

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный аграрный университет»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Товароведение продуктов растительного происхождения

Направление подготовки: 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль: Технология продуктов питания из растительного сырья

Кафедра: Технология производства и экспертиза продуктов
из растительного сырья

Квалификация (степень) выпускника: магистр

Формы обучения: очная, заочная

Кинель, 2021

1 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины - формирование у обучающихся системы компетенций в области товароведения продуктов растительного происхождения и их экспертизы.

Задачи дисциплины:

- изучение состояния отечественного и зарубежного рынка продуктов растительного происхождения;
- изучение основ технологии, классификации, характеристики ассортимента и идентификационных признаков продуктов растительного происхождения;
- изучение требований к качеству продуктов растительного происхождения, установленных в отечественных и международных стандартах;
- изучение особенностей упаковки, маркировки и хранения продуктов растительного происхождения.

2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б1.О.15 «Товароведение продуктов растительного происхождения» относится к обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана. Дисциплина изучается во 2 семестре 1 курса очной формы обучения, в 1 и 2 семестрах 1 курса заочной формы обучения.

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ, ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ЗАВЕРШЕНИИ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций (в соответствии с ФГОС ВО и требованиями к результатам освоения ОПОП):

Карта формирования компетенций по дисциплине

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП <i>Содержание компетенций</i>	Индикаторы достижения результатов обучения по дисциплине
ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ИД-1 _{ОПК-3} . – Анализирует и оценивает риски при управлении качеством продуктов питания; ИД-2 _{ОПК-3} . – Применяет современные методы и разрабатывает новые технологические решения для управления качеством продуктов питания

4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа

для очной формы обучения

Вид учебной работы		Трудоемкость дисциплины		Семестр (кол-во недель в семестре)
		всего часов	объем контактной работы	2 (14)
Аудиторная контактная работа (всего)		98	98	98
в том числе:	Лекции	42	42	42
	Лабораторные работы	56	56	56
Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе:		46		46
СР в семестре:	Изучение лекционного материала	2		2
	Чтение учебников, дополнительной литературы, работа со справочниками, ознакомление с нормативными и методическими документами	4		4
	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	4		4
СР в сессию	Экзамен	36	2,35	36
Вид промежуточной аттестации (экзамен)		экзамен		экзамен
Общая трудоемкость, час.		144	100,35	144
Общая трудоемкость, зачетные единицы		4	2,78	4

для заочной формы обучения

Вид учебной работы		Трудоемкость дисциплины		Семестры (кол-во недель в семестре)	
		всего часов	объем контактной работы	1 (19)	2 (20)
Аудиторная контактная работа (всего)		16	16	6	10
в том числе:	Лекции	6	6	2	4
	Лабораторные занятия	10	10	4	6
Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе:		128		66	62
СР в семестре:	Изучение лекционного материала	6		2	4
	Чтение учебников, дополнительной литературы, работа со справочниками, ознакомление с нормативными и методическими документами	76		60	16
	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	10		4	6
	Подготовка к экзамену	27			27
СР в сессию:	Экзамен	9	2,35	-	9
Вид промежуточной аттестации (экзамен)		экзамен		-	экзамен
Общая трудоемкость, час.		144	18,35	72	72
Общая трудоемкость, зачетные единицы		4	0,51	2	2

4.2 Тематический план лекционных занятий

для очной формы обучения

№ п/п	Темы лекционных занятий	Трудоемкость, ч
1	2	3
1	Товароведная характеристика плодов семечковых культур	2
2	Товароведная характеристика плодов косточковых культур	2
3	Товароведная характеристика томатных и луковых овощей	2
	Товароведная характеристика пряностей	2
5	Товароведная характеристика приправ	2
6	Товароведная характеристика чая	2
7	Товароведная характеристика кофе	2
8	Товароведная характеристика безалкогольных напитков на растительном сырье	2
9	Товароведная характеристика вин	2
10	Товароведная характеристика ликероводочных изделий	2
11	Товароведная характеристика табачных изделий	2
12	Товароведная экспертиза зерна зерновых и бобовых культур	4
13	Товароведная характеристика муки и крупы	2
14	Товароведная характеристика крупы	2
15	Товароведная характеристика макаронных изделий	2

