

Министерство образования и науки Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования «Северо-Осетинский государственный университет  
имени Коста Левановича Хетагурова»



УТВЕРЖДАЮ

проректор по учебной  
работе

 А.М. Дигурова

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«Экспертиза и оценка товаров растительного происхождения**  
**премиум класса»**

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

Квалификация (степень) выпускника – бакалавр

Владикавказ 2017

Программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по направлению 38.03.07 Товароведение, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 04 декабря 2015 г., N1429 (ред. от 20.04.2016 г.), учебным планом подготовки бакалавра по направлению 38.03.07 Товароведение, утвержденным ученым советом ФГБОУ ВО «СОГУ» от 27.04.2017 г., протокол № 11.

Составитель: к.т.н., доцент Телеева Ф.Л.

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры товароведения и технологии продуктов питания  
(протокол № 8 от «19» июня 2017 г.)

Заведующий кафедрой  Ибрагимова З.Р.

Одобрена советом факультета химии, биологии и биотехнологии  
(протокол № 10 от «30» июня 2017 г.)

Председатель  Агаева Ф.А.

## 1. Структура, и общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 1,0 зачетная единица (36 часов).

	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
Курс	4	4
Семестр	8	8
Лекции	-	4
Практические (семинарские) занятия	14	8
Лабораторные занятия	-	-
Консультации		-
Итого аудиторных занятий	14	12
Самостоятельная работа	22	20
Курсовая работа	-	-
Форма контроля		
Экзамен	-	-
Зачет	зачет	4
Общее количество часов	36	36

## 2. Цели освоения дисциплины:

**Целью** освоения учебной дисциплины «Экспертиза и оценка товаров растительного происхождения премиум класса» является:

- формирование теоретических знаний и практических навыков по экспертизе и оценке товаров растительного происхождения премиум класса, по проблемам классификации и идентификации;
- сохранения качества продукции на всех этапах товародвижения; оптимизации условий ее транспортирования, хранения и реализации.

### **Учебные задачи дисциплины:**

- анализ тенденций развития отечественного рынка товаров растительного происхождения премиум класса;
- приобретение студентами знаний в области научной классификации однородных групп товаров растительного происхождения и правил формировании группового ассортимента товаров премиум класса;
- освоение основных нормативно-правовых документов в области системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции растительного происхождения;
- изучение принципов управления качеством товаров в процессе производства и сферы обращения;
- изучение идентификационных признаков однородных групп товаров растительного происхождения премиум класса и формирование практических навыков идентификации подлинности, видовой и сортовой принадлежности товара,
- подтверждения соответствия и осуществления товарной экспертизы продукции; приобретение практических навыков контроля товарно-сопроводительных документов, правил и особенности маркировки, требований к режимам и срокам хранения товаров, соблюдения правил товарного соседства и учета потерь.

## 3. Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата

**Б1.В.ДВ.14.01** Вариативная часть. Дисциплина по выбору студентов.

Дисциплина имеет предшествующие логические и содержательно-методические связи с дисциплинами: «Физико - химические методы исследования» (ОПК-5);

«Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология» (ОПК-3, ПК-11, ПК-16); «Теоретические основы товароведения и экспертизы» (ОПК-1, ОПК-5, ПК-8); «Безопасность товаров» (ОПК-5, ПК-9, ПК-18, ПК-19); «Товароведение зерноучных товаров», «Товароведение плодоовощных товаров», «Товароведение вкусовых товаров», «Товароведение кондитерских товаров» (ОПК-3; ПК-8; ПК-12; ПК-13; ПК-14); «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров» (ОПК-3; ПК-9; ПК-18).

Для освоения данной учебной дисциплины (УД) студент **должен:**

**знать:**

- историческую и философскую области знания в их логической целостности и последовательности, предполагающих систематизацию основных принципов, законов, категорий; профессиональные функции в соответствии с направлением и профилем подготовки (ОПК-1);

- основы права и правового регулирования коммерческой деятельности; технические регламенты и другие российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность потребительских товаров (ОПК-3);

- основные понятия и методы математических и естественно научных дисциплин в объеме, необходимом для профессиональной деятельности; научные основы физических, химических, физико-химических и биологических методов для инструментальной оценки показателей качества и безопасности потребительских товаров (ОПК-5);

- ассортимент потребительских товаров; факторы, формирующие, обеспечивающие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла товаров; номенклатуру потребительских свойств и показатели качества и безопасности однородных групп продовольственных товаров (ПК-8);

- требования нормативной документации к маркировке упаковке, показателям качества, условиям и срокам хранения, годности и реализации (ПК-8);

