высокий уровень)	<b>владеть:</b>	<b>Модуль 2 «Товароведение продукции рас-</b>	устный опрос	итоговое тестирование, во-



		вень)	навыками определения качественных показателей основных видов сельскохозяйственной продукции	тениеводства»	тестовый контроль	просы к за-чету
					ситуационные задачи	
				<b>Модуль 3 «Товароведение продукции животноводства»</b>	устный опрос	итоговое тестирование, вопросы к за-чету

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

Компетенция	Планируемые результаты обучения (показатели достижения заданного уровня компетенции)	Уровни и критерии оценивания результатов обучения, шкалы оценивания			
		<i>Компетентность не сформирована</i>	<i>Пороговый уровень компетентности</i>	<i>Продвинутый уровень компетентности</i>	<i>Высокий уровень</i>
		неудовл.	удовл.	хорошо	отлично
ПК-32	Способностью выполнять работы соответствующего квалификационного уровня	Способность на не достаточном уровне выполнять работы соответствующего квалификационного уровня	Способен частично выполнять работы соответствующего квалификационного уровня	Способность выполнять работы соответствующего квалификационного уровня	Способность качественно выполнять работы соответствующего квалификационного уровня
	<b>Знать:</b> основные понятия и категории товароведения сельскохозяйственной продукции, сырьевые материалы и основы производства товарных групп; потребительские свойства и ассортимент товарных групп.	Не знает основные понятия и категории товароведения сельскохозяйственной продукции; сырьевые материалы и основы производства товарных групп; потребительские свойства и ассортимент товарных групп.	Частично знает основные понятия и категории товароведения сельскохозяйственной продукции; сырьевые материалы и основы производства товарных групп; потребительские свойства и ассортимент товарных групп.	Знает основные понятия и категории товароведения сельскохозяйственной продукции; сырьевые материалы и основы производства товарных групп; потребительские свойства и ассортимент товарных групп.	Аргументированно выделяет основные понятия и категории товароведения сельскохозяйственной продукции; сырьевые материалы и основы производства товарных групп; потребительские свойства и ассортимент товарных групп.

	<b>Уметь:</b> давать товароведную характеристику образцов различных товарных групп; 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.	Допускает грубые ошибки при определении товароведной характеристики образцов различных товарных групп; определении рациональных способов и методов хранения, транспортирования, реализации товаров и ухода за ними; работе с нормативной документацией и специальной литературой; разработке мероприятия по предупреждению товарных потерь и возникновения порчи товарной продукции.	Может давать товароведную характеристику образцов различных товарных групп; 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.	Способен давать товароведную характеристику образцов различных товарных групп; 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.	Способен самостоятельно давать товароведную характеристику образцов различных товарных групп; 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.
	<b>Владеть:</b> методами анализа основополагающих характеристик сельскохозяйственных продуктов; навыками по определению и оценке качества сельскохозяйственной продукции.	Не владеет методами анализа основополагающих характеристик сельскохозяйственных продуктов; навыками по определению и оценке качества сельскохозяйственной продукции.	Частично владеет методами анализа основополагающих характеристик сельскохозяйственных продуктов; навыками по определению и оценке качества сельскохозяйственной продукции.	Владеет методами анализа основополагающих характеристик сельскохозяйственных продуктов; навыками по определению и оценке качества сельскохозяйственной продукции.	Свободно владеет методами анализа основополагающих характеристик сельскохозяйственных продуктов; навыками по определению и оценке качества сельскохозяйственной продукции.
ПК-33	готовностью к повышению производительности труда и качества продукции, экономии ресурсов и безопасности.	Не готов к повышению производительности труда и качества продукции, экономии ресурсов и безопасности.	Частично готов к повышению производительности труда и качества продукции, экономии ресурсов и безопасности.	Готов к повышению производительности труда и качества продукции, экономии ресурсов и безопасности.	Свободно готов к повышению производительности труда и качества продукции, экономии ресурсов и безопасности.
	<b>Знать:</b> факторы, формирующие потребительную ценность сельскохозяйственной продукции и способствующие сохранению их качества; требования к качеству, особенности маркировки, упаковки, транспортирования и хранения товарных групп.	Не знает факторы, формирующие потребительную ценность сельскохозяйственной продукции и способствующие сохранению их качества; требования к качеству, особенности маркировки, упаковки, транспортирования и хранения товарных групп.	Частично знает факторы, формирующие потребительную ценность сельскохозяйственной продукции и способствующие сохранению их качества; требования к качеству, особенности маркировки, упаковки, транспортирования и хранения товарных групп.	Знает факторы, формирующие потребительную ценность сельскохозяйственной продукции и способствующие сохранению их качества; требования к качеству, особенности маркировки, упаковки, транспортирования и хранения товарных групп.	Применяет на практике знания о факторах, формирующих потребительную ценность сельскохозяйственной продукции и способствующие сохранению их качества; требования к качеству, особенности маркировки, упаковки, транспортирования и хранения товарных групп.