1	2	3
16	Товароведная характеристика хлебобулочных изделий	2
17	Товароведная характеристика бараночных и сухарных хлебобулочных изделий	2
18	Товароведная характеристика шоколада	2
19	Товароведная характеристика конфетных изделий	2
20	Товароведная характеристика фруктово-ягодных кондитерских изделий	2
Всего:		42

для заочной формы обучения

№ п/п	Темы лекционных занятий	Трудоемкость, ч
1	Товароведная характеристика плодов семечковых культур	2
2	Товароведная характеристика вин	2
3	Товароведная характеристика чая	2
Всего:		6

4.3 Тематический план практических занятий

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом

4.4 Тематический план лабораторных работ

для очной формы обучения

№ п/п	Темы лабораторных работ	Трудоемкость, ч
1	2	3
1	Товарная характеристика качества плодов яблок	2
2	Товароведная характеристика качества плодов косточковых	2
3	Товароведная характеристика качества винограда свежего	2
4	Товароведная характеристика качества цитрусовых плодов	2
5	Товароведная характеристика качества картофеля	2
6	Товароведная характеристика качества корнеплодов моркови	2
7	Товароведная характеристика качества огурцов свежих	2
8	Товароведная характеристика качества орехоплодных	2
9	Товароведная характеристика качества сушеной плодоовощной продукции	2
10	Товароведная характеристика качества замороженной плодоовощной продукции	2
11	Товароведная характеристика качества пряностей	2
12	Товароведная характеристика качества чая	2
13	Товароведная характеристика качества кофе	2
14	Товароведная характеристика качества безалкогольных напитков на растительном сырье	2
15	Товароведная характеристика качества кваса	2
16	Товароведная характеристика качества соков	2
17	Товароведная характеристика качества пива	2
18	Товароведная характеристика качества вин	2

1	2	3
19	Товароведная характеристика качества спирта этилового из пищевого сырья	2
20	Товароведная характеристика качества водок и водок особых	2
21	Товароведная характеристика качества коньяка	2
22	Товароведная характеристика качества муки	2
23	Товароведная характеристика качества крупы	2
24	Товароведная характеристика качества макаронных изделий	2
25	Товароведная характеристика качества бараночных и сухарных хлебобулочных изделий	2
26	Товароведная характеристика качества крахмала	2
27	Товароведная характеристика качества сахара	2
28	Товароведная характеристика качества шоколада	2
Всего:		56

для заочной формы обучения

№ п/п	Темы лабораторных работ	Трудоемкость, ч
1	Товарная характеристика качества плодов яблок	2
2	Товароведная характеристика качества макаронных изделий	2
3	Товароведная характеристика чая	2
4	Товароведная характеристика пива	2
5	Товароведная характеристика вин	2
Всего:		10

4.5 Самостоятельная работа:

для очной формы обучения

№ п.п.	Вид самостоятельной работы	Название (содержание работы)	Объем, акад. ч
1.	Подготовка к лекциям	Осмысление и закрепление теоретического материала в соответствии с содержанием лекционных занятий	2
2.	Самостоятельное изучение теоретического материала	Самостоятельное изучение основной и дополнительной литературы, поиск и сбор информации по дисциплине в периодических печатных и интернет-изданиях, на официальных сайтах	4
3.	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	Изучение теоретических основ изучаемых процессов и методики выполнения лабораторных работ	4
4.	Подготовка к сдаче экзамена	Повторение и закрепление изученного материала	36
Итого:			46

для заочной формы обучения

№ п.п.	Вид самостоятельной работы	Название (содержание работы)	Объем, акад. ч
1.	Подготовка к лекциям	Осмысление и закрепление теоретического материала в соответствии с содержанием лекционных занятий	6
2.	Самостоятельное изучение теоретического материала	Самостоятельное изучение основной и дополнительной литературы, поиск и сбор информации по дисциплине в периодических печатных и интернет-изданиях, на официальных сайтах	76
3.	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	Изучение теоретических основ изучаемых процессов и методики выполнения лабораторных работ	10
4.	Подготовка к сдаче и сдача экзамена	Повторение и закрепление изученного материала	36
Итого:			128

5 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Написание конспекта лекций должно производиться кратко, схематично, последовательно. Следует фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; пометать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. В случае возникновения вопросов, материала, который вызывает трудности, следует попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе.

