

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

КАФЕДРА МАРКЕТИНГА И ЛОГИСТИКИ

Рабочая программа дисциплины (модуля)
МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ В ТОВАРОВЕДЕНИИ

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) «Методы исследования в товароведении» 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):

Масленникова Е.В., кандидат технических наук, доцент, Кафедра маркетинга и логистики, Maslennikova.EV@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	0000000000D2256C
Владелец	Юрченко Н.А.

1 Цель, планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)

Цель изучения дисциплины – приобретение теоретических знаний о современных методах и средствах исследований, приобретение навыков и практических умений использования современных методов и средств исследований в практической деятельности.

Задачами дисциплины являются раскрытие содержания и структуры понятия науки и ее связи с производством, изучение принципов научного познания, овладение методами получения эмпирических и теоретических знаний, изучение особенностей постановки целей научного исследования, изучение основ работы с научными источниками, овладение основами рациональной организации научного труда, изучение способов представления результатов научной работы. Студенты должны уметь организовывать и проводить научные исследования, 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-1 : Способен применять естественно-научные и экономические знания при решении профессиональных задач в области товароведения	ОПК-1.1к : Применяет естественно-научные методы и подходы в решении профессиональных задач	РД1	Знание	естественно-научных методов и подходов в решении профессиональных задач
			РД1	Умение	применять естественно-научные методы и подходы в решении профессиональных задач
			РД1	Навык	применения естественно-научных методов и подходов в решении профессиональных задач
	ОПК-2 : Способен использовать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров	ОПК-2.1к : Применяет современные методы исследования качества, безопасности и подлинности товаров	РД2	Знание	современных методов исследования качества, безопасности и подлинности товаров
			РД2	Умение	применять современные методы исследования качества, безопасности и подлинности товаров
			РД2	Навык	применения современных методов исследования качества, безопасности и подлинности товаров

2 Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП

Дисциплина «Методы исследования в товароведении» относится к базовой части.

Входными требованиями, необходимыми для освоения дисциплины, является наличие у обучающихся компетенций, сформированных при изучении дисциплин «Основы микробиологии» и «Основы профессиональной деятельности». На данную дисциплину

опираются «Основы товароведения и экспертизы товаров», «Товароведение продовольственных товаров», «Товароведение и экспертиза однородных групп товаров», «Современные технологии производства непродовольственных товаров», «Экспертиза товаров и услуг», «Оценка качества и конкурентоспособности товаров и услуг».

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	2	3	55	36	18	0	1	0	53	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	Цель и задачи науки. Принципы науки. Товароведение как наука.	РД1, РД2	6	4	0	8	защита практических работ
2	Исходные элементы научного исследования	РД1, РД2, РД2, РД2	6	4	0	8	защита практических работ
3	Методы получения эмпирических знаний	РД1, РД1, РД2	6	4	0	8	защита практических работ, тест
4	Методы поучения теоретических знаний	РД1, РД1, РД2	6	2	0	9	защита практических работ
5	Постановка цели и задач научного исследования	РД1, РД2, РД2, РД2	6	2	0	10	защита практических работ
6	Формы представления результатов научных исследований	РД1, РД1, РД2, РД2, РД2	6	2	0	10	защита практических работ, тест
Итого по таблице			36	18	0	53	

4.2 Содержание разделов и тем дисциплины (модуля) для ОФО

Тема 1 Цель и задачи науки. Принципы науки. Товароведение как наука.

Содержание темы: Понятие науки и ее связь с образованием и производством. Общественная полезность и социально-экономическая значимость науки. Цель науки. Основной парадокс науки. Функции науки. Принципы науки. Структура частной науки. Структура товароведения как частной науки. Управление научными исследованиями на государственном уровне. Управление научными исследованиями на региональном и

отраслевом уровне. Особенности организации научных исследований в условиях вуза. .

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: презентации, активные методы – применение принципов фасилитации.

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

Тема 2 Исходные элементы научного исследования.

Содержание темы: Основные категории, понятия, закономерности и законы развития изучаемого явления или процесса. Исходные эмпирические основы. Исходные теоретические основы. Метод, методика и методология научного исследования. Методы сбора информации. Методы обработки информации. Методы анализа информации. Особенности научных исследований в различных отраслях науки. .

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: презентации, активные методы – применение принципов фасилитации.

