

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
Ю.З. Кирова

« 24 » _____ 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ТАМОЖЕННАЯ ЭКСПЕРТИЗА ТОВАРОВ
РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

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

Форма обучения: очно-заочная

Кинель, 2024

1 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Задачи дисциплины:

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

2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б.1.В.05 «Товароведение и таможенная экспертиза товаров растительного происхождения» относится к вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана. Дисциплина изучается в 6 семестре 3 курса 7 семестре 4 курса в очно-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 следующих компетенций (в соответствии с ФГОС ВО и требованиями к результатам освоения ОПОП):

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП <i>Содержание компетенций</i>	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-3	3. Способен к анализу рекламаций и претензий к качеству продукции, работ (услуг), подготовка заключений и ведение переписки по результатам их	ИД-1 ПК-3 Применяет актуальную нормативную документацию по анализу рекламаций и претензий к качеству товаров растительного происхождения	Знает: нормативную документацию по анализу рекламаций и претензий к качеству товаров растительного происхождения. Умеет: применять актуальную нормативную документацию по анализу рекламаций и претензий к качеству товаров растительного происхождения. Владеет: актуальной

	рассмотрения		нормативной документацией по анализу рекламаций и претензий к качеству товаров растительного происхождения.
--	--------------	--	---

4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 8 зачетных единиц, 288 часов

для очно-заочной формы обучения

Вид учебной работы		Трудоемкость дисциплины		Семестры (кол-во недель в семестре)	
		Всего часов	Объем контактной работы	6 (18)	7 (17)
Аудиторная контактная работа (всего)		70	70	36	34
в том числе:	Лекции	34	34	18	16
	Лабораторные занятия	36	36	18	18
	<i>в т.ч. в форме практической подготовки</i>	16	16	8	8
Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе:		182	-	72	110
СРС в семестре:	Изучение лекционного материала, чтение учебников, дополнительной литературы, работа со справочниками, ознакомление с нормативными и методическими документами	85	-	42	43
	Подготовка к лабораторным занятиям	70	-	30	40
	Написание и защита курсовой работы	27	-	-	27
СРС в сессию:	Экзамен	36	2,35	-	36
Вид промежуточной аттестации (экзамен)		экзамен	-	-	экзамен
Общая трудоемкость, час.		288	-	108	180
Общая трудоемкость, зачетные единицы		8	-	3	5

4.2 Тематический план лекционных занятий

для очно-заочной формы обучения

№ п/п	Темы лекционных занятий	Трудоемкость, ч
1	Товароведная характеристика и таможенная экспертиза качества плодов семечковых культур	2
2	Товароведная характеристика и таможенная экспертиза качества плодов косточковых культур	2
3	Товароведная характеристика и таможенная экспертиза качества томатных и луковых овощей	2
4	Товароведная характеристика и таможенная экспертиза качества пряностей и приправ	2
5	Товароведная характеристика и таможенная экспертиза качества чая	2
6	Товароведная характеристика и экспертиза качества воды питьевой	2
7	Товароведная характеристика и таможенная экспертиза качества безалкогольных напитков	2

8	Товароведная характеристика и таможенная экспертиза качества вин	2
9	Товароведная характеристика и таможенная экспертиза качества ликероводочных изделий	2
10	Товароведная характеристика и таможенная экспертиза качества табачных изделий	2
11	Таможенная экспертиза зерна зерновых и бобовых культур	2
12	Товароведная характеристика и таможенная экспертиза качества муки и крупы	2
13	Товароведная характеристика и таможенная экспертиза качества хлебобулочных изделий	2
14	Товароведная характеристика и таможенная экспертиза бараночных и сухарных хлебобулочных изделий	2
15	Товароведная характеристика и таможенная экспертиза качества шоколада	2
16	Товароведная характеристика и таможенная экспертиза качества карамели и конфетных изделий	2
17	Товароведная характеристика и таможенная экспертиза качества фруктово-ягодных кондитерских изделий	2
Всего:		34

