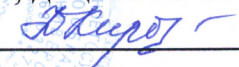



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный аграрный университет»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной,
воспитательной работе и молодежной
политике, доцент Ю.З. Кирова

« 16 »  2023 г.

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, 2023

1 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины - формирование у обучающихся 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	Перечень планируемых 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.	Знает нормы и регламенты проведения контролируемых работ по управлению качеством продуктов питания, Умеет анализировать и оценивать риски при управлении качеством продуктов питания из растительного сырья, Владет навыками оформления документов

		<p>ИД-2 <small>ОПК-3</small> Применяет современные методы и разрабатывает новые технологические решения для управления качеством продуктов питания</p>	<p>для осуществления контроля управления качества и разработки новых технологических решений.</p> <p>Знает методы контроля качества продуктов питания,</p> <p>Умеет разрабатывать новые технологические решения при производстве продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>Владеет навыками оформления нормативно-технической и эксплуатационной документации.</p>
--	--	--	--

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	2,35	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 (3)	2 (3)
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),		128	2,35	66	62
в том числе:					
СР в семестре:	Изучение лекционного материала	18		6	12
	Чтение учебников, дополнительной литературы, работа со справочниками, ознакомление с нормативными и методическими документами	76		50	26
	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	25		10	15
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	Товароведная характеристика консервов овощных закусочных	2
2	Товароведная характеристика кетчупов и соусов	2
3	Товароведная характеристика сушеной плодоовощной продукции	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
16	Товароведная характеристика хлебобулочных изделий	2
17	Товароведная характеристика бараночных и сухарных хлебобулочных	2

	изделий	
18	Товароведная характеристика шоколада	2
19	Товароведная характеристика кондитерских 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 сушеной плодоовощной продукции	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	Товарная характеристика качества консервов овощных закусочных	2
2	Товароведная характеристика качества кетчупов и соусов	2
3	Товароведная характеристика качества овощей замороженных и их смесей	2
4	Товароведная характеристика качества фруктов и ягод быстрозамороженных	2
5	Товароведная характеристика качества горошка зеленого	2
6	Товароведная характеристика качества фруктов и овощей сушеных (цукатов)	2
7	Товароведная характеристика качества сушеной плодоовощной продукции	2
8	Товароведная характеристика качества пряностей	2
9	Товароведная характеристика качества чая	2
10	Товароведная характеристика качества кофе	2
11	Товароведная характеристика качества безалкогольных напитков на растительном сырье	2
12	Товароведная характеристика качества кваса	2
13	Товароведная характеристика качества соков	2
14	Товароведная характеристика качества пива	2
15	Товароведная характеристика качества вин	2
16	Товароведная характеристика качества спирта этилового из пищевого сырья	2
17	Товароведная характеристика качества водок и водок особых	2
18	Товароведная характеристика качества коньяка	2
19	Товароведная характеристика качества муки	2
20	Товароведная характеристика качества крупы	2
21	Товароведная характеристика качества изделий макаронных	2

22	Товароведная характеристика качества бараночных и сухарных хлебобулочных изделий	2
23	Товароведная характеристика качества крахмала	2
24	Товароведная характеристика качества сахара	2
25	Товароведная характеристика качества варенья, джема, повидла	2
26	Товароведная характеристика качества пастильных изделий	2
27	Товароведная характеристика качества мучных кондитерских изделий	2
28	Товароведная характеристика качества шоколада	2
Всего:		56

для заочной формы обучения

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

4.5 Самостоятельная работа:

для очной формы обучения

№ п.п.	Вид самостоятельной работы	Название (содержание работы)	Объем, акад. ч
1.	Изучение лекционного материала	Осмысление и закрепление теоретического материала в соответствии с содержанием лекционных занятий	2
2.	Чтение учебников, дополнительной литературы, работа со справочниками, ознакомление с нормативными и методическими документами	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.	Экзамен	Повторение и закрепление изученного материала	36
Итого:			46

для заочной формы обучения

№ п.п.	Вид самостоятельной работы	Название (содержание работы)	Объем, акад. ч
1.	Изучение лекционного материала	Осмысление и закрепление теоретического материала в соответствии с содержанием лекционных занятий	18
2.	Чтение учебников, дополнительной литературы, работа со справочниками, ознакомление с нормативными и методическими документами	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	25
4.	Экзамен	Повторение и закрепление изученного материала	9
Итого:			128

5 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Написание конспекта лекций должно производиться кратко, схематично, последовательно. Следует фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; пометить 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 Кременевская, М. И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : учебно-методическое пособие / М. И. Кременевская. – Санкт-Петербург : НИУ ИТМО, 2015. – 97 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/91528>

