

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

КАФЕДРА МАРКЕТИНГА И ЛОГИСТИКИ

Рабочая программа дисциплины (модуля)
ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Направление и направленность (профиль)
38.03.07 Товароведение. Товарный менеджмент во внутренней и внешней торговле

Год набора на ОПОП
2021

Форма обучения
очная

Владивосток 2024

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение (утв. приказом Минобрнауки России от 12.08.2020г. №985) и Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры (утв. приказом Минобрнауки России от 06.04.2021 г. N245).

Составитель(и):

Вершинина А.Г., кандидат технических наук, доцент, Кафедра маркетинга и логистики, Anna.Vershinina@vvsu.ru

Утверждена на заседании кафедры маркетинга и логистики от 25.04.2024 , протокол № 8

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой (разработчика)

Юрченко Н.А.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат	1575639371
Номер транзакции	0000000000D2102F
Владелец	Юрченко Н.А.

1 Цель, планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)

Цель изучения дисциплины – приобретение теоретических знаний и практических умений и владение навыками в области товароведения продовольственных товаров, изучение принципов классификации, ассортимента и экспертизы качества продовольственных товаров.

Задачами дисциплины являются теоретическая и практическая подготовка специалиста товароведа-эксперта продовольственных товаров. Студенты должны уметь организовывать и проводить экспертизу, составлять аргументированные заключения, применять методы экспертной оценки и испытаний, осуществлять поиск и работать с необходимыми нормативными и техническими документами

Планируемыми результатами обучения по дисциплине (модулю), являются знания, умения, навыки. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представлен в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины (модуля)

Название ОПОП ВО, сокращенное	Код и формулировка компетенции	Код и формулировка индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине		
			Код результата	Формулировка результата	
38.03.07 «Товароведение» (Б-ТВ)	ОПК-2 : Способен использовать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров	ОПК-2.2к : Применяет современные методы экспертизы и оценки товаров	РД1	Знание	современных методов экспертизы и оценки продовольственных товаров
			РД2	Умение	выбирать метод, необходимый для проведения экспертизы или оценки качества продовольственных товаров
			РД3	Навык	работы с основными методами экспертизы и оценки качества продовольственных товаров
	ОПК-3 : Способен применять действующие нормативные правовые акты и нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции	ОПК-3.2к : Использует нормативные правовые документы для обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции	РД4	Знание	требований нормативно правовых документов в области обеспечения качества и предупреждения оборота фальсифицированной продукции
			РД5	Умение	определять требования к продовольственным товарам в соответствии с требованиями нормативных документов

					РД6	Навык	работы с нормативно-правовой документацией для обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции
--	--	--	--	--	-----	-------	---

2 Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП

Дисциплина «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» относится к обязательной части блока 1.

3. Объем дисциплины (модуля)

Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу, приведен в таблице 2.

Таблица 2 – Общая трудоемкость дисциплины

Название ОПОП ВО	Форма обучения	Часть УП	Семестр (ОФО) или курс (ЗФО, ОЗФО)	Трудо-емкость (З.Е.)	Объем контактной работы (час)					СРС	Форма аттес-тации	
					Всего	Аудиторная			Внеауди-торная			
						лек.	прак.	лаб.	ПА			КСР
38.03.07 Товароведение	ОФО	Б1.Б	3	4	55	18	0	36	1	0	89	Э
38.03.07 Товароведение	ОФО	Б1.Б	4	5	73	36	0	36	1	0	107	Э

4 Структура и содержание дисциплины (модуля)

4.1 Структура дисциплины (модуля) для ОФО

Тематический план, отражающий содержание дисциплины (перечень разделов и тем), структурированное по видам учебных занятий с указанием их объемов в соответствии с учебным планом, приведен в таблице 3.1

Таблица 3.1 – Разделы дисциплины (модуля), виды учебной деятельности и формы текущего контроля для ОФО

№	Название темы	Код ре-зультата обучения	Кол-во часов, отведенное на				Форма текущего контроля
			Лек	Практ	Лаб	СРС	
1 семестр							
1	Зерномучные товары	РД1, РД2, РД3, РД4, РД5, РД6	4	0	8	24	Тест
2	Фрукты, овощи и продукты их переработки	РД1, РД2, РД3, РД4, РД5, РД6	4	0	8	22	Тест
3	Кондитерские изделия. Крахмал. Сахар. Мед.	РД1, РД2, РД3, РД4, РД5, РД6	6	0	10	22	тест
4	Вкусовые товары	РД1, РД2, РД3, РД4, РД5, РД6	4	0	10	21	Тест

2 семестр							
1	Молоко и молочные товары	РД1, РД2, РД3, РД4, РД5, РД6	8	0	8	20	Тест
2	Товары из рыбы и нерыбных объектов водного промысла	РД1, РД2, РД3, РД4, РД5, РД6	10	0	8	22	Тест
3	Мясо и мясные товары	РД1, РД2, РД3, РД4, РД5, РД6	12	0	12	41	тест
4	Пищевые жиры	РД1, РД2, РД3, РД4, РД5, РД6	6	0	8	24	Тест
Итого по таблице			54	0	72	196	

4.2 Содержание разделов и тем дисциплины (модуля) для ОФО

1 семестр

Тема 1 Зерномучные товары.

