

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

КАФЕДРА МАРКЕТИНГА И ЛОГИСТИКИ

Рабочая программа дисциплины (модуля)
ТАМОЖЕННОЕ ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Специальность и специализация
38.05.02 Таможенное дело. Таможенные услуги во внешнеэкономической деятельности

Год набора на ОПОП
2024

Форма обучения
очная

Владивосток 2024

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Таможенное товароведение продовольственных товаров» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 38.05.02 Таможенное дело (утв. приказом Минобрнауки России от 25.11.2020г. №1453) 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	000000000D2B6EC
Владелец	Юрченко Н.А.

38.05.02 Таможенное дело	ОФО	С1.Б	3	5	109	36	72	0	1	0	71	Э
38.05.02 Таможенное дело	ОФО	С1.Б	4	5	109	36	72	0	1	0	71	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	8	18	0	26	дискуссия
2	Плоды, овощи и продукты их переработки	РД1, РД2, РД3	10	18	0	28	дискуссия, опрос
3	Кондитерские изделия. Крахмал. Сахар. Мед.	РД1, РД2, РД3	8	18	0	26	дискуссия, опрос
4	Вкусовые товары	РД1, РД2, РД3	10	18	0	27	дискуссия, тест
2 семестр							
5	Молоко и молочные товары	РД1, РД2, РД3	8	18	0	26	дискуссия
6	Товары из рыбы и нерыбных объектов водного промысла	РД1, РД2, РД3	10	18	0	28	опрос
7	Мясо и мясные товары	РД1, РД2, РД3	8	18	0	26	опрос
8	Пищевые жиры	РД1, РД2, РД3	10	18	0	27	дискуссия, тест
Итого по таблице			72	144	0	214	

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.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: презентации, практические работы в аудитории.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: подготовка к дискуссии.

Тема 2 Плоды, овощи и продукты их переработки.

Содержание темы: 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.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: презентации, практические работы в аудитории.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: подготовка к дискуссии, опросу.

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.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: презентации, практические работы в аудитории.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: подготовка к дискуссии, опросу.

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.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: презентации, практические работы в аудитории.

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

2 семестр

Тема 5 Молоко и молочные товары.

Содержание темы: Молоко, кисломолочные продукты. Классификация. Пищевая ценность. Товароведная характеристика. Хранение. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: презентации, практические работы в аудитории.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: подготовка к дискуссии.

Тема 6 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.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: презентации, практические работы в аудитории.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: подготовка к опросу.

Тема 7 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. Яйцо, яичные товары .

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: презентации, практические работы в аудитории.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: подготовка к опросу.

Тема 8 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.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: презентации, практические работы в аудитории.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: подготовка к дискуссии, 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

В ходе изучения данного курса студент слушает лекции по основным темам, посещает практические занятия, занимается индивидуально. Практические занятия предполагают, как индивидуальное, так и групповое выполнение поставленных задач, коллективное обсуждение полученных результатов.

Особое место в овладении данным курсом отводится самостоятельной работе по изучению литературы, электронных изданий, работе с библиотечными и поисковыми системами.

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. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов : учебник для вузов / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 549 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18780-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/545701> (дата обращения: 12.11.2024).

2. Попова, Л. И. Товароведение и экспертиза в таможенном деле : учебное пособие для вузов / Л. И. Попова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 188 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17980-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/534081> (дата обращения: 12.11.2024).

3. Сенотрусова, С. В. Таможенное дело : учебник для вузов / С. В. Сенотрусова, В. Г. Свинухов. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 258 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15340-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544619> (дата обращения: 12.11.2024).

7.2 Дополнительная литература

1. Коник, Н. В. Товароведение продовольственных товаров : учебное пособие / Н. В. Коник. - Москва : ИНФРА-М, 2022. - 416 с. - (ПРОФИЛЬ). - ISBN 978-5-98281-108-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1832336> (дата обращения: 18.11.2024)

2. Криштафович, Д. В. Товароведение и экспертиза в таможенном деле вкусовых товаров : практикум / Д. В. Криштафович. - Москва : РИО Российской таможенной академии, 2020. - 154 с. - ISBN 978-5-9590-1143-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1840880> (дата обращения: 18.11.2024)

3. Криштафович, Д. В. Товароведение и экспертиза в таможенном деле зерномучных товаров : практикум / Д. В. Криштафович. - Москва : РИО Российской таможенной академии, 2020. - 136 с. - ISBN 978-5-9590-1174-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1844624> (дата обращения: 18.11.2024)

4. Мирзоев, А. М., Товароведение и экспертиза продовольственных товаров животного происхождения : учебник / А. М. Мирзоев. — Москва : КноРус, 2024. — 289 с. — ISBN 978-5-406-11896-2. — URL: <https://book.ru/book/950192> (дата обращения: 14.11.2024). — Текст : электронный.

