

Министерство сельского хозяйства российской федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный аграрный университет»

УТВЕРЖДАЮ
Врио проректора по учебной
и воспитательной работе
доцент С.В. Краснов



« 22 » июля 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ТОВАРОВЕДЕНИЕ ОДНОРОДНЫХ ГРУПП
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Направление подготовки: 38.03.07 Товароведение

Профиль: Товароведение и экспертиза товаров в таможенной деятельности

Название кафедры: «Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья»

Квалификация: бакалавр

Формы обучения: очная, заочная, очно-заочная

Кинель 2021

1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины – формирование знаний в области товароведения продовольственных товаров животного и растительного происхождения, тенденций развития рынка продовольственных товаров и классификации.

Задачи дисциплины:

- изучение классификации и ассортимента продовольственных товаров животного и растительного происхождения;
- изучение основных потребительских свойств, факторов формирующих и сохраняющих качество продовольственных товаров животного и растительного происхождения;
- приобретение навыков работы с нормативными документами, определяющими качество, безопасность, маркирование, упаковку, транспортирование и хранение продовольственных товаров животного и растительного происхождения.

2 МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б1.О.18 «Товароведение однородных групп продовольственных товаров» относится к обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана. Дисциплина изучается в 5 семестре на 3 курсе в очной и очно-заочной форм обучения, в 1 и 2 семестре на 3 курсе в заочной форме обучения.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие 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>	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
1	2	3
ОПК-2	Способен использовать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров	ИД-1 _{опк-2} Использует основные методы метрического анализа продукции (услуг) при эксплуатации ИД-2 _{опк-2} Проводит анализ применяемых методов контроля (качественных и количественных) показателей качества продукции (услуг) в организации ИД-2 _{опк-2} Анализирует причины, вызывающие снижение качества продукции (работ, услуг), разрабатывает план мероприятий по их устранению
ОПК-3	Способен применять действующие нормативные правовые акты и нормативные документы в сфе-	ИД-1 _{опк-3} Исполняет основные требования законодательства Российской Федерации и нормативных правовых актов, регулирующих деятельность в сфере таможенной деятельности и реализации товаров

	ре обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции	ИД-2 опк-3 Организует деятельность учитывая требования гражданского, бюджетного, трудового и административного законодательства ИД-3 опк-3 Учитывает передовой национальный и международный опыта по разработке и внедрению систем управления качеством, подготовки аналитических отчетов и по возможности его применения в организации
ОПК-4	Способен предлагать обоснованные организационно-управленческие решения в сферах управления качеством и ассортиментом товаров, товарного менеджмента и экспертизы	ИД-1 опк-4 Организует на стадии планирования ассортимента товаров консультации с поставщиками, подрядчиками, исполнителями в целях определения состояния конкурентной среды на соответствующих рынках товаров ИД-2 опк-4 Согласовывает требования к отдельным видам товаров, работ, услуг в сфере управления качеством товаров и товарного менеджмента; ИД-3 опк-4 Определяет и согласовывает требования к товарам в сфере таможенной деятельности; ИД-4 опк-4 Составляет заключения по результатам проведенной экспертизы товаров

4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц, 216 часов.
для очной формы обучения

Вид учебной работы		Трудоемкость дисциплины		Семестр (количество недель в семестре)
		всего часов	объем контактной работы	5 (17)
Аудиторная контактная работа (всего)		102	102	102
в том числе:	Лекции	50	50	50
	Лабораторные работы	52	52	52
Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе:		78		78
СР в семестре:	Проработка и повторение лекционного материала	20	-	20
	Самостоятельное изучение теоретического материала	38	-	38
	Подготовка к защите лабораторных работ	20	-	20
СР в сессию:	Экзамен	36	-	36
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)		экзамен	2,35	экзамен
Общая трудоемкость, ч.		216		216
Общая трудоемкость, зачетные единицы		6	-	6