- основные методы идентификации товаров по органолептическим и физико-химическим показателям качества; современные методы экспертизы и идентификации для оценки качества и безопасности товаров, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции (ПК-9);

- нормативные и правовые документы, устанавливающие требования к товарной информации; нормативную и техническую документацию по приёмке товаров; (ПК-11, ПК-13);

- виды экспертиз товаров и их компетенции, порядок организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия, методы проведения экспертизы потребительских товаров (ПК-12);

- требования к упаковке и маркировке товаров, условиям и срокам их хранения и транспортирования; правила выкладки товаров в местах продаж согласно стандартам мерчандайзинга (ПК-14);

- принципы стандартизации и метрологического обеспечения оценки качества товаров и торгового процесса; современный уровень организации торгово-технологических процессов (ПК-16);

- современные методы экспертизы и идентификации для оценки качества и безопасности товаров, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции (ПК-18);

**уметь:**

- формулировать задачи и цели современного товароведения; осуществлять организацию работы торгового предприятия, проводить его позиционирование (ОПК-1);

- ориентироваться в нормативных и правовых документах, регулирующих профессиональную деятельность (ОПК-3);

- использовать математические и естественнонаучные методы для решения проблем товароведной и оценочной деятельности; использовать физические, химические,

физико-химические и биологические методы как инструмент в профессиональной деятельности; применять достижения естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов (ОПК-5);

- определять показатели ассортимента и качества товаров; оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации; осуществлять оценку и экспертизу качества товаров; оформлять документы для целей подтверждения соответствия (ПК -8, ПК -11, ПК-12);

- проводить аудит товаров на основании действующих нормативных документов; использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь (ПК-9);

- проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности; определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации (ПК-13, ПК-14);

- проводить товарную и идентификационную экспертизу товаров с применением современных методов; применять на практике современные методы экспертизы и идентификации с целью выявления некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции; анализировать и обосновывать полученные результаты (ПК-18);

***владеть:***

- навыками саморазвития и методами повышения квалификации (ОПК-1);

- нормативной документацией в товароведной деятельности; правилами подтверждения соответствия, принципами технического регулирования и стандартизации, методами обеспечения единства измерений; методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил (ОПК-3);

- методологией оценки качества товаров физическими, химическими, физико-химическими и биологическими методами анализа; методологией идентификации и выявления фальсификации товаров с помощью современных физических, химических, физико-химических и биологических методов исследования (ОПК-5);

- методами классификации и кодирования товаров, методами и средствами определения показателей ассортимента и качества товаров, и способами сохранения качества товаров (ПК-8);

- методологией оценки качества товаров физическими, химическими, физико-химическими и биологическими методами анализа; выявления фальсификации товаров с помощью современных физических, химических, физико-химических и биологических методов исследования; основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности потребительских товаров; правилами проведения идентификации и методами обнаружения фальсификации товаров на всех этапах товародвижения; методами определения товарных потерь, способами и средствами их снижения (ПК-9);

- методами и средствами оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной (ПК -11);

- навыками проведения товарной экспертизы потребительских товаров (ПК -12);

- правилами приемки товаров по количеству, качеству и комплектности; навыками установления соответствия качества и безопасности товаров требованиям технических регламентов, стандартов и технических условий (ПК-13);

- методами выкладки товаров в местах продаж (ПК-14);

- навыками эксплуатации торгово-технологического оборудования (ПК-16);

- способностью к освоению современных методов экспертизы и идентификации товаров; методологией проведения научных исследований; навыками проведения научных исследований в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров (ПК-18).

Дисциплина может являться основой для написания выпускной квалификационной работы.

#### 4. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате изучения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Коды компетенций	Содержание компетенций
ПК -8	знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество
ПК-11	умением оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации
ПК-13	умением проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам
ПК-14	способностью осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии; разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь

Взаимосвязь планируемых результатов обучения по дисциплине с формируемыми компетенциями ОПОП

Коды компетенций ОПОП	Планируемые результаты обучения, соответствующие формируемым компетенциям ОПОП		
	<i>знать</i>	<i>уметь</i>	<i>владеть</i>
ПК -8	<ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию и ассортимент товаров растительного происхождения премиум класса;</li> <li>- номенклатуру потребительских свойств, показатели качества и безопасности товаров растительного происхождения премиум класса;</li> <li>- факторы, формирующие, обеспечивающие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла товаров растительного происхождения премиум класса;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать потребительские свойства товаров растительного происхождения премиум класса;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>навыками анализа ассортимента и потребительских свойств товаров растительного происхождения премиум класса;</li> <li>-- практическими навыками и умением анализировать рынок товаров растительного происхождения премиум класса;</li> </ul>
ПК-11	<ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативные документы, устанавливающие требования к товарной информации товаров растительного происхождения премиум класса;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать и устанавливать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками оценивания соответствия товарной информации товаров растительного происхождения премиум класса требованиям нормативной</li> </ul>