Содержание темы: Значение зерномучных товаров в питании. Строение зерна и распределение питательных веществ по анатомическим частям зерна. Экспертиза качества зерна. Правила и режимы хранения. Крупа, мука, хлебобулочные и макаронные изделия. Классификация. Товароведная характеристика. Правила и режимы транспортирования и хранения. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения. В рамках данной темы выполняется лабораторная работа 1, 2. .

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: лекции в ЭОС, активные формы: использование метода фасилитации.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: подготовка к лабораторным работам, тесту.

Тема 2 Плоды, овощи и продукты их переработки.

Содержание темы: Плоды и овощи свежие. Классификация. Пищевая ценность. Товароведная характеристика. Условия и сроки хранения. Экспертиза качества. Дефекты и болезни свежих плодов. Плоды и овощи переработанные. Способы консервирования. Товароведная характеристика переработанных плодов и овощей. Хранение. Экспертиза качества. Дефекты и причины возникновения. В рамках данной темы выполняется лабораторная работа 3,4. .

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: лекции в ЭОС, активные формы: использование метода фасилитации.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: подготовка к лабораторным работам, тесту.

Тема 3 Кондитерские изделия. Крахмал. Сахар. Мед.

Содержание темы: Крахмал. Виды, сорта, товароведная характеристика. Хранение. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения. Крахмалопродукты. Общая характеристика. Сахар. Классификация. Товароведная характеристика. Хранение. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения. Мед. Классификация. Образование меда. Пищевая ценность. Хранение. Экспертиза качества. Дефекты и фальсификация меда. Фруктово-ягодные кондитерские изделия, карамель, конфеты, шоколад, какао-порошок, халва. Классификация. Пищевая ценность. Товароведная характеристика. Хранение. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения. Мучные кондитерские изделия. Печенье, галеты, крекер, пряничные изделия, вафли, пирожные и торты, восточные сладости. Пищевая ценность. Товароведная характеристика.

Условия и сроки хранения. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения. В рамках данной темы выполняется лабораторная работа 5,6. .

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: лекции в ЭОС, активные формы: использование метода фасилитации.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: подготовка к лабораторным работам, тесту.

Тема 4 Вкусовые товары.

Содержание темы: Алкогольные напитки. Классификация. Товароведная характеристика. Хранение. Экспертиза качества. Дефекты и причины возникновения. Чай, кофе. Товароведная характеристика. Хранение. Экспертиза качества. Дефекты и причины возникновения. Пряности, приправы. Классификация. Пищевая ценность. Товароведная характеристика. Хранение. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения. В рамках данной темы выполняется лабораторная работа 7,8. .

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: лекции в ЭОС, активные формы: использование метода фасилитации.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: подготовка к лабораторным работам, тесту.

2 семестр

Тема 1 Молоко и молочные товары.

Содержание темы: Молоко, кисломолочные продукты. Классификация. Пищевая ценность. Товароведная характеристика. Хранение. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения. В рамках данной темы выполняется лабораторная работа 1,2.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: лекции в ЭОС, активные формы: использование метода фасилитации.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: подготовка к лабораторным работам, тесту.

Тема 2 Товары из рыбы и нерыбных объектов водного промысла.

Содержание темы: Основы систематизации рыбы и нерыбных гидробионтов. Пищевая ценность и безопасность рыбы и нерыбных объектов водного промысла. Рыба живая, охлажденная, мороженая. Товароведная характеристика. Упаковка, транспортировка и хранение. Экспертиза качества. Товары из рыбы. Филе, полуфабрикаты, кулинарные изделия: соленая, пряная, маринованная, вяленая, сушеная, копченая рыба и балычные изделия. Товароведная характеристика. Хранение. Экспертиза качества. Дефекты и причины возникновения. Икорная продукция и аналоги. Классификация. Товароведная характеристика. Хранение. Экспертиза качества. Дефекты и причины возникновения. Продукты из нерыбных объектов водного промысла (морепродукты). Классификация. Товароведная характеристика. Хранение. Экспертиза качества. Дефекты и причины возникновения. Консервы и пресервы из рыбы и нерыбных объектов водного промысла. Товароведная характеристика. Экспертиза качества. Маркировка консервов и пресервов. Хранение. Дефекты и безопасность консервов и пресервов. В рамках данной темы выполняется лабораторная работа. .

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: лекции в ЭОС, активные формы: использование метода фасилитации.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: подготовка к лабораторным работам, тесту.