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

Тема 3 Методы получения эмпирических знаний .

Содержание темы: Исходные эмпирические основы как элемент частной науки. Эмпирические факты (первичные знания). Методы получения эмпирических знаний: измерение, сравнение, анализ, синтез, индукция, дедукция, абдукция. Эмпирические данные (вторичные знания). Выводы, гипотезы, предсказанные факты. Ограничения и допущения, вводимые в рамках научного исследования. Параметры, показатели, критерии. .

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: презентации, активные методы – применение принципов фасилитации.

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

Тема 4 Методы получения теоретических знаний.

Содержание темы: Исходные теоретические основы как элемент частной науки. Понятийный аппарат и его значение. Требования, предъявляемые к понятийному аппарату. Гипотезы и концепции. Исходные допущения. Исходные аксиомы. Научно-методический аппарат: методы содержательного, формального и формализованного аппарата; методы анализа, сравнения, систематизации и моделирования; методы обоснования, оценки, оптимизации и проверки выводов и рекомендаций. .

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: презентации, активные методы – применение принципов фасилитации.

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

Тема 5 Постановка цели и задач научного исследования.

Содержание темы: Субъекты формирования научных направлений. Научные направления современных исследований в товароведении. Предметная область. Объект исследования. Предмет исследования. Особенности формулирования цели научного исследования. Временные и пространственные границы научного исследования. Особенности формулирования задач научного исследования. Задачи и проблемы, решаемые научными методами. Задачи и проблемы, решаемые в рамках товароведения. .

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: презентации, активные методы – применение принципов фасилитации.

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

Тема 6 Формы представления результатов научных исследований.

Содержание темы: Особенности представления результатов научной работы студента, аспиранта, докторанта. Формы представления итогов научной работы. Основные требования по подготовке и написанию Эссе, статья, доклад, курсовая работа, выпускная работа, монография, диссертация. Виды научных журналов.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: презентации, активные методы – применение принципов фасилитации.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: подготовка к практическим 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

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 практическим занятиям 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.

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. Магомедов Ш.Ш. Теоретические основы товароведения непродовольственных товаров : Учебник [Электронный ресурс] : Дашков и К , 2020 - 322 - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=371156>
2. Методы маркетинговых исследований : учеб. пособие (практикум) / М.М. Шульга .— Ставрополь : изд-во СКФУ, 2019 .— 107 с. — URL: <https://lib.rucont.ru/efd/705239> (дата обращения: 30.09.2024)
3. Современные методы социологических исследований : практикум / А.П. Истомина .— Ставрополь : изд-во СКФУ, 2018 .— 104 с. : ил. — URL: <https://lib.rucont.ru/efd/705284> (дата обращения: 30.09.2024)

7.2 Дополнительная литература

1. Кажаява О.И. — Деловые игры и задачи по товароведению и экспертизе продовольственных товаров: учебное пособие : Учебные пособия [Электронный ресурс] : Оренбургский государственный университет , 2015 - 124 - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/98110>
2. Методы научных исследований / В.В. Шумаев, А.В. Поликанов, А.В. Мачнев, А.А. Орехов, Т.Г. Дорофеева, А.И. Зябиров .— Пенза : РИО ПГСХА, 2016 .— 246 с. — URL: <https://lib.rucont.ru/efd/565001> (дата обращения: 30.09.2024)
3. Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров [Электронный ресурс] - 209 - Режим доступа: <https://book.ru/book/931193>
4. Отосина, В. Н., Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров : учебно-практическое пособие / В. Н. Отосина. — Москва : КноРус, 2021. — 209 с. — ISBN 978-5-406-05104-7. — URL: <https://book.ru/book/936971> (дата обращения: 14.11.2024). — Текст : электронный.
5. Троц Алия Пеккиевна. Информационное обеспечение товароведения и экспертизы товаров [Электронный ресурс] , 2012 - 152 - Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/224897>

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

1. Электронная библиотечная система «РУКОНТ» - Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/>
2. Электронная библиотечная система ZNANIUM.COM - Режим доступа: <https://znanium.com/>
3. Электронно-библиотечная система "BOOK.ru"
4. Электронно-библиотечная система "РУКОНТ"
5. электронно-библиотечная система BOOK.ru - Режим доступа: <https://book.ru/>
6. Электронно-библиотечная система издательства "Лань" - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>
7. Open Academic Journals Index (ОАИ). Профессиональная база данных - Режим доступа: <http://oaji.net/>
8. Президентская библиотека им. Б.Н.Ельцина (база данных различных профессиональных областей) - Режим доступа: <https://www.prlib.ru/>
9. Информационно-справочная система "Консультант Плюс" - Режим доступа: <http://www.consultant.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:

- Аквадистиллятор PHS AQUA 4
- Анализатор влажности "ЭВЛАС-2М"
- Баня комбинированная БКЛ
- Весы CAS SCL-150 дискретность 0,005
- Весы KERN 442-43N 400г/0,1
- Жидкостной микроколоночный хроматограф "Милихром-6"
- Иономер И-500 базовый
- Испаритель ротационный UL-1100
- Лабораторная зерновая мельница ЛЗМ-1
- Лабораторный холодильник-морозильник Liebherr LCv 4010
- Мельница лабораторная ЛЗМ
- Микроскоп Биомед 2
- Многоканальный комбинированный прибор АНИОН-7051
- Мультимедийный комплект №2 в составе:проектор Casio XJ-M146,экран 180*180,крепление потолочное
- Нитрат-тестер СОЭКС
- Прибор для определенияпористости хлебопродуктов УОП-01
- рН-метр рН-211
- Рассев лабораторный У1-ЕРЛ-10-1 для 2-х сит
- Рефрактометр ИРФ-454 Б2М
- Рефрактометр ИРФ-454Б2М с подсветкой и доп шкалой
- Сенсор АСрО2 с комплектом запчастей
- Спектрофотометр ПЭ-5300ВИ
- Термостатирующая баня LOIP
- Ультразвуковой анализатор качества молока "Лактан 1-4" модель 220У
- Устройство для измерения металломагнитной примеси ПИФ-2
- Центрифуга СМ-50
- Цифровой микроскоп USB 500*191316
- Шейкер S-3.20М орбитальный,амплитуда 20 мм
- Шкаф вытяжной ЛАБ-1200 ШВ-Н
- Штатив лабораторный ЛАБ-01 ШЛ
- Экотестер SOEKS
- Электрод "КВН-071
- Электрод ХС-СJ3-001
- Электрод ХС-Fe3+
- Электрод ХС-Mg-001
- Электрод ХС-Zn-001

Программное обеспечение:

- Гарант
- КонсультантПлюс

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

КАФЕДРА МАРКЕТИНГА И ЛОГИСТИКИ

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

МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ В ТОВАРОВЕДЕНИИ

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-1 : Способен применять естественно-научные и экономические знания при решении профессиональных задач в области товароведения	ОПК-1.1к : Применяет естественно-научные методы и подходы в решении профессиональных задач
	ОПК-2 : Способен использовать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров	ОПК-2.1к : Применяет современные методы и исследования качества, безопасности и подлинности товаров

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-1 «Способен применять естественно-научные и экономические знания при решении профессиональных задач в области товароведения»

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-1.1к : Применяет естественно-научные методы и подходы в решении профессиональных задач	РД1	Знание	естественно-научных методов и подходов в решении профессиональных задач	Правильность ответов на поставленные вопросы. Корректность использования соответствующей терминологии
	РД1	Умение	применять естественно-научные методы и подходы в решении профессиональных задач	Самостоятельность решения поставленных задач
	РД1	Навык	применения естественно-научных методов и подходов в решении профессиональных задач	Самостоятельность решения поставленных задач

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

Таблица 2.2 – Критерии оценки индикаторов достижения компетенции

	Результаты обучения по дисциплине	

Код и формулировка индикатора достижения компетенции	Код результата	Тип результата	Результат	Критерии оценивания результатов обучения
ОПК-2.1к : Применяет современные методы исследования качества, безопасности и подлинности товаров	РД2	Знание	современных методов исследования качества, безопасности и подлинности товаров	Правильность ответов на поставленные вопросы. Корректность использования соответствующей терминологии
	РД2	Умение	применять современные методы исследования качества, безопасности и подлинности товаров	Самостоятельность решения поставленных задач
	РД2	Навык	применения современных методов исследования качества, безопасности и подлинности товаров	Самостоятельность решения поставленных задач