Специфика изучения дисциплины заключается в том, что помимо изучения теоретических вопросов, обучающимся необходимо приобрести практические навыки пользования нормативной документацией, регламентирующей качество и безопасность группы продуктов растительного происхождения, правила приемки товаров по количеству и качеству, осуществлению процедуры идентификации товара, отбору проб от партии продукции и проведению экспертизы качества, оформлению протоколов испытаний, и связать полученные знания с вопросами сохранения и управления качеством товара.

При подготовке к лабораторным работам, особое внимание необходимо уделять методике проведения таможенной экспертизы качества продуктов растительного происхождения.

При изучении дисциплины особое внимание необходимо уделить особенностям классификации плодоовощных, вкусовых, зерномучных товаров. Рекомендуется изучить общие и специфичные показатели качества данных групп товаров, факторов формирующих и сохраняющих качество.

При изучении необходимо придерживаться следующей последовательности: классификационные ступени, пищевая ценность, показатели качества, факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров однородных групп. Изучение методик определения качества продуктов

растительного происхождения проводить, в лабораториях с использованием имеющейся литературы, наглядных пособий и образцов продукции.

При подготовке к экзамену, рекомендуется заблаговременно изучить и законспектировать вопросы, вынесенные на самостоятельную подготовку.

Для того чтобы избежать трудностей при ответах по вопросам рекомендуем при подготовке к экзамену более внимательно изучить разделы с использованием основной и дополнительной литературы, конспектов лекций, конспектов лабораторных работ, ресурсов Интернет.

6 ОСНОВНАЯ, ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА, ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И РЕСУРСЫ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»

6.1 Основная литература:

6.1.1. Райкова, Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник / Е.Ю. Райкова. — М.: ИТК «Дашков и К», 2015. — 412 с.: ил. — (Учебные издания для бакалавров) Режим доступа: <http://rucont.ru/efd/287083>

6.1.2. Колобов, С.В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей: учеб. пособие / О.В. Памбухчианц, С.В. Колобов. — 2-е изд. — М.: ИТК «Дашков и К», 2014 г. — 397 с. — Режим доступа: <http://rucont.ru/efd/287098>

6.2 Дополнительная литература:

6.2.1. Праздничкова, Н.В. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : практикум. [Текст] / Н.В. Праздничкова – Самара: РИЦ СГСХА, 2012. – 145 с. <https://rucont.ru/efd/224886>

6.2.2. Праздничкова, Н.В. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров : практикум. [Текст] / Н.В. Праздничкова – Самара: Изд-во Самарской государственной сельскохозяйственной академии, 2008. – 147 с.

6.2.3. Волкова, А.В. Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров: практикум. [Текст] / А.В. Волкова – Самара: РИЦ СГСХА, 2008. – 217 с.

6.2.4. Пятковская Е.Ю., Антонова А.Б. Товароведение и таможенная экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения: Практикум. – СПб.: НИУ ИТМО, 2012. – 70 с. <http://window.edu.ru/resource/669/78669>

6.2.5. Терещенко В.П. Товароведение продовольственных товаров (практикум) /Терещенко В.П., Альшевская М.Н. — М.: Лань, 240с. 2014г.: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=52616

6.3 Программное обеспечение:

6.3.1. Microsoft Windows 7 Профессиональная 6.1.7601 Service Pack 1;

6.3.2. Microsoft Windows SL 8.1 RU AE OLP NL;

6.3.3. Microsoft Office Standard 2010;

6.3.4. Microsoft Office стандартный 2013;

6.3.5. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - стандартный Russian Edition;

6.3.6. WinRAR:3.x: Standard License – educational –EXT;

6.3.7. 7 zip (свободный доступ).

6.4 Перечень информационно-справочных систем и профессиональных баз данных:

6.4.1 Справочно-правовая система по законодательству Российской Федерации. (<http://www.garant.ru/>)

6.4.2 Электронная библиотечная система. Национальный цифровой ресурс «Рукопт» (<https://rucont.ru/>)

6.4.3 Электронно-библиотечная система издательства «Лань» (<https://e.lanbook.com/>)

6.4.4 Информационная система «Единое окно доступа к информационным ресурсам» (<http://window.edu.ru.>)

6.4.5 Электронная библиотечная система eLibrary. (<http://elibrary.ru.>)