Для очно-заочной формы обучения

Вид учебной работы		Трудоемкость дисциплины		Семестр (количество недель в семестре)
		всего часов	объем контактной работы	5 (17)
Аудиторная контактная работа (всего)		68	68	68
в том числе:	Лекции	34	34	34
	Лабораторные работы	34	34	34
Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе:		112		112
СР в семестре:	Проработка и повторение лекционного материала	42	-	42
	Самостоятельное изучение теоретического материала	50	-	50
	Подготовка к защите лабораторных работ	20	-	20
СР в сессию:	Экзамен	36	-	36
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)		экзамен	2,35	экзамен
Общая трудоемкость, ч.		216	-	216
Общая трудоемкость, зачетные единицы		6	-	6

Для заочной формы обучения

Вид учебной работы		Трудоемкость дисциплины		Семестр (количество недель в семестре)	
		всего часов	объем контактной работы	3 курс 1 сессия (20)	3 курс 2 сессия (29)
Аудиторная контактная работа (всего)		36	36	12	24
в том числе:	Лекции	18	18	6	12
	Лабораторные работы	18	18	6	12
Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе:		171		60	111
СР в семестре:	Проработка и повторение лекционного материала	40	-	20	20
	Самостоятельное изучение теоретического материала	101		30	71
	Подготовка к защите лабораторных работ	30	-	10	20
СР в сессию:	Экзамен	9	-	-	9
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)		экзамен	2,35	-	экзамен
Общая трудоемкость, ч.		216		72	144
Общая трудоемкость, зачетные единицы		6		2	4

4.2 Тематический план лекционных занятий

для очной формы обучения

№ п./п.	Тема лекционных занятий	Трудоёмкость, ч.
1	Товароведение мясных товаров	2
2	Товароведная классификация и характеристика ассортимента мясных товаров.	4
3	Товароведение рыбных товаров	2
4	Товароведная классификация и характеристика ассортимента рыбы и рыбных товаров.	4
5	Товароведение молочных товаров.	2
6	Товароведная классификация и характеристика ассортимента молочных товаров.	4
7	Товароведение растительных масел и животных жиров и масложировых товаров	4
8	Товароведение яйцепродуктов	2
9	Факторы, формирующие и сохраняющие качество зерна и продуктов его переработки.	2
10	Факторы, формирующие и сохраняющие качество хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий	2
11	Потребительские свойства и показатели качества свежих и переработанных плодов	4
12	Потребительские свойства и показатели качества пряностей	2
13	Факторы, формирующие и сохраняющие качество сахара	2
14	Факторы, формирующие и сохраняющие качество сахаристых кондитерских товаров.	4
15	Факторы, формирующие и сохраняющие качество мучных кондитерских изделий.	2
16	Факторы, формирующие и сохраняющие качество чая и кофе	2
17	Классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество безалкогольных и слабоалкогольных напитков	2
18	Классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество алкогольных напитков	4
Всего		50

для очно-заочной формы обучения

№ п./п.	Тема лекционных занятий	Трудоёмкость, ч.
1	Товароведение мясных товаров	2
2	Товароведная классификация и характеристика ассортимента мясных товаров.	2
3	Товароведение рыбных товаров	2
4	Товароведная классификация и характеристика ассортимента рыбы и рыбных товаров.	2
5	Товароведение молочных товаров.	2
6	Товароведная классификация и характеристика ассортимента молочных товаров.	2
7	Товароведение растительных масел и животных жиров и масложировых товаров	2
8	Товароведение яйцепродуктов	2
9	Факторы, формирующие и сохраняющие качество зерна и продуктов	2

	его переработки.	
10	Факторы, формирующие и сохраняющие качество хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий	2
11	Потребительские свойства и показатели качества свежих и переработанных плодов	2
12	Факторы, формирующие и сохраняющие качество сахара	2
13	Факторы, формирующие и сохраняющие качество сахаристых кондитерских товаров.	2
14	Факторы, формирующие и сохраняющие качество мучных кондитерских изделий.	2
15	Факторы, формирующие и сохраняющие качество чая и кофе	2
16	Классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество безалкогольных и слабоалкогольных напитков	2
17	Классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество алкогольных напитков	2
Всего		34