5. Мирзоев, А. М., Товароведение продовольственных товаров : учебник / А. М. Мирзоев. — Москва : КноРус, 2024. — 375 с. — ISBN 978-5-406-13173-2. — URL: <https://book.ru/book/954395> (дата обращения: 14.11.2024). — Текст : электронный.

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

1. Образовательная платформа "ЮРАЙТ"
2. Электронно-библиотечная система "BOOK.ru"
3. Электронно-библиотечная система "ZNANIUM.COM"
4. Open Academic Journals Index (ОАИ). Профессиональная база данных - Режим доступа: <http://oaji.net/>
5. Президентская библиотека им. Б.Н.Ельцина (база данных различных профессиональных областей) - Режим доступа: <https://www.prlib.ru/>
6. 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:

- Microsoft OfficeProfessionalPlus 2019 Russian
- КонсультантПлюс
- СПС КонсультантПлюс: Версия Проф

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

КАФЕДРА МАРКЕТИНГА И ЛОГИСТИКИ

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

ТАМОЖЕННОЕ ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Специальность и специализация

38.05.02 Таможенное дело. Таможенные услуги во внешнеэкономической деятельности

Год набора на ОПОП
2024

Форма обучения
очная

Владивосток 2024

1 Перечень формируемых компетенций

Название ОПОП ВО, сокращенное	Код и формулировка компетенции	Код и формулировка индикатора достижения компетенции
38.05.02 «Таможенное дело» (ТД)	ОПК-4 : Способен применять положения международных, национальных правовых актов и нормативных документов при решении задач в профессиональной деятельности	ОПК-4.2к : применяет принципы и методы идентификации и классификации товаров в практической деятельности

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-4 «Способен применять положения международных, национальных правовых актов и нормативных документов при решении задач в профессиональной деятельности»

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-4.2к : применяет принципы и методы идентификации и классификации товаров в практической деятельности	РД1	Знание	принципов и методов идентификации и классификации продовольственных товаров	студент знает принципы и методы идентификации и классификации продовольственных товаров
	РД2	Умение	применять принципы и методы идентификации и классификации продовольственных товаров	студент применяет принципы и методы идентификации и классификации продовольственных товаров
	РД3	Навык	применения принципов и методов идентификации и классификации продовольственных товаров	студент применяет принципы и методы идентификации и классификации продовольственных товаров

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 : принципов и методов идентификации и классификации продовольственных товаров	1.1. Зерномучные товары	Дискуссия	Тест		
			Опрос	Тест		
		1.2. Фрукты, овощи и продукты их переработки	Дискуссия	Тест		
			Опрос	Тест		
		1.3. Кондитерские изделия. Крахмал. Сахар. Мед	Дискуссия	Тест		
			Опрос	Тест		
		1.4. Вкусовые товары	Дискуссия	Тест		
			Опрос	Тест		
		2.5. Молоко и молочные товары	Дискуссия	Тест		
			Опрос	Тест		
		2.6. Товары из рыбы и нерыбных объектов водного промысла	Дискуссия	Тест		
			Опрос	Тест		
		2.7. Мясо и мясные товары	Дискуссия	Тест		
			Опрос	Тест		
		2.8. Пищевые жиры	Дискуссия	Тест		
			Опрос	Тест		
		РД2	Умение : применять принципы и методы идентификации и классификации продовольственных товаров	1.1. Зерномучные товары	Дискуссия	Тест
					Опрос	Тест
1.2. Фрукты, овощи и продукты их переработки	Дискуссия			Тест		
	Опрос			Тест		
1.3. Кондитерские изделия. Крахмал. Сахар. Мед	Дискуссия			Тест		
	Опрос			Тест		