Тема 3 Мясо и мясные товары.

Содержание темы: Мясо убойных животных. Товароведная классификация мяса. Пищевая ценность мяса. Клеймение и маркировка мяса. Экспертиза качества. Транспортирование и хранение. Субпродукты. Классификация. Пищевая ценность.

Экспертиза качества. Упаковка. Транспортирование и хранение. Мясные полуфабрикаты, колбасные и солено-копченые изделия. Классификация. Пищевая ценность. Экспертиза качества. Упаковка. Транспортирование и хранение. В рамках данной темы выполняется лабораторная работа. Яйцо, яичные товары .

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: лекции в ЭОС, активные формы: использование метода фасилитации.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: подготовка к лабораторным работам, тесту.

Тема 4 Пищевые жиры.

Содержание темы: Растительные масла. Классификация. Товароведная характеристика. Хранение. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения. Маргариновая продукция, жиры кулинарные, кондитерские и хлебопекарные. Классификация. Товароведная характеристика. Хранение. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения. В рамках данной темы выполняется лабораторная работа. .

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: лекции в ЭОС, активные формы: использование метода фасилитации.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: подготовка к лабораторным работам, тесту.

5 Методические указания для обучающихся по изучению и реализации дисциплины (модуля)

5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины и по обеспечению самостоятельной работы

Для выполнения самостоятельной работы студентов необходимы помещения, укомплектованные соответствующей компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет", обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГУЭС, к современным профессиональным базам данных, информационным справочным системам (например, Консультант Плюс, Гарант Сервис и др.).

В данной учебной программе приведен перечень основных и дополнительных источников, которые предлагается изучить в процессе обучения по дисциплине. Кроме того, для расширения и углубления знаний по данной дисциплине целесообразно использовать: научные публикации в тематических журналах («Товаровед продовольственных товаров»); полнотекстовые базы данных библиотек; имеющиеся в библиотеках вуза и региона публикации на электронных и бумажных носителях и др.

Успешное освоение дисциплины предполагает активную работу студентов на лекциях и лабораторных занятиях, выполнение аттестационных мероприятий, эффективную самостоятельную работу.

В процессе изучения дисциплины студенту необходимо ориентироваться на самостоятельную проработку лекционного материала, подготовку к лабораторным работам.

Методические рекомендации по обеспечению самостоятельной работы

Цель СРС в процессе обучения заключается, как в усвоении знаний, так и в формировании умений и навыков по их использованию в новых условиях на новом учебном материале. Самостоятельная работа призвана обеспечивать возможность осуществления студентами самостоятельной познавательной деятельности в обучении, и является видом учебного труда, способствующего формированию у студентов самостоятельности.

В рамках подготовки к лабораторным работам студенты сначала прорабатывают лекционный материал, презентации по теме работы, знакомятся с целью, задачами и информационными источниками. При необходимости подбирают дополнительные информационные материалы, необходимую литературу, нормативные и законодательные

документы, знакомятся с ними. В случае, если в заданиях работы необходимо написать доклад, изучают источники, различные данные и др., чтобы иметь представление о вопросах, затрагиваемых в работе.

Лабораторные занятия проводятся в специально оборудованной лаборатории, имеющей водопровод, вытяжку, термостат, микроскопы, также необходимы лабораторная посуда, реактивы и расходные материалы, наглядные пособия.

Для проведения занятий лекционного типа используются учебно-наглядные пособия в форме презентации, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие темам лекций, представленным в пункте 5 настоящей РПД.

Задания для лабораторных работ с методическими указаниями по их выполнению приведены в Приложении 2.

Выполнение самостоятельной работы: подготовка докладов с презентацией

Подготовка к докладу, сообщению должна сопровождаться изучением научной литературы (монографии, статьи, диссертации и др.) обобщением накопленного опыта по заявленной проблеме. Доклад оформляется в соответствии с требованиями к оформлению работ. Важно также подготовить свое выступление и презентацию для публичного выступления на занятии. Студент должен быть готов не только представить свою точку зрения, уметь её аргументировать, но и ответить на вопросы преподавателя и других студентов. При необходимости может быть представлено несколько точек зрения по проблеме и обсуждение проведено как «дуэль оппонентов».

5.2 Особенности организации обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

При необходимости обучающимся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов (по заявлению обучающегося) предоставляется учебная информация в доступных формах с учетом их индивидуальных психофизических особенностей:

- для лиц с нарушениями зрения: в печатной форме увеличенным шрифтом; в форме электронного документа; индивидуальные консультации с привлечением тифлосурдопереводчика; индивидуальные задания, консультации и др.

- для лиц с нарушениями слуха: в печатной форме; в форме электронного документа; индивидуальные консультации с привлечением сурдопереводчика; индивидуальные задания, консультации и др.