6.2 Дополнительная литература:

6.2.1 Никифорова, Т. А. Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья : учебное пособие / Т. А. Никифорова. — Оренбург : ОГУ, 2019. — 98 с. — ISBN 978-5-7410-2254-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/159967>

6.2.2 Цыбикова, Г. Ц. Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья. Лабораторный практикум : учебное пособие / Г. Ц. Цыбикова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 92 с. — ISBN 978-5-8114-3051-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/213056>

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.](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, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущей и промежуточной аттестации ауд. 627 446442, Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5	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, ауд. 623. 446442, Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5	Аудитория на 14 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, столы для размещения лабораторного оборудования).
3	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд. 622. 446442, Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5	Аудитория на 14 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, столы для размещения лабораторного оборудования).
4	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущей и промежуточной аттестации, ауд. 603. 446442, Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5	Аудитория на 12 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, столы для размещения лабораторного оборудования).
5	Помещение для самостоятельной работы, ауд. 3310а (читальный зал) 446442, Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Спортивная, д. 8А	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, проектор EPSON H720D, экран. Microsoft Windows 7 Профессиональная 6.1.7601 Service Pack 1, номер лицензии 62864697 от 23.12.2013 тип лицензии Academic; Microsoft Office стандартный 2013, лицензия № 62864697 от 23.12.2013; Kaspersky Endpoint Security для бизнеса

№ п./п.	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
		Стандартный Russian Edition, № 0B00-191114-151848-387-103 с 14.11.2019 до 19.01.2022; 7 zip (свободный доступ); Система трёхмерного моделирования КОМПАС-3D версия V20; (Лицензия на 50 мест), договор №АС165 от 10.09.2021г); 1СПредприятие 8.3; лицензионный договор №1803 от 11.07.2013 - Справочно-правовая система «Гарант»; договор №866 о взаимном сотрудничестве от 01 сентября 2015 года; справочно-правовая система Консультант Плюс, договор поставки № 6450 от 01.07.2015 г.
6	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, ауд.629. 446442, Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5	Помещение, укомплектованное специализированной мебелью: стеллажи, шкаф, стулья аудиторные, столы для размещения лабораторного оборудования, ноутбук Emachines E525 series, ноутбук RoverBook Nautilus Z 500 WH. Общесистемное ПО: - Microsoft Windows 7 Профессиональная 6.1.7601 Service Pack 1, номер лицензии 62864697 от 23.12.2013 тип лицензии Academic; - Microsoft Office стандартный 2013 v.15.0.4420.1017, лицензия № 62864697 от 23.12.2013; - Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition, № 0B00-191114-151848-387-103 с 14.11.2019 до 19.01.2022 г.

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 в конце занятий 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 примеры;

- оценка «незачтено» 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 Товароведная характеристика основных ботанических сортов кофе. Требования к качеству кофе жареного в зернах.

3 Товароведная характеристика мармелада. Требования к качеству.

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. Товароведная характеристика консервов овощных закусочных, требования к качеству.

3. Товароведная характеристика овощей замороженных. Требования к качеству.

4. Товароведная характеристика качества кетчупов и соусов. Требования к качеству.

5. Товароведная характеристика овощей замороженных и их смесей. Требования к качеству.

6. Товароведная характеристика фруктов и ягод быстрозамороженных. Требования к качеству.

7. Товароведная характеристика качества горошка зеленого. Требования к качеству.

8. Товароведная характеристика качества цукатов. Требования к качеству.

9. 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).

10. Классификация вкусовых товаров (деление на подгруппы ступеней в зависимости от содержания основных физиологических веществ). Какими компонентами обуславливается пищевая ценность и химический состав вкусовых товаров.

11. Товароведная характеристика группы семенных пряностей.

12. Товароведная характеристика группы плодовых пряностей.

13. Товароведная характеристика группы цветочных пряностей.

14. Классификация уксуса пищевого из растительного сырья по виду сырья. Требования к качеству уксуса. Основные дефекты уксуса из пищевого растительного сырья.

15. Химический состав чая (характеристика основных экстрактивных компонентов). Как изменяется химический состав чая в процессе переработки чайного листа.

16. Классификация, и особенности производства основных видов чая (черный, зеленый).

17. Товароведная характеристика чайных напитков (классификация в зависимости от используемого сырья и рецептуры (компонентов)).

18. Требования, предъявляемые к упаковке, маркировке и хранению чая.

19. Товароведная характеристика основных ботанических сортов кофе. Требования к качеству кофе жареного в зернах.

20. Классификация воды питьевой (в зависимости от водоисточника, способов водообработки, категории качества).

21. Показатели качества воды питьевой.

22. Классификация ликероводочных изделий (по виду сырья, содержанию основных компонентов спирта и сахара).