		1.4. Вкусовые товары	Дискуссия	Тест		
			Опрос	Тест		
		2.5. Молоко и молочные товары	Дискуссия	Тест		
			Опрос	Тест		
		2.6. Товары из рыбы и нерыбных объектов водного промысла	Дискуссия	Тест		
			Опрос	Тест		
		2.7. Мясо и мясные товары	Дискуссия	Тест		
			Опрос	Тест		
		2.8. Пищевые жиры	Дискуссия	Тест		
			Опрос	Тест		
		РДЗ	Навык : применения принципов и методов идентификации и классификации продовольственных товаров	1.1. Зерномучные товары	Дискуссия	Тест
					Опрос	Тест
				1.2. Фрукты, овощи и продукты их переработки	Дискуссия	Тест
					Опрос	Тест
				1.3. Кондитерские изделия. Крахмал. Сахар. Мед	Дискуссия	Тест
					Опрос	Тест
1.4. Вкусовые товары	Дискуссия			Тест		
	Опрос			Тест		
2.5. Молоко и молочные товары	Дискуссия			Тест		
	Опрос			Тест		
2.6. Товары из рыбы и нерыбных объектов водного промысла	Дискуссия			Тест		
	Опрос			Тест		
2.7. Мясо и мясные товары	Дискуссия			Тест		
	Опрос			Тест		
2.8. Пищевые жиры	Дискуссия			Тест		

			Опрос	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.

Вид учебной деятельности	Оценочное средство			
	Дискуссия	Опрос	Тестирование	Итого
Лекции		40		40
Практические занятия	40			40
Промежуточная аттестация			20	20
Итого	40	40	20	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 Дискуссия

1. Пищевая ценность бобовых и злаковых круп.
2. Болезни и дефекты хлеба.
3. Технологии хранения отдельных видов плодов и овощей.
4. Характеристика основных микробиологических заболеваний отдельных видов плодов, овощей и ягод. Причины их возникновения и меры предупреждения развития, влияние на качество и безопасность продукции.
5. Технология производства и товароведная характеристика квашеных и соленых овощей.

6. Процессы, формирующие качество пива.
7. Фальсификация водочных изделий, способы идентификации напитков.
8. Основные способы производства сухих молочных продуктов, их достоинства и недостатки.
9. Классификация растительных масел в зависимости от рафинации.
10. Технология производства и товароведная характеристика пшеничной и ржаной муки.
11. Ассортимент и качество макаронных изделий.
12. Пищевые концентраты, значение в питании, транспортирование, хранение, оценка качества, дефекты и причины их возникновения.
13. Новые виды кондитерских изделий с использованием пищевых добавок.
14. Новые технологии и способы хранения плодов и овощей.
15. Минеральные воды «Боржоми» и типа «Боржоми», экспертиза качества.
16. Ассортимент светлых сортов пива, экспертиза качества.
17. Вина натуральных отечественных производителей, ассортимент и экспертиза качества.
18. Формирование качества и экспертиза кисломолочных продуктов.
19. Экспертиза молочных консервов.
20. Формирование качества и экспертиза сыров.
21. Формирование качества и экспертиза подсолнечного масла.
22. Формирование качества и экспертиза маргарина.
23. Товароведная характеристика кондитерских и хлебопекарных жиров.
24. Товароведная характеристика майонеза.
25. Товароведная характеристика различных видов мяса и мясопродуктов.

Краткие методические указания

Подготовка к дискуссии 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».

В рамках дискуссии сформировавшиеся знания студентов оцениваются следующим образом: Оценка

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 %)

5.2 Примерные темы для опроса

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

Подготовка к опросу должна сопровождаться изучением учебной литературы. Студент должен быть готов ответить на вопросы преподавателя и других студентов.

В рамках опроса сформировавшиеся знания студентов оцениваются следующим образом: Оценка

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 %)

5.3 Итоговый тест

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. 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

3. Вид крупы, для производства которой используется ячмень

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

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

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

5)тип

5. Дефект крупы и муки, вызванный окислением липидов с образованием веществ, придающих горький вкус, - это

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

6. К семечковым плодам относятся

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

7. 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

8. Основное сырье для приготовления шоколада

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

9. Печенье в зависимости от рецептуры и способа изготовления подразделяется на

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

10.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

Краткие методические указания

При подготовке к тестированию студенту целесообразно повторить разделы пройденной дисциплины, построить логические связки 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.

В рамках теста сформировавшиеся знания студентов оцениваются следующим образом: оценка.

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%