4.3 Тематический план практических занятий

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом

4.4 Тематический план лабораторных работ для очно-заочной формы обучения

№ п/п	Темы лабораторных работ	Трудоемкость, ч
1	Товарная характеристика и таможенная экспертиза качества плодов яблок*	2*
2	Товароведная характеристика и таможенная экспертиза качества citrusовых плодов	2
3	Товароведная характеристика и таможенная экспертиза замороженной плодоовощной продукции*	2*
4	Товароведная характеристика и таможенная экспертиза качества пряностей	2
5	Товароведная характеристика и таможенная экспертиза качества чая *	2*
6	Товароведная характеристика и таможенная экспертиза качества кофе	2
7	Товароведная характеристика и таможенная экспертиза качества безалкогольных напитков	2
8	Товароведная характеристика и таможенная экспертиза качества соков	2
9	Товароведная характеристика и таможенная экспертиза качества пива *	2*
10	Товароведная характеристика и таможенная экспертиза качества вин *	2*
11	Товароведная характеристика и таможенная экспертиза качества табачных изделий	2
12	Товароведная характеристика и таможенная экспертиза качества муки	2
13	Товароведная характеристика и таможенная экспертиза качества макаронных изделий*	2*
14	Товароведная характеристика и таможенная экспертиза качества меда*	2*
15	Товароведная характеристика и таможенная экспертиза качества карамели*	2*
16	Товароведная характеристика и таможенная экспертиза качества конфетных изделий	2
17	Товароведная характеристика и таможенная экспертиза качества шоколада	2

18	Товароведная характеристика и таможенная экспертиза качества печени	2
Всего:		36

**темы лабораторных занятий, которые реализуются в форме практической подготовки*

4.5 Самостоятельная работа обучающихся для очно-заочной формы обучения

Номер раздела (темы)	Вид самостоятельной работы	Название (содержание работы)	Объем, акад. часы
1.	Изучение лекционного материала, чтение учебников, дополнительной литературы, работа со справочниками, ознакомление с нормативными и методическими документами	Осмысление и закрепление теоретического материала в соответствии с содержанием лекционных занятий. Самостоятельное изучение основной и дополнительной литературы, поиск и сбор информации по дисциплине в периодических печатных и интернет-изданиях, на официальных сайтах	85
2.	Подготовка к лабораторным занятиям	Изучение теоретического материала в соответствии с темой лабораторной работы и методики ее выполнения; подготовка ответов на контрольные вопросы	70
3.	Написание и защита курсовой работы	Самостоятельное изучение теоретических вопросов, проведение экспертизы и выполнение расчетов по индивидуальному заданию	27
4	Подготовка и сдача экзамена	Повторение и закрепление изученного материала	36
ИТОГО			218

5 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Написание конспекта лекций должно производиться кратко, схематично, последовательно. Следует фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; помечать 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 товаров 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 товаров 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 товаров 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. Памбухчиянц, С.В. Колобов. — 2-е изд. — М.: ИТК «Дашков и К», 2014 г. — 397 с. — Режим доступа: <http://rucont.ru/efd/287098>

6.1.3 Троиц, А.П. Таможенная экспертиза [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.П. Троиц. — Самара: РИЦ СГСХА, 2014. — 416 с. — ISBN 978-5-88575-340-1. — Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/278960>

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

6.3 Программное обеспечение:

6.3.1. MicrosoftWindows 7 Профессиональная 6.1.7601ServicePack 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 длябизнеса - 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 (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.630. <i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i>	Учебная аудитория на 24 посадочных места, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, трибуна)
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.608. <i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i>	Учебная аудитория на 30 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, парты со скамейкой двухместные, учебная доска, трибуна) и техническими средствами обучения (проектор, экран)
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.627. <i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i>	Учебная аудитория на 52 посадочных места, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, трибуна) и техническими средствами обучения (проектор, экран)
4	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.603 –	Учебная аудитория на 12 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, столы для размещения лабораторного оборудования).