- для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата: в печатной форме; в форме электронного документа; индивидуальные задания, консультации и др.

6 Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

В соответствии с требованиями ФГОС ВО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений планируемым результатам обучения по дисциплине (модулю) созданы фонды оценочных средств. Типовые контрольные задания, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, а также критерии и показатели, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, представлены в Приложении 1.

7 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

7.1 Основная литература

1. Коник Н. В. Товароведение продовольственных товаров : Учебное пособие

[Электронный ресурс] : Альфа-М , 2022 - 416 - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=399381>

2. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров : Учебник [Электронный ресурс] : НОРМА , 2020 - 368 - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=356021>

3. Николаева М.А., Положишникова М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров : Учебник [Электронный ресурс] : НИЦ ИНФРА-М , 2022 - 461 - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=399409>

4. Рензьева Т.В., Резниченко И.Ю., Савенкова Т.В. и др. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность : Учебник [Электронный ресурс] : Инфра-М , 2020 - 274 - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=355555>

5. Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения (группа вкусовых товаров) : учебное пособие / составители А. В. Клопова [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2020. — 229 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148802> (дата обращения: 30.09.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7.2 *Дополнительная литература*

1. Анатомия пищевого сырья : практикум / Баймишев Р.Х.; Кашина Д.Ш. — Самара : РИЦ СГСХА, 2018 .— 133 с. — ISBN 978-5-88575-494-1 .— URL: <https://lib.rucont.ru/efd/642951> (дата обращения: 30.09.2024)

2. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, икры, морских млекопитающих и беспозвоночных животных : метод. указания к лаб.-практ. занятиям / И.Л. Васильева, И.С. Иванов .— 2-е изд., перераб. и доп. — Ижевск : ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА, 2020 .— 52 с. — Электрон. текстовые данные (0,8 Мб) .— URL: <https://lib.rucont.ru/efd/732935> (дата обращения: 30.09.2024)

3. Волкова А.В.(Первый автор); Праздничкова Н.В. Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения [Электронный ресурс] : Самара: РИЦ СГСХА , 2014 - 27 - Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/327155>

4. Голубенко О. А., Коник Н. В. Экспертиза качества и сертификация кондитерских товаров : Учебное пособие [Электронный ресурс] : Альфа-М , 2011 - 240 - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=218452>

5. Дмитриченко, М. И., Экспертиза и оценка качества продовольственных товаров : учебник / М. И. Дмитриченко, А. М. Мирзоев. — Москва : КноРус, 2022. — 611 с. — ISBN 978-5-406-09956-8. — URL: <https://book.ru/book/944131> (дата обращения: 25.09.2024). — Текст : электронный.

6. Дячук Т.И. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов : Справочная литература [Электронный ресурс] : Инфра-М , 2020 - 366 - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=346038>

7. Е.В. Крутяева. Товароведение упаковочных материалов и тары для продовольственных товаров : Учебное пособие [Электронный ресурс] : Самара: РИЦ СГСХА , 2014 - 110 - Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/286822>

8. Иванова Т. Н., Позняковский В. М., Добровольский В. Ф. Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и пищевых добавок : Учебник [Электронный ресурс] : Инфра-М , 2020 - 265 - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=356199>

9. Иванова Т.Н., Евдокимова О.В., Красильникова Е.В. и др. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : Учебное пособие [Электронный ресурс] : ИНФРА-М - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=355701>

10. Левкин, Г.Г. Товароведение рыбы и рыбных товаров : конспект лекций / Г.Г. Левкин .— Москва : Директ-Медиа, 2016 .— 112 с. — ISBN 978-5-4475-8210-4 .— URL: <https://lib.rucont.ru/efd/610963> (дата обращения: 30.09.2024)

11. Праздничкова Наталья Валерьевна. Товароведение и экспертиза вкусовых

товаров [Электронный ресурс] , 2012 - 145 - Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/224886>

12. Сидоренко Ю. И. Экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум : Учебное пособие [Электронный ресурс] : ИНФРА-М , 2016 - 182 - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=111043>

13. Сухова, И.В. Товароведение и экспертиза молочных товаров: практикум / Д.Ш. Баймишева; И.В. Сухова .— Самара : РИЦ СГСХА, 2015 .— 117 с. — ISBN 978-5-88575-393-7 .— URL: <https://lib.rucont.ru/efd/343544> (дата обращения: 30.09.2024)

14. Товароведение и таможенная экспертиза товаров растительного происхождения : методические указания / Волкова А.В.; Праздничкова Н.В. — Кинель : РИО СГСХА, 2019 . — 27 с. — URL: <https://lib.rucont.ru/efd/682438> (дата обращения: 30.09.2024)

15. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения : Учебное пособие [Электронный ресурс] : НИЦ ИНФРА-М , 2020 - 304 - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=355069>

7.3 Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", включая профессиональные базы данных и информационно-справочные системы (при необходимости):