7 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

№ п./п.	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Учебная аудитория 627 446442, Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5 (по техническому паспорту №4)	Аудитория на 52 посадочных места, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, трибуна) и техническими средствами обучения (проектор, экран)
2	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Учебная аудитория 623 446442, Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5 (по техническому паспорту №12)	Офисная мебель, (сушильный шкаф СЭШ-3М; весы ВЛТК-500; муфельная печь; холодильник; микроскоп МБС-10; микроскоп «Микмед-1» с осветлителем; лупы; предметное стекло; спиртовка; фильтровальная бумага, краска, лабораторная посуда и питательные среды; СанПиНы; опытные образцы продуктов питания, мультимедийный проектор, ноутбук, экран, иллюстрационные плакаты)
3	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации Аудитория 622 446442, Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5 (по техническому паспорту №11)	Шкаф сушильный СНОЛ 24/200; центрифуга ОПН-8; сахариметр универсальный СУ-5; влагомер ММ-2R; весы 5-килограммовые; белизнамер «Блик-Р3»; комплект лабораторной посуды; центрифуга; муфельная лабораторная печь СНОЛ; бинокулярный микроскоп МБС-10; подогреватель воды; электроплитка; термометры с диапазоном измерения температуры 0...200 °С; соковыжималка электрическая; набор ареометров;

№ п./п.	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
		холодильник; питательные среды; анализатор влажности Эвлас-2М; баня водяная многоместная ЛАБ-ТБ-6; весы лабораторные ВК -300,1; весы электронные; измельчитель Waring 8010 s; ионометрический комплект Анион-7010; ПЧ П-3; рассев лабораторный У1-ЕРЛ-3
4	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.</p> <p>Учебная аудитория 603 - Лаборатория хлебопекарного и макаронного производства 446442, Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5 (по техническому паспорту № 12)</p>	Аудитория на 12 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, столы для размещения лабораторного оборудования)
5	<p>Помещение для самостоятельной работы</p> <p>Компьютерный класс № 3210: 446442, Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Спортивная, д. 8А (по техническому паспорту № 39)</p>	Компьютерная техника подключенная к сети «Интернет» и обеспеченная доступом в электронную информационно-образовательную среду, офисная мебель, программное обеспечение

8 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ И ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ

8.1 Виды и формы контроля по дисциплине

Контроль уровня усвоенных знаний, освоенных умений и приобретенных навыков (владений) осуществляется в рамках текущего и промежуточного контроля в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся.

Текущий контроль освоения компетенций по дисциплине проводится при изучении теоретического материала, выполнении заданий на лабораторных занятиях. Текущему контролю подлежит посещаемость обучающимися аудиторных занятий и работа на занятиях.

Итоговой оценкой освоения дисциплинарных компетенций (результатов обучения) по дисциплине является экзамен.

8.2 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Текущий контроль успеваемости обучающихся по дисциплине «Товароведение продуктов растительного происхождения» включает устные опросы на занятиях в виде собеседования.

Примерные контрольные вопросы

тема: Товароведная характеристика качества вин

1. Классификация вин?
2. По какой балльной системе оценивают качество вина?
3. Что такое типичность вина?

Критерии оценки ответов на контрольные вопросы.

- оценка «зачтено» выставляется обучающимся, если они свободно владеют материалом, ответ на вопрос полный и правильный. Обучающийся может при необходимости привести иллюстрирующие примеры;

- оценка «не зачтено» выставляется обучающимся, не владеющим основополагающими знаниями по поставленному вопросу изучаемой темы, в ответе существенные ошибки в основных аспектах темы и обучающийся не может исправить свои ошибки после наводящих вопросов.

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины осуществляется в виде экзамена. Экзамен проводится по билетам, в которых содержится три теоретических вопроса.

Пример экзаменационного билета

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Самарский государственный аграрный университет»

19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

(код и наименование направления подготовки/специализация)

Технология продуктов питания из растительного сырья

профиль подготовки/магистерская программа/специализация)

Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья

(наименование кафедры)

Товароведение продуктов растительного происхождения

(наименование дисциплины)

Билет № 1

- 1 Общая классификация плодоовощных товаров (деление свежих и переработанных плодоовощных товаров на подгруппы ступеней по классификационным признакам).
- 2 Вопрос. Товароведная характеристика основных ботанических сортов кофе. Требования к качеству кофе жареного в зернах.
- 3 Вопрос. Особенности производства крупы.