Для заочной формы обучения

№ п./п.	Тема лекционных занятий	Трудоемкость, ч.
1	Товароведная классификация и характеристика ассортимента мясных товаров.	2
2	Товароведение растительных масел и животных жиров и масложировых товаров	2
3	Товароведная классификация и характеристика ассортимента молочных товаров.	2
4	Товароведная классификация и характеристика ассортимента рыбы и рыбных товаров.	2
5	Факторы, формирующие и сохраняющие качество хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий	2
6	Факторы, формирующие и сохраняющие качество сахаристых кондитерских товаров.	2
7	Факторы, формирующие и сохраняющие качество мучных кондитерских изделий.	2
8	Классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество безалкогольных и слабоалкогольных напитков	2
9	Классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество алкогольных напитков	2
Всего		18

**4.3 Тематический план лабораторных работ
для очной формы обучения**

№ п./п.	Темы лабораторных работ	Трудоем- кость, ч.
1	Факторы, формирующие качество мяса, технология первичной переработки убойных животных	2
2	Требования к качеству мяса	2
3	Правила приемки и методы отбора проб мяса	2
4	Товароведная характеристика и причины возникновения дефектов мяса и мясных товаров	2
5	Товароведная характеристика и требования к качеству сырья, используемого для производства рыбных товаров	2
6	Правила приемки и методы отбора проб рыбы.	2
7	Товароведная оценка качества рыбы. Причины возникновения дефектов рыбы и рыбных товаров	2
8	Товароведная характеристика и требования к качеству сырья, используемого для производства молочных товаров	2
9	Правила приемки и методы отбора проб молока	2
10	Товароведная характеристика и причины возникновения дефектов молока и молочных товаров	2
11	Товароведная характеристика и требования к качеству сырья используемого для производства масложировых товаров. Причины возникновения дефектов масложировых товаров	2
12	Правила приемки и методы отбора проб яиц. Товароведная оценка качества яиц. Причины возникновения дефектов яиц и яйцепродуктов	2
13	Химический состав и пищевая ценность продуктов растительного происхождения.	2
14	Классификация и ассортимент муки.	2
15	Ассортимент вырабатываемых круп. Их характеристика.	2
16	Классификация и ассортимент хлеба хлебобулочных изделий.	2
17	Классификация и ассортимент бараночных и сухарных изделий.	2
18	Классификация и оценка качества свежих плодов и овощей.	2
19	Особенности плодов и овощей как объектов товародвижения.	2
20	Ассортимент свежей плодоовощной продукции	2
21	Ассортимент плодоовощных консервов.	2
22	Товароведение и экспертиза сушеных плодов и овощей, и быстрозамороженной плодоовощной продукции.	2
23	Классификация и ассортимент чая и кофе.	2
24	Пищевые концентраты: классификация и ассортимент	2
25	Крахмал, сахар, мед: классификация и ассортимент	2
26	Сахаристые кондитерские изделия: классификация и ассортимент.	2
	Всего	52

для очно-заочной формы обучения

№ п./п.	Темы лабораторных работ	Трудоемкость, ч.
1	Требования к качеству мяса	2
2	Товароведная характеристика и причины возникновения дефектов мяса и мясных товаров	2
3	Товароведная характеристика и требования к качеству сырья используемого для производства рыбных товаров	2
4	Товароведная оценка качества рыбы. Причины возникновения дефектов рыбы и рыбных товаров	2
5	Товароведная характеристика и требования к качеству сырья используемого для производства молочных товаров	2
6	Товароведная характеристика и причины возникновения дефектов молока и молочных товаров	2
7	Товароведная характеристика и требования к качеству сырья используемого для производства масложировых товаров. Причины возникновения дефектов масложировых товаров	2
8	Правила приемки и методы отбора проб яиц. Товароведная оценка качества яиц. Причины возникновения дефектов яиц и яйцепродуктов	2
9	Классификация и ассортимент муки.	2
10	Классификация и ассортимент бараночных и сухарных изделий.	2
11	Особенности плодов и овощей как объектов товародвижения.	2
12	Ассортимент свежей плодоовощной продукции	2
13	Ассортимент плодоовощных консервов.	2
14	Товароведение и экспертиза сушеных плодов и овощей, и быстрозамороженной плодоовощной продукции.	2
15	Классификация и ассортимент чая и кофе.	2
16	Пищевые концентраты: классификация и ассортимент	2
17	Сахаристые кондитерские изделия: классификация и ассортимент.	2
	Всего	34