1. СПС КонсультантПлюс <http://www.consultant.ru/>
2. Электронная библиотечная система «РУКОНТ» - Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/>
3. Электронная библиотечная система ZNANIUM.COM - Режим доступа: <https://znanium.com/>
4. Электронно-библиотечная система "BOOK.ru"
5. Электронно-библиотечная система "ЛАНЬ"
6. Электронно-библиотечная система "РУКОНТ"
7. электронный фонд правовой и нормативно-технической документации <http://docs.cntd.ru/>
8. Open Academic Journals Index (ОАИ). Профессиональная база данных - Режим доступа: <http://oaji.net/>
9. Президентская библиотека им. Б.Н.Ельцина (база данных различных профессиональных областей) - Режим доступа: <https://www.prlib.ru/>

8 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля) и перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения

Основное оборудование:

- Анализатор влажности "ЭВЛАС-2М"
- Ареометр АОН-1 (набор из 19)
- Весы CAS SCL-150 дискретность 0,005
- Весы KERN 442-43N 400г/0,1
- Вискозиметр ВНЖ-0,3-ХСЗ
- Влагомер с ускоренной сушкой МТ-250
- Лабораторная зерновая мельница ЛЗМ-1
- Лабораторный холодильник-морозильник Liebherr LCv 4010
- Мельница лабораторная ЛЗМ
- Микроскоп Биомед 2
- Нитрат-тестер СОЭКС
- Прибор для определения пористости хлебопродуктов УОП-01
- Рефрактометр ИРФ-454Б2М с подсветкой и доп шкалой
- Термостат ЛАБ-ТЖ-ТС-01НМ

- Термостатирующая баня LOIP
- Устройство для измерения металломагнитной примеси ПИФ-2
- Центрифуга СМ-50
- Шейкер S-3.20М орбитальный, амплитуда 20 мм
- Шкаф суш-ый СНОЛ 58/350(электрон., сталь, вент-р)
- Штатив лабораторный ЛАБ-01 ШЛ

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

КАФЕДРА МАРКЕТИНГА И ЛОГИСТИКИ

Фонд оценочных средств
для проведения текущего контроля
и промежуточной аттестации по дисциплине (модулю)

ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Направление и направленность (профиль)

38.03.07 Товароведение. Товарный менеджмент во внутренней и внешней торговле

Год набора на ОПОП
2021

Форма обучения
очная

Владивосток 2024

1 Перечень формируемых компетенций

Название ОПОП ВО, сокращенное	Код и формулировка компетенции	Код и формулировка индикатора достижения компетенции
38.03.07 «Товароведение» (Б-ТВ)	ОПК-2 : Способен использовать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров	ОПК-2.2к : Применяет современные методы экспертизы и оценки товаров
	ОПК-3 : Способен применять действующие нормативные правовые акты и нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции	ОПК-3.2к : Использует нормативные правовые документы для обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции

Компетенция считается сформированной на данном этапе в случае, если полученные результаты обучения по дисциплине оценены положительно (диапазон критериев оценивания результатов обучения «зачтено», «удовлетворительно», «хорошо», «отлично»). В случае отсутствия положительной оценки компетенция на данном этапе считается несформированной.

2 Показатели оценивания планируемых результатов обучения

Компетенция ОПК-2 «Способен использовать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров»

Таблица 2.1 – Критерии оценки индикаторов достижения компетенции

Код и формулировка индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине			Критерии оценивания результатов обучения
	Код результата	Тип результата	Результат	
ОПК-2.2к : Применяет современные методы экспертизы и оценки товаров	РД1	Знание	современных методов экспертизы и оценки продовольственных товаров	тест
	РД2	Умение	выбирать метод, необходимый для проведения экспертизы или оценки качества продовольственных товаров	лабораторная работа
	РД3	Навык	работы с основными методами и экспертизы и оценки качества продовольственных товаров	лабораторная работа

Компетенция ОПК-3 «Способен применять действующие нормативные правовые акты и нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции»

Таблица 2.2 – Критерии оценки индикаторов достижения компетенции

Код и формулировка индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине			Критерии оценивания результатов обучения
	Код ре-з-та	Т и п ре з-та	Результат	
ОПК-3.2к : Использует нормативные правовые документы для обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции	РД4	Знание	требований нормативно правовых документов в области обеспечения качества и предупреждения оборота фальсифицированной продукции	тест
	РД5	Умение	определять требования к продовольственным товарам в соответствии с требованиями нормативных документов	лабораторная работа
	РД6	Навык	работы с нормативно-правовой документацией для обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции	лабораторная работа

Таблица заполняется в соответствии с разделом 1 Рабочей программы дисциплины (модуля).