23. Факторы, формирующие и сохраняющие качество ликероводочных изделий. Сырье, применяемое при производстве ликероводочных изделий.

24. Классификация вин (по виду сырья, срокам выдержки, по способам обработки натуральных виноматериалов, по цвету).

25. Особенности технологии производства натуральных вин.

26. Дефекты, недостатки и болезни вин.

27. Экспертиза качества вин.

28. Товароведная характеристика плодово-ягодных и медовых вин.

29. Товароведная характеристика и экспертиза качества коньяка. Особенности классификации коньяка. Требования к качеству.

30. Товароведная характеристика и экспертиза качества водок и водок особых. Требования к качеству.

31. Товароведная характеристика пива. Требования к качеству.

32. Экспертиза качества пива.

33. Классификация безалкогольных напитков (по внешнему виду, группы по насыщенности диоксидом углерода, типы).

34. Товароведная характеристика и экспертиза качества кваса. Требования к качеству.

35. Товароведная характеристика и экспертиза качества сигарет, папирос и сигар. Требования к качеству.

36. Товароведная характеристика и экспертиза качества табака трубчатого и курительного. Требования к качеству.

37. Характеристика табака, химический состав (основные компоненты табачного листа).
38. Классификация муки, показатели качества. Особенности экспертизы качества муки.
39. Требования, предъявляемые к упаковке, маркировке и хранению муки.
40. Классификация крупы, показатели качества.
41. Товароведная характеристика тортов и пирожных. Требования к качеству.
42. Товароведная характеристика кексов и рулетов. Требования к качеству.
43. Классификация и ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий.
44. Требования, к транспортированию и хранению хлеба.
45. Товароведная характеристика и экспертиза качества макаронных изделий, показатели качества.
46. Требования, предъявляемые к упаковке, маркировке и хранению макаронных изделий.
47. Товароведная характеристика конфетных изделий. Требования к качеству.
48. Товароведная характеристика карамели. Требования к качеству.
49. Классификация шоколада. Требования, предъявляемые к качеству.
50. Товароведная характеристика пастильных изделий.
51. Товароведная характеристика печенья.
52. Товароведная характеристика галет, крекеров.
53. Товароведная характеристика и таможенная экспертиза качества сахара белого, показатели качества.
54. Товароведная характеристика и таможенная экспертиза качества повидла и джема, показатели качества.
55. Товароведная характеристика и экспертиза качества варенья, показатели качества.
56. Товароведная характеристика и экспертиза качества бараночных изделий
57. Товароведная характеристика и экспертиза качества сухарных изделий
58. Товароведная характеристика качества крахмала. Требования к качеству.
59. Товароведная характеристика качества кваса. Требования к качеству.
60. Товароведная характеристика мармелада. Требования к качеству.

8.3. Критерии оценивания уровня сформированности компетенций

Оценка результатов обучения по дисциплине в форме уровня сформированности 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 <i>«отлично»</i> 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 <i>«отлично»</i> выставляется только при полных ответах на все основные и дополнительные вопросы.
«хорошо»	повышенный уровень	Оценка <i>«хорошо»</i> 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 <i>«хорошо»</i> выставляется только при правильных и полных ответах на все основные вопросы. Допускается неполный ответ по одному из дополнительных вопросов.
«удовлетворительно»	пороговый уровень	Оценка <i>«удовлетворительно»</i> 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 <i>«удовлетворительно»</i> 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 <i>«неудовлетворительно»</i> 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 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:

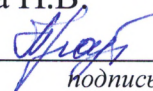
1. Периодичность проведения оценки (на каждом занятии).
2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и обучающимися группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекса мер по устранению недостатков.
3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий 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 проводится в конце занятия в течение 15-20 мин.	Контрольные вопросы по темам дисциплины
2	Экзамен	Проводится в заданный срок, согласно графику учебного процесса. При выставлении оценок учитывается уровень сформированных компетенций обучающегося. Аудиторное время, отведенное обучающемуся, 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

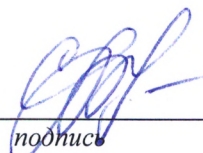
Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья» «11» мая 2023 г., протокол № 8.

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

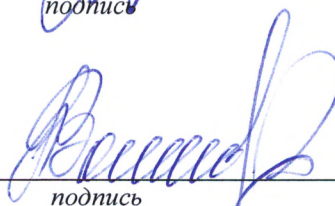

подпись

СОГЛАСОВАНО:

Председатель методической комиссии факультета
канд. тех. наук, доцент С.П. Кузьмина


подпись

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


подпись

И.о. начальника управления УМУ
М.В. Борисова


подпись