					нения товарных групп.
	<b>Уметь:</b> определять качественные характеристики товара; проводить анализ структуры ассортимента товаров и разрабатывать мероприятия по ее совершенствованию; принимать решения по повышению уровня качества реализуемых товаров.	Не умеет определять качественные характеристики товара; проводить анализ структуры ассортимента товаров и разрабатывать мероприятия по ее совершенствованию; принимать решения по повышению уровня качества реализуемых товаров.	Частично умеет определять качественные характеристики товара; проводить анализ структуры ассортимента товаров и разрабатывать мероприятия по ее совершенствованию; принимать решения по повышению уровня качества реализуемых товаров.	Умеет определять качественные характеристики товара; проводить анализ структуры ассортимента товаров и разрабатывать мероприятия по ее совершенствованию; принимать решения по повышению уровня качества реализуемых товаров.	Свободно умеет определять качественные характеристики товара; проводить анализ структуры ассортимента товаров и разрабатывать мероприятия по ее совершенствованию; принимать решения по повышению уровня качества реализуемых товаров.
	<b>Владеть:</b> навыками по определению и оценки качества сельскохозяйственной продукции.	Не владеет навыками по определению и оценки качества сельскохозяйственной продукции	Частично владеет навыками по определению и оценки качества сельскохозяйственной продукции	Владеет навыками по определению и оценки качества сельскохозяйственной продукции	Свободно владеет навыками по определению и оценки качества сельскохозяйственной продукции

1. **Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и/или опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

### ***Первый этап (пороговой уровень)***

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

#### **Вопросы устного опроса**

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.
6. Основные вещества, обуславливающие пищевую ценность сельскохозяйственной продукции.
7. Рациональное и сбалансированное питание.
8. Пищевые продукты, являющиеся источником белков. Свойства белков.
9. Факторы, влияющие на усвояемость сельскохозяйственной продукции.
10. Значение витаминов в питании человека и их содержание в пищевых продуктах.
11. Минеральные вещества, их значение в организме человека и содержание в пищевых продуктах.
12. Показатели, характеризующие потребительскую ценность сельскохозяйственной продукции.
13. Основные понятия: качество, оценка качества, показатель качества, идентификация, экспертиза.
14. 2. Органолептические и физико-химические показатели качества, их характеристика.
15. 3. Методы определения показателей качества продукции, их достоинства и недостатки.
16. 4. Градации качества.
17. 5. Экспертиза: понятие, виды, порядок проведения.
18. Процессы, происходящие в продовольственных товарах при хранении и их влияние на потребительские свойства и сохраняемость.
19. Потери при хранении пищевых продуктов.
20. Оптимальные условия и режимы хранения товаров.
21. Принципы, используемые при размещении товаров на хранение.
22. Методы консервирования сельскохозяйственной продукции: физические, физико-химические, химические, биохимические, комбинированные.
23. Способы сушки и их влияние на качество сушеных товаров.