3 Перечень оценочных средств

Таблица 3 – Перечень оценочных средств по дисциплине (модулю)

Контролируемые планируемые результаты обучения		Контролируемые темы дисциплины	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Очная форма обучения				
РД1	Знание : современных методов экспертизы и оценки продовольственных товаров	1.1. Зернофуражные товары	Лабораторная работа	Тест
		1.2. Плоды, овощи и продукты их переработки	Лабораторная работа	Тест
		1.3. Кондитерские изделия. Крахмал. Сахар. Мед	Лабораторная работа	Тест
		1.4. Вкусовые товары	Лабораторная работа	Тест
		2.1. Молоко и молочные товары	Лабораторная работа	Тест
		2.2. Товары из рыбы и морепродуктов водного промысла	Лабораторная работа	Тест
		2.3. Мясо и мясные товары	Лабораторная работа	Тест
		2.4. Пищевые жиры	Лабораторная работа	Тест

РД2	Умение : выбирать метод, необходимый для проведения экспертизы или оценки качества продовольственных товаров	1.1. Зерномучные товары	Лабораторная работа	Тест
		1.2. Фрукты, овощи и продукты их переработки	Лабораторная работа	Тест
		1.3. Кондитерские изделия. Крахмал. Сахар. Мед	Лабораторная работа	Тест
		1.4. Вкусовые товары	Лабораторная работа	Тест
		2.1. Молоко и молочные товары	Лабораторная работа	Тест
		2.2. Товары из рыбы и нерыбных объектов водного промысла	Лабораторная работа	Тест
		2.3. Мясо и мясные товары	Лабораторная работа	Тест
		2.4. Пищевые жиры	Лабораторная работа	Тест
РД3	Навык : работы с основными методами экспертизы и оценки качества продовольственных товаров	1.1. Зерномучные товары	Лабораторная работа	Тест
		1.2. Фрукты, овощи и продукты их переработки	Лабораторная работа	Тест
		1.3. Кондитерские изделия. Крахмал. Сахар. Мед	Лабораторная работа	Тест
		1.4. Вкусовые товары	Лабораторная работа	Тест
		2.1. Молоко и молочные товары	Лабораторная работа	Тест
		2.2. Товары из рыбы и нерыбных объектов водного промысла	Лабораторная работа	Тест
		2.3. Мясо и мясные товары	Лабораторная работа	Тест
		2.4. Пищевые жиры	Лабораторная работа	Тест
РД4	Знание : требований нормативно правовых документов в области обеспечения качества и предупреждения оборота фальсифицированной продукции	1.1. Зерномучные товары	Лабораторная работа	Тест
		1.2. Фрукты, овощи и продукты их переработки	Лабораторная работа	Тест
		1.3. Кондитерские изделия. Крахмал. Сахар. Мед	Лабораторная работа	Тест
		1.4. Вкусовые товары	Лабораторная работа	Тест
		2.1. Молоко и молочные товары	Лабораторная работа	Тест
		2.2. Товары из рыбы и нерыбных объектов водного промысла	Лабораторная работа	Тест
		2.3. Мясо и мясные товары	Лабораторная работа	Тест

Самостоятельная работа				16								16
Промежуточная аттестация		-										-
Итого												100

Сумма баллов, набранных студентом по всем видам учебной деятельности в рамках дисциплины, переводится в оценку в соответствии с таблицей.

Сумма баллов по дисциплине	Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенции
от 91 до 100	«зачтено» / «отлично»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций, обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой, умеет свободно выполнять практические задания, предусмотренные программой, свободно оперирует приобретенными знаниями и умениями, применяет их в ситуациях повышенной сложности.
от 76 до 90	«зачтено» / «хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
от 61 до 75	«зачтено» / «удовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций: в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, проявляется отсутствие отдельных знаний, умений, навыков по некоторым дисциплинарным компетенциям, студент испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.
от 41 до 60	«не зачтено» / «неудовлетворительно»	У студента не сформированы дисциплинарные компетенции, проявляется недостаточность знаний, умений, навыков.
от 0 до 40	«не зачтено» / «неудовлетворительно»	Дисциплинарные компетенции не сформированы. Проявляется полное или практически полное отсутствие знаний, умений, навыков.

5 Примерные оценочные средства

5.1 Примеры тестовых заданий

Примерный тест

1. Укажите вариант правильного ответа

1. Количество содержащихся в продукте пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) и их соотношение определяет показатель

- 1) пищевая ценность
- 2) физиологическая ценность
- 3) биологическая ценность
- 4) энергетическая ценность
- 5) усвояемость

2. Установите соответствие

Показатели качества пищевых продуктов относятся к соответствующим группам

- 1) массовая доля влаги
- 2) внешний вид
- 3) консистенция
- 4) общая кислотность
- 5) БГКП