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 : естественно-научных методов и подходов в решении профессиональных задач	1.1. Цель и задачи науки . Принципы науки. Товароведение как наука.	Дискуссия	Тест
	1.2. Исходные элементы научного исследования	Дискуссия	Тест
	1.3. Методы получения эмпирических знаний	Дискуссия	Тест
РД1 Умение : применять естественно-научные методы и подходы в решении профессиональных задач	1.4. Методы поучения теоретических знаний	Дискуссия	Тест
	1.5. Постановка цели и задач научного исследования	Дискуссия	Тест
	1.6. Формы представления результатов научных исследований	Дискуссия	Тест
РД1 Навык : применения естественно-научных методов и подходов в решении и профессиональных задач	1.3. Методы получения эмпирических знаний	Дискуссия	Тест
	1.4. Методы поучения теоретических знаний	Дискуссия	Тест
	1.6. Формы представления результатов научных исследований	Дискуссия	Тест

РД2	Знание : современных методов исследования качества, безопасности и подлинности товаров	1.1. Цель и задачи науки . Принципы науки. Товароведение как наука.	Дискуссия	Тест
		1.2. Исходные элементы научного исследования	Дискуссия	Тест
		1.3. Методы получения эмпирических знаний	Дискуссия	Тест
		1.4. Методы поучения теоретических знаний	Дискуссия	Тест
		1.5. Постановка цели и задач научного исследования	Дискуссия	Тест
		1.6. Формы представления результатов научных исследований	Дискуссия	Тест
РД2	Умение : применять современные методы исследования качества, безопасности и подлинности товаров	1.2. Исходные элементы научного исследования	Дискуссия	Тест
		1.5. Постановка цели и задач научного исследования	Дискуссия	Тест
		1.6. Формы представления результатов научных исследований	Дискуссия	Тест
РД2	Навык : применения современных методов исследования качества, безопасности и подлинности товаров	1.2. Исходные элементы научного исследования	Дискуссия	Тест
		1.5. Постановка цели и задач научного исследования	Дискуссия	Тест
		1.6. Формы представления результатов научных исследований	Дискуссия	Тест

4 Описание процедуры оценивания

Качество сформированности компетенций на данном этапе оценивается по результатам текущих и промежуточных аттестаций при помощи количественной оценки, выраженной в баллах. Максимальная сумма баллов по дисциплине (модулю) равна 100 баллам.

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	«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, умениями, применяет их в ситуациях повышенной сложности.

от 76 до 90	«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	«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	«неудовлетворительно»	У студента не сформированы дисциплинарные компетенции, проявляется недостаточность знаний, умений, навыков.
от 0 до 40	«неудовлетворительно»	Дисциплинарные компетенции не сформированы. Проявляется полное или практически полное отсутствие знаний, умений, навыков.

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 Итоговый тест

1. КонсультантПлюс - это:

- 1) справочная правовая система в России
- 2) справочная медицинская система в России
- 3) технология виртуальной реальности
- 4) семейство операционных систем

2. Консорциум «Кодекс» - это:

- 1) электронный фонд нормативно-технической и нормативно-правовой информации
- 2) компьютерная справочная медицинская система в России
- 3) семейство операционных систем
- 4) класс информационных систем, которые помогают взаимодействовать студенту с преподавателем

3. «Гарант» - это:

- 1) информационно-правовой портал

- 2) семейство операционных систем
- 3) технология виртуальной реальности
- 4) справочная медицинская система в России

4. Выберите редактор, позволяющий нескольким товароведом-экспертам вносить данные в табличный документ:

- 1) Яндекс Таблицы
- 2) Google Таблицы
- 3) Excel
- 4) Word

5. Выберите сервис, позволяющий товароведом-экспертам проводить совещания в формате видеоконференций:

- 1) Google Meet
- 2) Zoom
- 3) Yandex Meet
- 4) Jamboard

6. Интерактивная доска, позволяющая нескольким товароведом-экспертам дистанционно в ней работать в режиме реального времени:

- 1) Zoom
- 2) Jamboard
- 3) Telegram
- 4) P. Point

7. В какой справочной системе России можно найти Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

- 1) Консорциум «Кодекс»
- 2) Telegram
- 3) Zoom
- 4) Jamboard

9. Вкус, цвет и запах пищевых продуктов относятся к комплексу показателей:

- 1) химических
- 2) физических
- 3) органолептических
- 4) физико-химических

10. Титруемая кислотность пищевых продуктов относится к группе показателей:

- 1) химических
- 2) физических
- 3) органолептических
- 4) физико-химических

Краткие методические указания

Аттестационный тест состоит из 20 вопросов разных тем и типов заданий

Формируется компьютерной программой, которая случайным образом включает в тест задания из Фонда тестовых заданий. Задания могут быть различного типа: с выбором одного правильного варианта ответа; множественного выбора; открытой формы; на установление соответствия. За правильно выполненное задание начисляется 1 балл, за ошибочный ответ – 0 баллов.