#### **Перечень тестовых заданий по дисциплине**

##### **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

**6. По степени влияния на качество дефекты делятся на:**

1. явные и скрытые
2. устранимые и неустраняемые
3. малозначительные, значительные, критические

**7. Требования к климатическому режиму хранения включают требования к температуре, относительной влажности воздуха, воздухообмену, газовому составу и .....**

**8. Правила товарного соседства основаны на принципе**

1. совместимости
2. безопасности
3. эффективности

**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, глютенин
3. Глиадин, лейкозин

4. Лейкозин, глютенин

**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

**8. Какие вещества, содержащиеся в зерне, называются зольными веществами?**

1. Минеральные вещества
2. Органические вещества
3. Неорганические вещества
4. Все вещества зерна

**9. Какого микроэлемента много содержится в зерне ячменя?**

1. Кремния
2. Серы
3. Железа
4. Молибдена

**10. Питательность зерна какой культуры условно принята за 1 к.е.?**

1. Пшеницы
2. Овса
3. Просо
4. Ячменя

**11. Зерно хлебных злаков состоит из:**

1. Цветковых пленок
2. Слизких пленок
3. Алейронового слоя
4. Зародыша

**12. Из гречихи на предприятиях общественного питания вырабатывают:**

1. Ядрицу
2. Продел
3. Геркулес
4. Хлопья

**13. Муку ржаную хлебопекарную выпускают на мелькомбинатах:**

1. Обойной
2. Дробленной
3. Обдирной
4. Сеянной

**14. К подгруппе «тыквенные овощи» относят:**

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

**15. К подгруппе «томатные овощи» относят:**

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

### **Процент правильных ответов Оценка**

90 – 100% - «отлично»

70 – 89 % - «хорошо»

50 – 69 % - «удовлетворительно»

менее 50 % - «неудовлетворительно»

### ***Второй этап (продвинутый уровень)***

**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

### **Вопросы устного опроса**

1. Определяющие показатели качества крупы
2. Признаки в основе деления муки на виды и сорта
3. Показатели качества хлебобулочных изделий
4. Признаки классификации макаронных изделий
5. Классификация зерновых культур.
6. Пищевая ценность плодов и овощей
7. Принципы классификации плодов и овощей
8. Способы хранения плодов и овощей.
9. Виды потерь плодов и овощей при хранении.
10. Основные показатели качества плодов и овощей.
11. Продукты переработки плодов и овощей.
12. Значение вкусовых товаров в питании
13. Основные группы вкусовых товаров, принцип деления их на группы
14. Классификация ассортимента алкогольных напитков
15. Принцип деления чая и кофе на товарные сорта
16. Общность и различия между пряностями и приправами
17. Общая классификация кондитерских товаров
18. Факторы, формирующие качество отдельных групп кондитерских товаров
19. Условия хранения кондитерских товаров
20. Требования, предъявляемые к качеству кондитерских товаров
21. Дефекты кондитерских товаров и причины их возникновения
22. Классификация меда.

### **Перечень тестовых заданий по дисциплине**

#### **9. Обеззараживание микроорганизмов, вызывающих микробиологическую порчу товаров –**

1. дезинфекция
2. дезинсекция
3. дезодорация
4. дезактивация

#### **10. Общие требования к товарной информации:**



1. доступность
2. открытость
3. объективность
4. экологичность

**11. Химические процессы, происходящие при хранении сельскохозяйственной продукции:**

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

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

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

**13. Карантинная безопасность растительной продукции подтверждается при экспертизе:**

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

**14. Как называется группа органических веществ, присутствие которых необходимо для нормальной жизнедеятельности организма?**

1. Витамины
2. Ферменты
3. Пигменты
4. Эфирные масла

**15. Как называется белок, если он не содержит одной или нескольких аминокислот?**

1. Полноценный
2. Неполюценный
3. Незаменимый
4. Несинтезируемый

**16. К подгруппе клубнеплоды относят:**

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

**17. По срокам созревания яблоки делят на сорта:**

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

**18. К заболеваниям семечковых плодов относят:**

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

**19. Садовые сливы бывают:**

1. Венгерка
2. Курага

3. Кайсу
4. Ренклод

**20. Сушеным абрикосом называется:**

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

**Модуль 3 Товароведение и экспертиза продукции животноводства**

**21. Молочный сахар это:**

1. глюкоза;
2. целлюлоза;
3. лактоза;
4. галактоза.

**22. Показатель, не характеризующий органолептические свойства молока:**

1. цвет;
2. плотность;
3. запах;
4. консистенция.