А) органолептический показатель

В) физико-химический показатель

С)микробиологический показатель

3. Укажите все правильные ответы

К органолептическим показателям качества продовольственных товаров относятся

- 1) внешний вид
- 2) рН
- 3) кислотность
- 4) консистенция
- 5) цвет

4. Укажите правильный ответ

Рис шлифованный подразделяется на сорта

- 1) экстра, высший, первый, второй, третий
- 2) экстра, высший, первый, второй,
- 3) высший, первый, второй
- 4) первый, второй
- 5) на сорта не делится

5. Укажите правильный ответ

Вид крупы, для производства которой используется ячмень

- 1) ядрица
- 2) пшено
- 3) «Артек»
- 4) перловая
- 5) продел

6. Укажите правильный ответ

Классификационный признак муки, зависящий от зерновой культуры, из которой она изготовлена, – это

- 1) сорт
- 2) марка
- 3) чистота
- 4) вид
- 5) тип

7. Укажите правильный ответ

Дефект крупы и муки, вызванный окислением липидов с образованием веществ, придающих горький вкус, – это

- 1) осаливание
- 2) увлажнение
- 3) засахаривание
- 4) прогоркание
- 5) поседение

8. Установите соответствие

Плоды относятся к соответствующим им группам

- 1) киви
 - 2) яблоки
 - 3) миндаль
 - 4) виноград
 - 5) абрикос
- А) семечковые
В) косточковые
С) ягоды
D) орехоплодные
E) тропические плоды

9. Укажите все правильные ответы

К семечковым плодам относятся

- 1) яблоки

- 2)рябина
- 3)клюква
- 4)виноград
- 5)черешня

10. Укажите правильный ответ

Причиной жирового поседения шоколада является

- 1)хранение при низких положительных температурах
- 2)хранение при высоких положительных температурах
- 3)недостаточное темперирование
- 4)высокая относительная влажность при хранении
- 5)резкие колебания температуры при хранении

11. Укажите правильный ответ

Основное сырье для приготовления шоколада

- 1)кофейные зерна
- 2)какао-порошок
- 3)какао-бобы
- 4)цикорий
- 5)пальмовое масло

12. Укажите все правильные ответы

Печенье в зависимости от рецептуры и способа изготовления подразделяется на

- 1)сахарное
- 2)сбивное
- 3)затяжное
- 4)песочное
- 5)сдобное

13. Укажите правильный ответ

Группа водок, при производстве которых используют вкусовые и ароматические добавки, улучшающие вкус и запах, смягчающие жгучий вкус спирта

- 1)особые
- 2)особенные
- 3)улучшенные
- 4)обогащенные
- 5)водочные настойки

14. Укажите правильный ответ

Простокваши получают

- 1)сквашиванием молока и гомогенизацией сгустка
- 2)сквашиванием молока молочнокислыми бактериями
- 3)сепарированием молока
- 4)обработкой молока ферментными препаратами
- 5)самопроизвольным сквашиванием молока

15. Укажите все правильные ответы

В производстве кефира используют закваски, вызывающие брожение

- 1)пропионовокислое
- 2)молочнокислое
- 3)маслянокислое
- 4)спиртовое
- 5)уксусное

16. Укажите правильный ответ

Сардины относятся к семейству –

- 1)сельдевые
- 2)тресковые
- 3)корюшковых
- 4)макрелещуковые

5)карповые

17. Укажите правильный ответ

Рыба является мороженой, если температура в толще мышечной ткани

1)от минус 18 0С и ниже

2)от минус 12 0С и ниже

3)от минус 10 0С и ниже

4)не более 8 0С

5)не менее 5 0С

18. Укажите правильный ответ

К головоногим промысловым моллюскам относится

1)омар

2)трепанг

3)кукумария

4)кальмар

5)краб

19. Укажите все правильные ответы

По возрасту мясо крупного рогатого скота подразделяется на

1)мясо говядину

2)мясо молодняка

3)телятину

4)мясо волов

5)мясо коров

20. Укажите все правильные ответы

Сырьем для производства майонеза являются

1)рафинированное растительное масло

2)яичные продукты

3)уксус

4)горчица

5)сливочное масло

Краткие методические указания

При подготовке к тестированию студенту целесообразно повторить разделы пройденной дисциплины, построить логические связи теоретического материала дисциплины с практическими ситуациями, которые решали на практических занятиях и в ходе выполнения самостоятельной работы. Рекомендуется при подготовке к тесту использовать список основной литературы, профильные журналы по товароведению. Если в ходе к подготовке к тесту у студента остаются вопросы, на которые он не смог ответить, то обязательно следует посетить консультацию ведущего преподавателя и выяснить эти вопросы. Тестирование проходит в СИТО в указанные сроки по мере прохождения тем.