Составитель _____ Н.В. Праздничкова
(подпись)

Заведующий кафедрой _____ О.А. Блинова
(подпись)

« ___ » _____ 20 ___ г.

Перечень вопросов к экзамену

1. Общая классификация плодоовощных товаров (деление свежих и переработанных плодоовощных товаров на подгруппы ступеней по классификационным признакам).
2. Классификация свежих плодов и овощей (определяющие признаки товароведной классификации свежих плодов и овощей (назначение, общность, анатомическое строение и специфичность состава).
3. Товароведная характеристика яблок (идентификационные признаки помологических сортов яблок). Требования, предъявляемые к качеству яблок раннего и позднего сроков созревания.
4. Товароведная характеристика груш (идентификационные признаки помологических сортов груш).
5. Товароведная характеристика айвы и рябины (идентификационные признаки).
6. Товароведная характеристика абрикосов (идентификационные признаки абрикосов). Требования к качеству абрикосов свежих.
7. Товароведная характеристика персиков (идентификационные признаки персиков). Требования к качеству персиков свежих.
8. Товароведная характеристика слив (идентификационные признаки слив). Требования к качеству сливы.
9. Товароведная характеристика черешни и вишни (идентификационные признаки сортов вишни и черешни). Требования к качеству.
10. Товароведная характеристика винограда свежего (идентификационные признаки ампелографических сортов винограда). Требования к качеству винограда свежего столового.
11. Товароведная характеристика апельсинов (особенности строения плода апельсина). Требования к качеству плодов апельсинов по действующим нормативным документам и международному стандарту FFV-14.
12. Товароведная характеристика орехов фундука и лещины, требования к качеству.
13. Товароведная характеристика орехов грецких и арахиса, требования к качеству.
14. Товароведная характеристика картофеля (идентификационные признаки сортов картофеля).
15. Товароведная характеристика корнеплодов моркови (идентификационные признаки сортов моркови). Требования к качеству.
16. Товароведная характеристика капустных овощей (основные виды капустных овощей). Требования к качеству капусты белокочанной свежей.
17. Товароведная характеристика томатов свежих (идентификационные признаки сортов томатов). Требования к качеству томатов свежих.
18. Товароведная характеристика огурцов свежих (идентификационные признаки сортов огурцов). Требования к качеству огурцов, предназначенных для потребления в свежем виде.
19. Товарная характеристика луковых овощей (основные виды луковых овощей). Требования к качеству лука репчатого реализуемого в торговой сети.

20. Классификация сушеных плодов и овощей (основные виды плодов семечковых сушеных, плодов косточковых сушеных, винограда сушеного, сушеных тропических и субтропических плодов, сушеных овощей, смеси сушеных овощей, сушеных грибов).
21. Классификация вкусовых товаров (деление на подгруппы ступеней в зависимости от содержания основных физиологических веществ). Какими компонентами обуславливается пищевая ценность и химический состав вкусовых товаров.
22. Товароведная характеристика группы семенных пряностей.
23. Товароведная характеристика группы плодовых пряностей.
24. Товароведная характеристика группы цветочных пряностей.
25. Классификация уксуса пищевого из растительного сырья по виду сырья. Требования к качеству уксуса. Основные дефекты уксуса из пищевого растительного сырья.
26. Химический состав чая (характеристика основных экстрактивных компонентов). Как изменяется химический состав чая в процессе переработки чайного листа.
27. Классификация, и особенности производства основных видов чая (черный, зеленый).
28. Товароведная характеристика чайных напитков (классификация в зависимости от используемого сырья и рецептуры (компонентов)).
29. Требования, предъявляемые к упаковке, маркировке и хранению чая.
30. Товароведная характеристика основных ботанических сортов кофе. Требования к качеству кофе жареного в зернах.
31. Классификация воды питьевой (в зависимости от водоисточника, способов водообработки, категории качества).
32. Факторы, формирующие качество воды питьевой. Водоподготовка, как способ удаления компонентов влияющих на качество воды питьевой.
33. Показатели качества воды питьевой.
34. Требования, к упаковке, маркировке и хранению воды питьевой.
35. Классификация ликероводочных изделий (по виду сырья, содержанию основных компонентов спирта и сахара).
36. Факторы, формирующие и сохраняющие качество ликероводочных изделий. Сырье, применяемое при производстве ликероводочных изделий.
37. Классификация вин (по виду сырья, срокам выдержки, по способам обработки натуральных виноматериалов, по цвету).
38. Особенности технологии производства натуральных вин.
39. Дефекты и недостатки вин.
40. Болезни вин.
41. Экспертиза качества вин.
42. Товароведная характеристика плодово-ягодных и медовых вин.
43. Товароведная характеристика и экспертиза качества коньяка. Особенности классификации коньяка. Требования к качеству.
44. Товароведная характеристика и экспертиза качества водок и водок особых. Требования к качеству.