Для заочной формы обучения

№ п./п.	Темы лабораторных работ	Трудоемкость, ч.
3 курс 1 сессия (5 семестр)		
1	Товароведная характеристика и причины возникновения дефектов мяса и мясных товаров	2
2	Товароведная характеристика и требования к качеству сырья, используемого для производства молочных товаров	2
3	Товароведная характеристика и требования к качеству сырья, используемого для производства рыбных товаров	2
Всего за 5 семестр		6
3 курс 1 сессия (6 семестр)		
1	Классификация и ассортимент хлеба хлебобулочных изделий.	2
2	Классификация и оценка качества свежих плодов и овощей.	2
3	Потребительские свойства и классификация безалкогольных и алкогольных напитков.	2
4	Классификация и ассортимент чая и кофе.	2
5	Сахаристые кондитерские изделия: классификация и ассортимент.	2
6	Товароведение и экспертиза сушеных плодов и овощей, и быстроза-	2

	мороженой плодоовощной продукции.	
	Всего за 6 семестр	12
	Всего	18

4.4 Тематический план практических занятий
Практические занятия учебным планом не предусмотрены.

4.5 Самостоятельная работа:

для очной формы обучения

№ раздела (темы)	Вид самостоятельной работы	Название (содержание работы)	Трудоемкость, акад. часы
	Проработка и повторение лекционного материала	Осмысление и закрепление теоретического материала в соответствии с содержанием лекционных занятий	20
	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	38
	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	Изучение теоретического материала в соответствии с темой лабораторной работы и методики ее выполнения; подготовка ответов на контрольные вопросы	20
	Подготовка к сдаче и сдача экзамена	Повторение и закрепление изученного материала	36
Итого			114

для очно-заочной формы обучения

№ раздела (темы)	Вид самостоятельной работы	Название (содержание работы)	Трудоемкость, акад. часы
	Проработка и повторение лекционного материала	Осмысление и закрепление теоретического материала в соответствии с содержанием лекционных занятий	42
	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	50

	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	Изучение теоретического материала в соответствии с темой лабораторной работы и методики ее выполнения; подготовка ответов на контрольные вопросы	20
	Подготовка к сдаче и сдача экзамена	Повторение и закрепление изученного материала	36
Итого			148

для заочной формы обучения

№ раздела (темы)	Вид самостоятельной работы	Название (содержание работы)	Трудоемкость, акад. часы
	Проработка и повторение лекционного материала	Осмысление и закрепление теоретического материала в соответствии с содержанием лекционных занятий	40
	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	101
	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	Изучение теоретического материала в соответствии с темой лабораторной работы и методики ее выполнения; подготовка ответов на контрольные вопросы	30
	Подготовка к сдаче и сдача экзамена	Повторение и закрепление изученного материала	9
Итого			180

5 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1 Рекомендации по использованию материалов рабочей программы

Специфика дисциплины «Товароведение однородных групп продовольственных товаров» заключается в том, что обучающемуся необходимо изучить классификацию, ассортимент, факторы формирующие и сохраняющие качество, приобрести навыки работы с нормативными документами, определяющими качество, безопасность, маркирование, упаковку, транспортирование и хранение однородных групп продовольственных товаров животного и растительного происхождения и оценки их потребительских свойств и качества.

В связи с этим следует ознакомиться с рабочей программой дисциплины «Товароведение однородных групп продовольственных товаров», обратить внимание на темы лекционных и лабораторных работ, контрольные вопросы, вопросы, вынесенные для самостоятельного изучения, перечень экзаменационных вопросов, рекомендуемую литературу.

5.2 Пожелания к изучению отдельных тем курса

При изучении дисциплины следует равномерно распределять время на разработку лекций, самостоятельную работу по подготовке к лабораторному занятию, уделять внимание изучению нормативных документов, определяющих качество, безопасность, маркирование, упаковку, транспортирование и хранение продовольственных товаров животного и растительного происхождения, контрольным вопросам по изучаемым темам.

5.3 Рекомендации по работе с литературой

В рабочей программе представлен список рекомендованной литературы и источников, которые необходимы для изучения дисциплины «Товароведение однородных групп продовольственных товаров».