**23. Показатель, не отражающий физические свойства молока:**

1. плотность;
2. точка кипения;
3. теплопроводность;
4. кислотность;

**24. К дефектам сгущённого молока относят:**

1. Бомбаж
2. Загустение
3. Закисление
4. Песчанистость

**25. Творог по жирности подразделяют на :**

1. Жирный
2. Полужирный
3. Мягкий
4. Мягкий диетический

**26. Дефектом творога является:**

1. Кормовой привкус
2. Пенка
3. Крупитчатость
4. Горечь

**27. В зависимости от сроков хранения и качества яйца подразделяют:**

1. Столовые
2. Отборные
3. Диетические
4. Мелкие

**28. В зависимости от массы яйца подразделяют на категории:**

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

**29. Какими цветами маркируют яйца птиц:**

1. Зеленым
2. Черным
3. Синим

4. Красным

**30. По происхождению жиры подразделяют:**

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

**31. Кукурузное масло вырабатывают из:**

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

**32. Мясо классифицируют по:**

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

**33. Говядину по упитанности делят на категории:**

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

**34. По термическому состоянию мясо подразделяется на:**

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

**35. Скелет рыбы может быть:**

1. Костный
2. Хрящевой
3. Остистый
4. Хрящекостный

**Процент правильных ответов Оценка**

90 – 100% - «отлично»

70 – 89 % - «хорошо»

50 – 69 % - «удовлетворительно»

менее 50 % - «неудовлетворительно»

***Третий этап (высокий уровень)***

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

***Ситуационные задачи***

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

## **1. Перечень вопросов по темам самостоятельной работы**

1. Ознакомьтесь (законспектируйте) с классификацией пищевых продуктов в Общероссийском классификаторе продукции (ОКП) и единой Товарной номенклатуре внешне-экономической 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.

## **1.2. Перечень вопросов к зачету с базовыми вопросами дисциплины**

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.

13. Основы и режимы хранения продовольственных товаров.

14. Строение и химический состав зерна, влияние на качество и пищевую ценность муки и крупы.

15. Пищевая ценность плодов и овощей, значение в питании

16. Классификация, пищевая ценность, качество, условия и сроки хранения ягод.

17. Пищевая ценность меда, значение в питании, методы экспертизы качества, условия и сроки хранения.

18. Сравнительная характеристика потребительских свойств рафинированного и нерафинированного растительного масла.

19. Пищевая ценность и диетическое значение, ассортимент и качество кисломолочных продуктов, условия и сроки хранения.

20. Сыры твердые сычужные – пищевая ценность, формирование ассортимента и качества, условия и сроки хранения.

21. Товароведная характеристика, категории и маркировка мяса говядины и свинины.

22. Потребительские свойства, особенности состава, маркировка, условия и сроки хранения мяса птицы.

23. Потребительские свойства копченой рыбы, условия и сроки хранения.

24. Признаки классификации и формирования ассортимента круп. Показатели качества круп и признаки деления круп на сорта, номера, марки.

25. Товароведная характеристика пшеничной и ржаной муки и их отличительные признаки.

26. Классификация и структура ассортимента макаронных изделий.

27. Особенности химического состава и пищевой ценности моркови, условия хранения.

28. Характеристика хозяйственно-ботанических сортов капустных овощей, их пищевая ценность и значение в питании, условия и сроки хранения.

29. Особенности химического состава луковых овощей и характеристика различных их видов.

30. Способы, условия и сроки хранения свежих овощей и плодов.

31. Дефекты и болезни свежих плодов и овощей, причины их возникновения и меры предупреждения.

32. Классификация овощных и плодовых консервов в герметичной таре.

33. Товароведная характеристика меда по химическому составу и пищевой ценности, показатели и экспертиза качества меда.

34. Характеристика потребительских свойств, классификация маргарина.

35. Классификация и ассортимент молока, потребительские свойства и экспертиза качества.

36. Классификация сыров, потребительские свойства твердых и мягких сычужных сыров, экспертиза качества, условия и сроки хранения.

37. Потребительские свойства и ассортимент кисломолочных и переработанных сыров, условия и сроки хранения.

#### **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 (экзамен или зачет).

Уровень развития компетенций оценивается с помощью рейтинговых баллов.

<b>Рейтинги</b>	<b>Характеристика рейтингов</b>	<b>Максимум баллов</b>
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 экзамена. 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 (экзамена или 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.

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 экзаменационные или 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 51 и более.

Оценка «не зачтено» ставится в том случае, если итоговый рейтинг студента составил менее 51 баллов.