45. Товароведная характеристика пива. Требования к качеству.
46. Экспертиза качества пива.
47. Классификация безалкогольных напитков (по внешнему виду, группы по насыщенности диоксидом углерода, типы).
48. Товароведная характеристика и экспертиза качества кваса. Требования к качеству.
49. Товароведная характеристика и экспертиза качества сигарет, папирос и сигар. Требования к качеству.
50. Товароведная характеристика и экспертиза качества табака трубочного и курительного. Требования к качеству.
51. Характеристика табака, химический состав (основные компоненты табачного листа).
52. Характеристика семейства «Злаковые», химический состав.
53. Характеристика семейства «Гречишные».
54. Характеристика семейства «Бобовые».
55. Товарная классификация зерна пшеницы (типы, подтипы, классы).
56. Классификация муки, показатели качества. Особенности таможенной экспертизы качества муки.
57. Требования, предъявляемые к упаковке, маркировке и хранению муки.
58. Классификация крупы, показатели качества. Особенности производства крупы.
59. Требования, предъявляемые к упаковке, маркировке и хранению крупы.
60. Особенности таможенной экспертизы качества крупы.
61. Классификация и ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий.
62. Факторы, формирующие качество хлеба в процессе производства.
63. Требования, к транспортированию и хранению хлеба.
64. Товароведная характеристика и экспертиза качества макаронных изделий, показатели качества.
65. Требования, предъявляемые к упаковке, маркировке и хранению макаронных изделий.
66. Характеристика какао-бобов, требования, предъявляемые к качеству.
67. Классификация шоколада. Требования, предъявляемые к качеству.
68. Факторы, формирующие качество шоколада в процессе производства.
69. Требования, предъявляемые к упаковке маркировке и хранению шоколада.
70. Особенности таможенной экспертизы шоколада.
71. Товароведная характеристика и таможенная экспертиза качества сахара белого, показатели качества.
72. Товароведная характеристика и таможенная экспертиза качества повидла и джема, показатели качества.
73. Товароведная характеристика и таможенная экспертиза качества варенья, показатели качества.

8.3. Критерии оценивания уровня сформированности компетенций

Оценка результатов обучения по дисциплине в форме уровня сформированности компонентов знать, уметь, владеть заявленных дисциплинарных компетенций проводится по 4-х балльной шкале оценивания путем выборочного контроля во время экзамена.

При оценке уровня сформированности дисциплинарных компетенций в рамках выборочного контроля при экзамене считается, что полученная оценка за компонент проверяемой в билете дисциплинарной компетенции обобщается на соответствующий компонент всех дисциплинарных компетенций, формируемых в рамках данной дисциплины

Шкала оценивания экзамена

Результат экзамена	Уровень освоения компетенций	Критерии оценивания
1	2	3
«отлично»	высокий уровень	Оценка «отлично» ставится за правильный, полный и глубокий ответ на вопрос. Ответ обучающегося на вопрос должен быть полным и развернутым, ни в коем случае не зачитываться дословно, содержать четкие формулировки всех определений, касающихся указанного вопроса, подтверждаться фактическими примерами. Такой ответ должен продемонстрировать знание обучающимся материала лекций, базового учебника и дополнительной литературы. Оценка «отлично» выставляется только при полных ответах на все основные и дополнительные вопросы.
«хорошо»	повышенный уровень	Оценка «хорошо» ставится за правильный и полный ответ на вопрос. Ответ обучающегося на вопрос должен быть полным, ни в коем случае не зачитываться дословно, содержать четкие формулировки всех определений, непосредственно касающихся указанного вопроса, подтверждаться фактическими примерами. Такой ответ должен продемонстрировать знание обучающимся материала лекций и базового учебника. Оценка «хорошо» выставляется только при правильных и полных ответах на все основные вопросы. Допускается неполный ответ по одному из дополнительных вопросов.
«удовлетворительно»	пороговый уровень	Оценка «удовлетворительно» ставится за правильный, но не полный ответ на вопрос преподавателя или билета. Ответ обучающегося на вопрос может быть не полным, содержать нечеткие формулировки определений, прямо касающихся указанного вопроса, неуверенно подтверждаться фактическими примерами. Он ни в коем случае не должен зачитываться дословно. Такой ответ демонстрирует знание обучающимся только материала лекций. Оценка «удовлетворительно» выставляется только при правильных, но неполных, частичных ответах на все основные вопросы. Допускается неправильный ответ по одному из дополнительных вопросов.