Изучая материал, желательно обратить внимание на классификацию и ассортимент, потребительские свойства и показатели качества, факторы формирующие и сохраняющие качество однородных групп товаров животного и растительного происхождения, последовательно фиксировать основные положения изучаемых вопросов, выделять термины в области товароведения указанных товарных групп.

5.4 Советы по подготовке к экзамену

Для того чтобы избежать трудностей при подготовке к экзамену рекомендуется внимательно изучить все разделы курса с использованием основной и дополнительной литературы, конспектов лекций, конспектов лабораторных работ, ресурсов Интернет. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на лабораторном занятии.

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

6.1 Основная литература:

6.1.1. Елисеева, Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник для бакалавров / Л.Г. Елисеева Л.Г., Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова. – М.: Издательско-торговая кооперация «Дашков и К°», 2013. – 930 с.

6.2 Дополнительная литература:

6.2.1. Медведев, П. В. Товароведение продовольственных товаров : учеб. пособие / Е. Я. Челнокова, П. В. Медведев. — Оренбург: ГОУ ОГУ, 2010. — 235с. [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://rucont.ru/efd/193217>

6.2.2. Алексеева, М. М. Товароведение однородных групп продовольственных товаров растительного происхождения: практикум / М. М. Алексеева. – Самара: РИЦ СГСХА, 2015. — 269 с. [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://rucont.ru/efd/343547>

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. <http://www.consultant.ru> – справочная правовая система «Консультант Плюс».

6.4.2. <http://www.garant.ru> – справочно-правовая система по законодательству Российской Федерации «Гарант»

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, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.517а. <i>Самарская обл., г.Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д.5</i>	Учебная аудитория на 26 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска)
2	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.602 – Лаборатория по оценке качества жиров мясных и рыбных товаров. <i>Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i>	Учебная аудитория на 16 посадочных мест оборудована специализированной учебной мебелью: стол преподавателя, стулья, трибуна. Электросушильный шкаф СНОЛ; Вытяжной шкаф; Люминоскоп «Филин»; Холодильник «СТИНОЛ»; Весы лабораторные электронные Adventurer; Сушильный шкаф BINDERE-28; ЛАБТЕКС – ТШ-32
3	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.622– Лаборатория зерносушения. <i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i>	Учебная аудитория на 14 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, столы для размещения лабораторного оборудования). Лабораторное оборудование: весы лабораторные MW-300; шкаф сушильный электрический СЭШ-3М; эксикатор влажности
4	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проекти-	Учебная аудитория на 12 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная

№ п./п.	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
	<p>рования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.603 – Лаборатория хлебопекарного и макаронного производства Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</p>	<p>доска, столы для размещения лабораторного оборудования).</p>
5	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.518. Самарская обл., г.Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д.5</p>	<p>Учебная аудитория на 30 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска)</p>
6	<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, ауд.629. Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</p>	<p>Помещение, укомплектованное специализированной мебелью: стеллажи, шкаф, стулья аудиторные, столы для размещения лабораторного оборудования, ноутбук EmachinesE525 series, ноутбук RoverBook-NautilusZ 500 WH</p>
7	<p>Помещение для самостоятельной работы, ауд.3310а. Самарская обл., г.Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Спортивная, д.8А</p>	<p>Помещение на 6 посадочных мест, укомплектованное специализированной мебелью (компьютерные столы, стулья) и оснащенное компьютерной техникой (6 рабочих станций), подключенной к сети «Интернет» и обеспечивающей доступ в электронную информационно-образовательную среду университета</p>

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 промежуточная аттестация в форме экзамена, проводимого с учетом результатов текущего контроля.

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 однородных групп продовольственных товаров» включает выполнение и защиту лабораторных работ путем ответа на контрольные вопросы.

Методика выполнения

Обучающийся выполняет лабораторную работу, оформляет ее и делает выводы. Для закрепления теоретического и практического материала изучаемой темы, после ее изучения на занятии проводится устный опрос по контрольным вопросам.

Примеры контрольных вопросов и ответов на них

1. Назовите основные белки зерна пшеницы.
2. Ботаническая классификация пшеницы.
3. Что такое триглицериды?
4. Какие жирные кислоты относят к насыщенным?
5. Что такое мясо?
6. На какие категории классифицируется мясо в зависимости от упитанности?