№ п./п.	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
	Лаборатория хлебопекарного и макаронного производства <i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i>	
5	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.623 – Лаборатория мукомольного и крупяного производства <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: пурка литровая ПХ-1; диафаноскоп ДЗС-2М; шкаф сушильный электрический СЭШ-3М; эксикатор влажности; весы электронные
6	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
7	Помещение для самостоятельной работы, ауд.3310а. <i>Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Спортивная, д.8 А</i>	Помещение на 6 посадочных мест укомплектованное специализированной мебелью (компьютерные столы, стулья) и оснащенное техническими средствами обучения на 6 посадочных мест: компьютерные столы, 6 рабочих станций, подключенных к сети Интернет и обеспечивающий доступ в электронную информационно-образовательную среду университета
8	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, ауд.629. <i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i>	Помещение, укомплектованное специализированной мебелью: стеллажи, шкаф, стулья аудиторные, столы для размещения лабораторного оборудования, ноутбук EmachinesE525 series, ноутбук RoverBookNautilusZ 500 WH. Лабораторное оборудование и материалы: рефрактометр ИРФ-454 Б 2М, электронные весы, pH-метр микропроцессорный И-500, шкаф сушильный электрический СЭШ-3М,; охладитель, лабораторная посуда

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 является промежуточная аттестация в форме защиты курсовой работы и 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 и таможенная экспертиза товаров растительного происхождения» включает устные опросы на занятиях в виде собеседования.

Примерные контрольные вопросы

тема: Товароведная характеристика и таможенная экспертиза 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.

Курсовая работа

Примерная тематика курсовой работы

1. Потребительские свойства и таможенная экспертиза качества изделий бараночных разных производителей, реализуемых в условиях торгового предприятия.
2. Потребительские свойства и таможенная экспертиза качества изделий макаронных разных производителей, реализуемых в условиях торгового предприятия.
3. Потребительские свойства и таможенная экспертиза качества крупы гречневой разных производителей, реализуемой в условиях торгового предприятия.
4. Потребительские свойства и таможенная экспертиза качества овсяных хлопьев «Геркулес» разных производителей, реализуемых в условиях торгового предприятия.
5. Потребительские свойства и таможенная экспертиза качества завтраков сухих (хлопьев кукурузных) разных производителей, реализуемых в условиях торгового предприятия.

6. Потребительские свойства и таможенная экспертиза качества конфет типа «Ассорти» разных производителей.

7. Потребительские свойства и таможенная экспертиза качества драже разных производителей.

8. Ассортимент, и таможенная экспертиза качества шоколада темного разных производителей, реализуемого в условиях торгового предприятия.

9. Потребительские свойства и таможенная экспертиза качества кексов на химических разрыхлителях разных производителей, реализуемых в условиях торгового предприятия.

10. Ассортимент и таможенная экспертиза качества жевательной резинки разных производителей.

11. Потребительские свойства и идентификационная экспертиза качества винограда свежего, разных ампелографических сортов.

12. Потребительские свойства и идентификационная экспертиза качества томатов свежих, разных хозяйственно-ботанических сортов.

13. Потребительские свойства и идентификационная экспертиза качества яблок свежих, разных помологических сортов.

14. Потребительские свойства и идентификационная экспертиза качества картофеля свежего, разных хозяйственно-ботанических сортов.

15. Потребительские свойства и таможенная экспертиза качества сока яблочного осветленного, реализуемого в условиях (название торгового предприятия).

16. Потребительские свойства и таможенная экспертиза качества огурцов консервированных разных производителей.

17. Потребительские свойства и таможенная экспертиза качества винограда сушеного группы кишмиш разных видов.

18. Потребительские свойства и таможенная экспертиза качества пасты томатной, реализуемой в условиях (название торгового предприятия)

19. Потребительские свойства и таможенная экспертиза качества вин игристых разных производителей.

20. Потребительские свойства и таможенная экспертиза качества кофе жареного в зернах.

21. Потребительские свойства и таможенная экспертиза качества чая черного прессованного.