			документации;
ПК-13	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила приемки товаров растительного происхождения премиум класса и методы отбора проб для анализа;</li> <li>- показатели качества и безопасности товаров растительного происхождения премиум класса и требования, предъявляемые к ним в стандартах и технических регламентах;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам;</li> <li>- осуществлять приёмку товаров растительного происхождения премиум класса по количеству и качеству;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь идентифицировать подлинность, видовую и сортовую принадлежность товара по содержанию товарно-сопроводительных документов и маркировке продукции;</li> <li>- сенсорными и несложными инструментальными методами экспертизы товаров растительного происхождения премиум класса;</li> </ul>
ПК-14	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования к упаковке и маркировке товаров растительного происхождения премиум класса, условиям и срокам их хранения и транспортирования;</li> <li>- виды товарных потерь, меры по предупреждению и сокращению товарных потерь продукции растительного происхождения премиум класса;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров растительного происхождения премиум класса;</li> <li>- определять соответствие маркировки товаров растительного происхождения премиум класса требованиям технического регламента;</li> <li>- обеспечить режимы хранения товара в соответствии с требованиями нормативных документов;</li> <li>- создать необходимые условия на всех этапах товародвижения, соблюдать правила товарного соседства;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правилами проведения экспертизы товаров и их идентификации в соответствии с международными стандартами;</li> <li>- навыками осуществления контроля за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения товаров растительного происхождения премиум класса.</li> </ul>

При проведении учебных занятий обеспечивается развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств (включая при необходимости проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций и имитационных моделей, преподавание дисциплин (модулей) в форме курсов, составленных на основе результатов научных исследований, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей).

## 5. Содержание и учебно-методическая карта дисциплины (ОФО)

Таблица 5.1

№ неде ли	Наименование тем (вопросов) изучаемых по данной дисциплине	Занятия		Самостоятельная работа		Форма контроля	Количество баллов		Литера тура
		лек.	пр.	Содержание	Часы		min	max	
1	<b>Тема 1. Экспертиза и оценка качества зерномучных товаров премиум класса</b> Классификация и ассортимент макаронных изделий премиум класса. Международные и национальные стандарты, обеспечивающие качество продукции. Потребительские свойства и экспертиза продукции	-	2	Обзор современного рынка макаронных изделий в РФ. Отечественные производители макаронных изделий премиум класса, ассортимент выпускаемой продукции	4	реферат выполнен. практическо й работы подготовка презентации	0	11	[1], [2], [3], [4], [5], [7], [8], [15], [16], [17],
2-3	<b>Тема 2. Экспертиза и оценка качества плодоовощных товаров премиум класса</b> Классификация субтропических и тропических культур. Требования к качеству в соответствии с международными стандартами. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение. Характеристика потребительских свойств основных представителей цитрусовых, субтропических разноплодных и тропических плодов. Правила приемки и товарная экспертиза.	-	4	Классификация тропических и субтропических плодов по типу дыхания. Контроль качества и правила приемки тропических и субтропических плодов. Потребительские свойства: классификация, влияние на качество.	6	устный ответ, реферат, выполнен. практическ. работы подготовка презентации	0	14	[1], [2], [3], [4], [5], [6], [9], [15], [17],
4-5	<b>Тема 3. Экспертиза и оценка качества вино-водочных изделий премиум класса</b> Классификация вино-водочных изделий премиум класса. Международные и национальные стандарты, обеспечивающие качество продукции. Потребительские свойства. Правила приемки и экспертиза продукции.	-	4	Сегментация и состояние потребительского рынка алкогольной продукции в РФ. Сравнительная характеристика показателей качества и безопасности по международным стандартам и национальным стандартам РФ	6	устный ответ реферат, выполнен. практ. раб. подготовка презентации	0	14	[1], [2], [3], [4], [5], [12], [14], [15], [17],
6-7	<b>Тема 4. Экспертиза и оценка качества кондитерских товаров премиум класса</b> Классификация кондитерских изделий премиум класса. Международные и национальные стандарты, обеспечивающие качество продукции. Потребительские свойства и товарная экспертиза продукции	-	4	Требования к качеству сахаристых кондитерских изделий. Правила приемки и методы исследования качества продукции	6	устный ответ реферат, выполнен. Практическ ой работы	0	11	[1], [2], [3], [4], [5], [10], [11], [13], [17],