Оценочные средства для проведения текущей аттестации по лабораторным работам

- оценка «зачтено» выставляется обучающимся, если они свободно владеют материалом, ориентируются в методиках выполнения работы, демонстрируют навыки работы с нормативной документацией, грамотно и аргументированно обосновывают полученные в процессе выполнения лабораторных работ результаты, а также грамотно отвечают на заданные по теме контрольные вопросы, ответ обучающегося полный и правильный.

- оценка «не зачтено» выставляется обучающимся, не выполнившим в полном объеме задания лабораторных работ, не владеющим навыками работы с нормативными документами, получившим по результатам экспериментов недостоверные результаты и не исправляющим своих ошибок после наводящих вопросов, в ответе на контрольные вопросы есть существенные ошибки и обучающийся не может их исправить 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.

**Билеты для экзамена
(пример)**

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Самарский государственный аграрный университет»
Направление подготовки 38.03.07 «Товароведение»
Профиль подготовки «Товароведение и экспертиза в таможенной деятельности»
Кафедра «Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья»

Дисциплина «Товароведение однородных групп продовольственных товаров»

Билет №

- 1 Зерно бобовых и крупяных культур. Его характеристика.
- 2 Классификация и характеристика ассортимента полуфабрикатов из мяса.
- 3 Факторы, формирующие потребительские свойства вин.

Составитель _____ Н.В. Праздничкова
(подпись)

Заведующий кафедрой «ТПиЭПРС» _____ О.А. Блинова
(подпись)

« ____ » _____ 20__ г.

Вопросы для экзамена

1. Товароведная характеристика и морфологический состав мяса.
2. Товароведная характеристика, химический состав и пищевая ценность мяса.
3. Требования к качеству мяса. Факторы, формирующие качество мяса при его созревании.
4. Товароведная классификация мясных товаров.
5. Товароведная характеристика ассортимента мясных товаров.
6. Товароведческая маркировка и клеймение мяса.
7. Товароведная характеристика дефектов мяса.
8. Товароведная характеристика категорий упитанности мяса.
9. Классификация и характеристика ассортимента субпродуктов
10. Характеристика технологических процессов переработки мяса
11. Классификация и характеристика ассортимента колбасных изделий
12. Классификация и характеристика ассортимента полуфабрикатов из мяса
13. Классификация и характеристика ассортимента консервов из мяса
14. Классификация и характеристика ассортимента копченых продуктов из мяса
15. Товароведная характеристика, массовый состав и строение рыбы.
16. Товароведная характеристика, химический состав и пищевая ценность рыбы.
17. Товароведная классификация живой товарной рыбы.
18. Товароведная характеристика промысловых семейств рыбы.
19. Требования к качеству рыбы. Факторы, формирующие качество рыбы.
Дефекты рыбы.
20. Характеристика технологических процессов переработки рыбы
21. Классификация и характеристика ассортимента соленой рыбы
22. Классификация и характеристика ассортимента вяленой рыбы
23. Классификация и характеристика ассортимента сушеной рыбы
24. Классификация и характеристика ассортимента копченой рыбы

25. Классификация и характеристика ассортимента рыбных консервов и пресервов
26. Товароведная характеристика, химический состав и пищевая ценность молока.
27. Требования к качеству молока. Факторы, формирующие качество молочных товаров. Дефекты молочных товаров.
28. Характеристика технологических процессов переработки молока.
29. Классификация и характеристика ассортимента молока и сливок питьевых
30. Классификация и характеристика ассортимента кисломолочных продуктов
31. Классификация и характеристика ассортимента масла коровьего
32. Классификация и характеристика ассортимента молочных консервов
33. Классификация и характеристика ассортимента сыра
34. Классификация и характеристика ассортимента мороженого
35. Товароведная характеристика, химический состав и пищевая ценность масложировых товаров.
36. Факторы, формирующие качество масложировых товаров. Дефекты масложировых товаров.
37. Характеристика технологических процессов производства растительных масел
38. Классификация и характеристика ассортимента растительного масла
39. Характеристика технологических процессов производства животных топленых жиров
40. Классификация и характеристика ассортимента животных топленых жиров
41. Классификация и характеристика ассортимента маргарина. Характеристика технологических процессов производства маргарина
42. Классификация и характеристика ассортимента спредов и смесей топленых. Характеристика технологических процессов производства спредов и смесей топленых
43. Классификация и характеристика ассортимента майонезной продукции. Характеристика технологических процессов производства майонезной продукции
44. Товароведная характеристика, химический состав и пищевая ценность яиц.
45. Товароведная характеристика ассортимента яиц. Факторы, формирующие качество яиц. Дефекты яиц.
46. Классификация и характеристика ассортимента яйцепродуктов.
47. Химический состав и пищевая ценность продовольственных товаров растительного происхождения.
48. Классификация зерна по ботаническим, химическим и товароведным признакам.
49. Зерно основных хлебных культур. Его характеристика.
50. Зерно бобовых и крупяных культур. Его характеристика.
51. Классификация муки. Факторы, формирующие и сохраняющие качество муки.
52. Характеристика ассортимента вырабатываемых круп. Факторы, формирующие и сохраняющие качество крупы.
53. Классификация и ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий. Формирование качества хлеба в процессе его производства.