Шкала оценки

Оценка	Баллы	Описание
5	18-20	При правильном выполнении тестовых заданий от 80 до 100%
4	15-17	При правильном выполнении тестовых заданий от 70 до 80%
3	10-14	При правильном выполнении тестовых заданий от 55 до 70%
2	7-9	При правильном выполнении тестовых заданий от 40 до 55%
1	1-6	При правильном выполнении тестовых заданий от 0 до 40%

5.2 Пример заданий на лабораторную работу

Лабораторная работа 2

ТЕМА: Приемка и товароведная оценка качества кондитерских изделий

Цель работы: ознакомиться со стандартными методами приемки кондитерских товаров и методами проведения их оценки качества.

Содержание работы

- 1 Опрос по вопросам для подготовки
- 2 Работа со стандартами по приемке кондитерских товаров
- 3 Проведение товароведной оценки качества
- 4 Выводы по работе

Материальное обеспечение:

1 Замедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров : Учебное пособие [Электронный ресурс] : РИОР , 2019 - 156 - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=339739>

2 Сидоренко Ю. И. Экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум : Учебное пособие [Электронный ресурс] : ИНФРА-М , 2016 - 182 - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=111043>

3 Николаева М.А., Карташова Л.В. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров : Учебник [Электронный ресурс] : НОРМА , 2019 - 320 - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=337016>

4 Романов А.С., Давыденко Н.И., Шатнюк Л.Н., Матвеева И.В. Экспертиза хлебобулочных изделий [Электронный ресурс] : Издательство "Лань" , 2017 - 344 - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93775#book>

5 ГОСТ 5904-2019 Изделия кондитерские. Правила приемки и методы отбора проб <http://docs.cntd.ru/document/1200168416/>

6 ГОСТ 12569-2016 Сахар. Правила приемки и методы отбора проб <http://docs.cntd.ru/document/1200142885>

7 ГОСТ Р 702.1.005-2020 Российская система качества. Шоколад. Потребительские испытания <http://docs.cntd.ru/document/1200171543>

8 ГОСТ 5897-90 Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей <http://docs.cntd.ru/document/1200022442>

9 ГОСТ на конкретные образцы кондитерских изделий

10 Образцы кондитерских изделий (сахар, шоколад, печенье, карамель, конфеты)

Оборудование и материалы: сушильный шкаф, микроскоп, секундомер (часы), термометр, весы лабораторные, конические колбы и стаканы вместимостью 50, 100 мл, пробирки, пипетки на 5 и 10 мл, шпатель, рН метр, лакмусовая бумага.

Реактивы: фенолфталеин 1% раствор гидроксида натрия 0,1 моль/дм³, спирт этиловый (50 мл).

Отчетность:

Отчет по работе представляет собой документ, в котором представлены в письменном виде все полученные результаты по выполненным заданиям. Результаты представляются последовательно в соответствии с номером задания. В работе должен быть вывод в целом по работе и по заданиям (где это необходимо).

Отчет должен быть подписан в правом верхнем углу с указанием ФИО и группы.

Вопросы для подготовки к лабораторной работе 2

1 . Сахар. Классификация. Пищевая ценность. Товароведная характеристика. Хранение. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения.

2. Крахмал. Классификация. Пищевая ценность. Товароведная характеристика. Хранение. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения. Крахмалопродукты. Характеристика и использование.

3. Мед. Классификация. Пищевая ценность. Хранение. Экспертиза качества. Дефекты и фальсификация меда.

4. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Классификация. Пищевая ценность. Товароведная характеристика. Хранение. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения.

5. Карамель, конфеты. Классификация. Пищевая ценность. Товароведная характеристика. Хранение. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения.

6. Шоколад, какао-порошок. Классификация. Пищевая ценность. Товароведная

характеристика. Хранение. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения.

7. Печенье, пряники. Классификация. Пищевая ценность. Товароведная характеристика. Хранение. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения.

8. Торты, пирожные. Классификация. Пищевая ценность. Товароведная характеристика. Хранение. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения.

Краткие методические указания

Лабораторные занятия проводятся в специально оборудованной лаборатории, имеющей водопровод, вытяжку, термостат, микроскопы, также необходимы лабораторная посуда, реактивы и расходные материалы, наглядные пособия.

Для проведения занятий лекционного типа используются учебно-наглядные пособия в форме презентации, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие темам лекций, представленным в пункте 5 настоящей РПД.

Задания для лабораторных работ с методическими указаниями по их выполнению приведены

Шкала оценки

№	Баллы	Описание
5	8	выставляется студенту, если при защите работы продемонстрировано полное понимание темы, продемонстрировано глубокое владение теоретическим и практическим материалом, в изложении присутствуют логичность и последовательность
4	6-7	выставляется студенту, если при защите работы продемонстрировано понимание темы, продемонстрировано глубокое владение теоретическим и практическим материалом
3	4-5	если при выполнении работы продемонстрировано понимание темы, владение теоретическим и практическим материалом
2	1-4	если при выполнении работы продемонстрировано понимание темы, владение практическим материалом
1	0	Отсутствие на лабораторной работе