Во ВГУЭС установлены следующие Правила аттестационного тестирования:

- Категорически запрещён вход в компьютерный класс, в котором проводится аттестация, с мобильными телефонами, фотоаппаратами, другими электронными записывающими и воспроизводящими устройствами.

- Во время тестирования запрещено разговаривать, списывать, самовольно использовать вспомогательные материалы на любых носителях, вставать с места, пересаживаться без разрешения.

- При нарушении данных требований тестируемый удаляется из компьютерного класса. Факт нарушения фиксируется в Протоколе тестирования. Информация передается

представителю дирекции. По факту нарушения дирекция оформляет Акт (обязательное Приложение – объяснительная учащегося).

- На основании Акта учащийся, нарушивший правила аттестационного тестирования в форме компьютерного тестирования, приравнивается к получившим неудовлетворительные оценки. В ведомость проставляется отметка «не аттестован». Претензии тестируемого не принимаются.

- Передача учащимися, допущенными к промежуточной аттестации, с неудовлетворительной оценки в период сессии не допускается.

Шкала оценки

№	Баллы	Описание
5	18-20	При правильном выполнении тестовых заданий от 80 до 100%
4	16-17	При правильном выполнении тестовых заданий от 70 до 80%
3	14-15	При правильном выполнении тестовых заданий от 55 до 70%
2	12-13	При правильном выполнении тестовых заданий от 40 до 55%
1	0-11	При правильном выполнении тестовых заданий от 0 до 40%

5.2 Дискуссия

1. Классификация методов исследования свойств товаров.
2. Виды проб. Порядок пробоотбора и его нормативное обеспечение.
3. Пробоподготовка и ее нормативное обеспечение.
4. Органолептические показатели качества и психофизиология их восприятия.
5. Факторы, влияющие на точность органолептического анализа. Способы минимизации погрешности.
6. Классификация и общая характеристика методов органолептического анализа.
7. Принципиальные основы и назначение баллового и дескрипторно-профильного метода.
8. Дегустационный анализ. Подготовка и выбор экспертов. Требования, предъявляемые к организации дегустационного анализа.
9. Характеристика физико-химических методов исследования товаров.
10. Методы определения содержания влаги.
11. Методы определения минерального состава.
12. Методы определения сухого вещества.
13. Методы определения общей и активной кислотности.
14. Качественные реакции на белки. Методы определения белкового и небелкового азота.
15. Колориметрические методы определения массовой доли белка.
16. Метод определения продуктов первичного распада белков.
17. Метод определения азота летучих оснований.
18. Методы определения аммиака и сероводорода.
19. Метод определения белка по Кьельдалю.
20. Определение массовой доли липидов экстракционным методом и экстракционно-весовым методом.
21. Определение массовой доли липидов рефрактометрическим методом.
22. Определение пероксидного и кислотного числа жира. Определение числа омыления.
23. Метод определения массовой доли поваренной соли аргентометрическим методом.
24. Свойства и показатели, определяемые хроматографией.

Краткие методические указания

Студенты самостоятельно готовятся к дискуссии, используя основную и дополнительную литературу.

Шкала оценки

Оценка	Баллы	Описание
--------	-------	----------

5	35–40	выставляется бакалавру, если четко и правильно отвечал на все вопросы, давал развернутый и аргументированный ответ по каждому вопросу, показывая широту и глубину знаний, в ответах умело использовал нормативные и правовые документы
4	25–34	если правильно отвечал на большинство вопросов и подкреплял ответ знаниями нормативных и правовых документов
3	15–24	если хорошо отвечал на вопросы (не менее 40 %) , при ответах на некоторые использовал нормативные и правовые документы
2	5–14	если отвечал на вопросы (менее 10 %)