54. Транспортирование, хранение, болезни и дефекты хлеба и хлебобулочных изделий.
55. Классификация и ассортимент бараночных изделий. Факторы, формирующие и сохраняющие качество.
56. Классификация и ассортимент сухарных изделий. Факторы, формирующие и сохраняющие качество.
57. Классификация и ассортимент изделий макаронных.
58. Факторы, формирующие и сохраняющие качество изделий макаронных.
59. Классификация свежей плодоовощной продукции.
60. Хранение и транспортирование плодов и овощей. Потери плодов и овощей на этапах товародвижения.
61. Оценка качества свежих плодов и овощей. Подтверждение соответствия свежих плодов и овощей.
62. Физиологические процессы, протекающие в плодах и овощах на этапах товародвижения.
63. Класс плодов. Тропические и субтропические плоды, их характеристика.
64. Продукты переработки плодов и овощей. Характеристика способов консервирования плодов и овощей.
65. Виды брака плодоовощных консервов.
66. Овощные консервы, их характеристика.
67. Плодово-ягодные консервы, их характеристика.
68. Плодоовощные соки, нектары и сокодержательные напитки, их характеристика.
69. Классификация и характеристика ассортимента сушеных плодов и овощей.
70. Классификация и характеристика ассортимента быстрозамороженной плодоовощной продукции.
71. Сахар и его заменители: классификация, характеристика ассортимента.
72. Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства сахара.
73. Потребительские свойства и классификация безалкогольных напитков.
74. Факторы, формирующие потребительские свойства безалкогольных напитков.
75. Классификация и пищевая ценность пива. Факторы, формирующие потребительские свойства пива
76. Классификация и пищевая ценность вин.
77. Факторы, формирующие потребительские свойства вин.
78. Классификация и ассортимент водок.
79. Классификация ликеро-водочных изделий.
80. Чай и чайные напитки. Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства чая.
81. Кофе и кофейные напитки. Факторы, формирующие потребительские свойства кофе.
82. Пищевые концентраты: классификация и ассортимент.
83. Сахаристые кондитерские изделия, классификация и ассортимент.
84. Основные стадии производства шоколада.

8.3. Критерии оценивания уровня сформированности компетенций

Оценка результатов обучения по дисциплине в форме уровня сформированности компонентов знать, уметь, владеть заявленных дисциплинарных ком-

петенций 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.
«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 « <i>неудовлетворительно</i> » 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 однородных групп продовольственных товаров» 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 «Товароведение» 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:

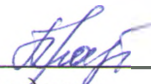
1. Периодичность проведения оценки (на каждом занятии).
2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и обучающимися группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекса мер по устранению недостатков.
3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий 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 на основании федерального государственного стандарта высшего образования (ФГОС ВО).

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


_____ *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

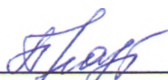

_____ *подпись*

СОГЛАСОВАНО:

Председатель методической комиссии факультета
канд. с.-х. наук, доцент Н.В. Праздничкова


_____ *подпись*

Руководитель ОПОП ВО
канд. с.-х. наук, доцент Н.В. Праздничкова


_____ *подпись*

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


_____ *подпись*