22. Потребительские свойства и таможенная экспертиза качества водок особых разных производителей.

23. Потребительские свойства и таможенная экспертиза качества сигар разных производителей.

24. Потребительские свойства и таможенная экспертиза качества перца черного (молотого) разных производителей.

25. Потребительские свойства и таможенная экспертиза качества коньяка.

26. Потребительские свойства и таможенная экспертиза качества ликероводочных изделий (настойки).

Критерии и шкала оценки при защите курсовой работы:

При определении оценки знаний обучающихся во время защиты курсовой работы преподаватель (член комиссии) руководствуется следующими критериями:

- оценка «отлично» выставляется обучающимся, выполнившим курсовую работу в соответствии с методическими указаниями, в полном объеме. На защите

курсовой работы ответ обучающегося должен содержать четкие формулировки всех определений, касающихся указанного вопроса, такой ответ должен продемонстрировать знание обучающимся своего материала работы, проявившего творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала;

- оценка «хорошо» выставляется обучающимся, выполнившим курсовую работу в соответствии с методическими указаниями, в достаточном объеме. Показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности;

- оценка «удовлетворительно» выставляется обучающимся, допустившим погрешности в выполнении курсовой работы, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя;

Оценка «неудовлетворительно» ставится обучающимся, если работа содержит менее 50% правильно и полностью решенных задач без необходимых теоретических обоснований.

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»

38.03.07 «Товароведение»

(код направления подготовки)

«Товароведение и экспертиза товаров в таможенной деятельности»

(наименования профиля подготовки)

Кафедра «Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья»

Дисциплина Товароведение и таможенная экспертиза товаров растительного происхождения

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 Особенности производства крупы.

Составитель _____
Заведующий кафедрой _____

Н.В. Праздничкова
О.А. Блинова

«___» _____ 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. Товароведная характеристика соли поваренной пищевой (характеристика соли по происхождению способу добычи). Требования к качеству.
26. Классификация уксуса пищевого из растительного сырья по виду сырья. Требования к качеству уксуса. Основные дефекты уксуса из пищевого растительного сырья.
27. Химический состав чая (характеристика основных экстрактивных компонентов). Как изменяется химический состав чая в процессе переработки чайного листа.
28. Классификация, и особенности производства основных видов чая (черный, зеленый).
29. Товароведная характеристика чайных напитков (классификация в зависимости от используемого сырья и рецептуры (компонентов)).
30. Требования, предъявляемые к упаковке, маркировке и хранению чая.
31. Товароведная характеристика основных ботанических сортов кофе. Требования к качеству кофе жареного в зернах.
32. Классификация воды питьевой (в зависимости от водоисточника, способов водообработки, категории качества).
33. Факторы, формирующие качество воды питьевой. Водоподготовка, как способ удаления компонентов влияющих на качество воды питьевой.
34. Показатели качества воды питьевой.
35. Требования, к упаковке, маркировке и хранению воды питьевой.
36. Классификация ликероводочных изделий (по виду сырья, содержанию основных компонентов спирта и сахара).
37. Факторы, формирующие и сохраняющие качество ликероводочных изделий. Сырье, применяемое при производстве ликероводочных изделий.
38. Таможенная экспертиза качества ликероводочных изделий.
39. Классификация вин (по виду сырья, срокам выдержки, по способам обработки натуральных виноматериалов, по цвету).
40. Особенности технологии производства натуральных вин.
41. Дефекты и недостатки вин.
42. Болезни вин.
43. Таможенная экспертиза качества вин.
44. Товароведная характеристика плодово-ягодных и медовых вин.
45. Товароведная характеристика и таможенная экспертиза качества коньяка. Особенности классификации коньяка. Требования к качеству.
46. Товароведная характеристика и таможенная экспертиза качества водок и водок особых. Требования к качеству.
47. Товароведная характеристика пива. Требования к качеству.
48. Таможенная экспертиза качества пива.
49. Классификация безалкогольных напитков (по внешнему виду, группы по насыщенности диоксидом углерода, типы).