1	2	3
«неудовлетворительно»	минимальный уровень не достигнут	Оценка «неудовлетворительно» ставится за неправильный ответ на вопрос преподавателя или билета либо его отсутствие. Ответ обучающегося на вопрос, в этом случае, содержит неправильные формулировки основных определений, прямо относящихся к вопросу, или обучающийся вообще не может их дать, как и подтвердить свой ответ фактическими примерами. Такой ответ демонстрирует незнание обучающимся материала лекций, базового учебника и дополнительной литературы. Оценка «неудовлетворительно» ставится также обучающемуся, списавшему ответы на вопросы и читающему эти ответы экзаменатору, не отрываясь от текста, в случае если он не может объяснить или уточнить, прочитанный таким образом материал.

8.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций по дисциплине «Товароведение продуктов растительного происхождения» проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Контроль текущей успеваемости обучающихся проводится в ходе семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний; формирования у них умений и навыков; своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке; совершенствованию методики обучения; организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

К контролю текущей успеваемости относятся проверка знаний, умений и навыков обучающихся:

- на занятиях (опрос);
- по результатам проверки качества конспектов лекций и иных материалов;
- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самоподготовки, по имеющимся задолженностям.

Контроль за выполнением обучающимися каждого вида работ может осуществляться поэтапно и служит основанием для предварительной аттестации по дисциплине.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится с целью выявления соответствия уровня теоретических знаний, практических умений и навыков по дисциплине требованиям ФГОС по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» в форме экзамена.

Экзамен проводится после завершения изучения дисциплины в объеме рабочей учебной программы. Форма проведения экзамена определяется

кафедрой (устный – по билетам). Оценка по результатам экзамена «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Все виды текущего контроля осуществляются на лабораторных занятиях.

Каждая форма контроля по дисциплине включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков.

Процедура оценивания компетенций, обучающихся основана на следующих стандартах:

1. Периодичность проведения оценки (на каждом занятии).

2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и обучающимися группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекса мер по устранению недостатков.

3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.

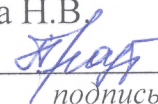
4. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие компетенций идет по возрастанию их уровней сложности, а оценочные средства на каждом этапе учитывают это возрастание.

Краткая характеристика процедуры реализации текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине для оценки компетенций обучающихся представлена в таблице:

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика процедуры оценивания компетенций	Представление оценочного средства в фонде
1	Устный опрос	Устный опрос по контрольным вопросам может проводиться в конце занятия в течение 15-20 мин. Выбранный преподавателем обучающийся может отвечать с места либо у доски.	Контрольные вопросы по темам дисциплины
2	Экзамен	Проводится в заданный срок, согласно графику учебного процесса. При выставлении оценок учитывается уровень приобретенных компетенций обучающегося. Аудиторное время, отведенное студенту, на подготовку - 60 мин.	Комплект вопросов к экзамену

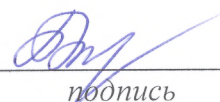
Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО).

Рабочую программу разработал:
доцент кафедры «Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья», канд. с.-х. наук, доцент Праздничкова Н.В.


подпись

Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья» «26» апреля 2021 г., протокол № 9.

Заведующий кафедрой
канд. с.-х. наук, доцент О.А. Блинова


подпись

СОГЛАСОВАНО:

Председатель методической комиссии факультета
канд. с.-х. наук, доцент Е.В. Долгошева


подпись

Руководитель ОПОП ВО
канд. с.-х. наук, доцент А.В. Волкова


подпись

Начальник УМУ
канд. тех. наук, доцент С.В. Краснов


подпись