50. Товароведная характеристика и таможенная экспертиза качества кваса. Требования к качеству.
51. Товароведная характеристика и таможенная экспертиза качества сигарет, папирос и сигар. Требования к качеству.
52. Товароведная характеристика и таможенная экспертиза качества табака трубчатого и курительного. Требования к качеству.
53. Характеристика табака, химический состав (основные компоненты табачного листа).
54. Характеристика семейства «Злаковые», химический состав.
55. Характеристика семейства «Гречишные».
56. Характеристика семейства «Бобовые».
57. Товарная классификация зерна пшеницы (типы, подтипы, классы).
58. Классификация муки, показатели качества. Особенности таможенной экспертизы качества муки.
59. Требования, предъявляемые к упаковке, маркировке и хранению муки.
60. Классификация крупы, показатели качества. Особенности производства крупы.
61. Требования, предъявляемые к упаковке, маркировке и хранению крупы.
62. Особенности таможенной экспертизы качества крупы.
63. Классификация и ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий.
64. Факторы, формирующие качество хлеба в процессе производства.
65. Требования, к транспортированию и хранению хлеба.
66. Товароведная характеристика и таможенная экспертиза качества макаронных изделий, показатели качества.
67. Требования, предъявляемые к упаковке, маркировке и хранению макаронных изделий.
68. Характеристика какао-бобов, требования, предъявляемые к качеству.
69. Классификация шоколада. Требования, предъявляемые к качеству.
70. Факторы, формирующие качество шоколада в процессе производства.
71. Требования, предъявляемые к упаковке маркировке и хранению шоколада.
72. Особенности таможенной экспертизы шоколада.
73. Характеристика основных видов конфетных масс.
74. Требования, предъявляемые к упаковке, маркировке и хранению конфет.
75. Товароведная характеристика ириса, показатели качества.
76. Товароведная характеристика драже, показатели качества.
77. Товароведная характеристика и таможенная экспертиза качества карамели, показатели качества.
78. Товароведная характеристика и таможенная экспертиза качества сахара белого, показатели качества.
79. Товароведная характеристика и таможенная экспертиза качества меда натурального, показатели качества.
80. Товароведная характеристика и таможенная экспертиза качества печенья, показатели качества.
81. Товароведная характеристика и таможенная экспертиза качества крекеров и галет, показатели качества.
82. Товароведная характеристика и таможенная экспертиза качества пряников, показатели качества.

83. Товароведная характеристика и таможенная экспертиза качества вафель, показатели качества.

84. Товароведная характеристика и таможенная экспертиза качества кексов и рулетов, показатели качества.

85. Товароведная характеристика и таможенная экспертиза качества мармелада, показатели качества.

86. Товароведная характеристика и таможенная экспертиза качества пастильных изделий, показатели качества.

87. Товароведная характеристика и таможенная экспертиза качества повидла и джема, показатели качества.

88. Товароведная характеристика и таможенная экспертиза качества варенья, показатели качества.

89. Классификация тортов и пирожных.

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.
«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 и таможенная экспертиза товаров 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 «Товароведение» в форме защиты курсовой работы и 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	Курсовая работа	<p>Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой изложение в письменном виде полученных результатов теоретического и практического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, расчеты, а также собственные взгляды на нее.</p> <p>Тема курсовой работы выдается на занятии, выбор темы осуществляется самостоятельно. Подготовка осуществляется во внеаудиторное время. Результаты озвучиваются на защите курсовой работы в период установленный деканатом. В оценивании результатов наравне с преподавателем принимают участие члены комиссии.</p>	Вопросы по теме курсовой работы
3	Экзамен	<p>Проводится в заданный срок, согласно графику учебного процесса. При выставлении оценок учитывается уровень приобретенных компетенций обучающегося. Аудиторное время, отведенное студенту, на подготовку - 60 мин.</p>	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» «14» мая 2024 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

И.о. начальника УМУ
М.В. Борисова



подпись