7	Текущая работа студентов						0	50	
	Компьютерное тестирование						0	50	
	ИТОГО:	-	14		22		0	100	

## 5. 2 Содержание и учебно-методическая карта дисциплины (ЗФО)

Таблица 5.2

№ п/п	Наименование тем (вопросов) изучаемых по данной дисциплине	Занятия		Самостоятельная работа студентов		Форма контроля	Литера тура
		лек.	пр.	Содержание	Часы		
1	<b>Тема 1. Экспертиза и оценка качества зерномучных товаров премиум класса</b> Классификация и ассортимент макаронных изделий премиум класса. Международные и национальные стандарты, обеспечивающие качество продукции.	1	2	Обзор современного рынка макаронных изделий в РФ. Отечественные производители макаронных изделий премиум класса, ассортимент выпускаемой продукции. Потребительские свойства и экспертиза продукции	4	устный ответ реферат выполнен. практической работы	[1], [2], [3], [4], [5], [7], [8], [15], [16], [17],
2-3	<b>Тема 2. Экспертиза и оценка качества плодоовощных товаров премиум класса</b> Классификация субтропических и тропических культур. Требования к качеству в соответствии с международными стандартами.	1	2	Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение. Характеристика потребительских свойств основных представителей цитрусовых, субтропических разноплодных и тропических плодов. Правила приемки и товарная экспертиза	6	устный ответ, реферат, выполнен. практической работы	[1], [2], [3], [4], [5], [6], [9], [15], [17],
4-5	<b>Тема 3. Экспертиза и оценка качества вино-водочных изделий премиум класса</b> Классификация вино-водочных изделий премиум класса. Международные и национальные стандарты, обеспечивающие качество продукции. Потребительские свойства. Правила приемки и экспертиза продукции.	1	2	Сегментация и состояние потребительского рынка алкогольной продукции в РФ. Сравнительная характеристика показателей качества и безопасности по международным стандартам и национальным стандартам РФ	6	устный ответ реферат, выполнен. практической работы	[1], [2], [3], [4], [5], [12], [14], [15], [17],

6-7	<b>Тема 4. Экспертиза и оценка качества кондитерских товаров премиум класса</b> Классификация кондитерских изделий премиум класса. Международные и национальные стандарты, обеспечивающие качество продукции. Потребительские свойства и товарная экспертиза продукции	1	2	Требования к качеству сахаристых кондитерских изделий. Правила приемки и методы исследования качества продукции	4	устный ответ реферат, выполнен. практической работы	[1], [2], [3], [4], [5], [10], [11], [13], [17],
	<b>ИТОГО:</b>	<b>4</b>	<b>8</b>		<b>20</b>		

## 6. Образовательные технологии

При изучении дисциплины проводятся лекции и практические занятия в традиционной форме и с использованием современных интерактивных технологий.

Инновационные способы и методы, используемые в образовательном процессе, основаны на использовании современных достижений науки и информационных технологий и направлены на повышение качества подготовки путем развития у студентов творческих способностей и самостоятельности.

**Лекция-диалог** – содержание подается через серию вопросов, на которые студент должен отвечать непосредственно в ходе лекции.

**Презентации** на основе современных мультимедийных средств - самый эффективный способ донесения важной информации при публичных выступлениях. Слайд-презентации с использованием мультимедийного оборудования позволяют эффективно и наглядно представить содержание изучаемого материала, выделить и проиллюстрировать сообщение, которое несет поучительную информацию, показать ее ключевые содержательные пункты. Использование интерактивных элементов позволяет усилить эффективность публичных выступлений, являющихся частью профессиональной деятельности преподавателя.

**Ситуационные задания** – способ проверки знаний, позволяющий в условной обстановке решать конкретные реальные задачи. Одной из целей решения ситуационных заданий является выработка у студентов навыков в решении конкретных ситуаций, с которыми они постоянно встречаются на практике. Чем типичнее будет ситуация, тем активнее пройдет занятие и эффективнее будет её результат. Не менее важна и другая цель – развитие способности к коммерческой работе в торговой сфере, представляющей собой обширную среду оперативно-организационной деятельности торговых организаций и предприятий, направленную на совершенствование процессов купли-продажи товаров для удовлетворения спроса населения и получения прибыли. И, наконец, ситуационные задания способствуют развитию системного мышления в области товароведения и применению этих знаний к решению конкретных задач предпринимательской деятельности.

**Групповая дискуссия** (обсуждение вполголоса). Для проведения такой дискуссии все студенты, присутствующие на практическом занятии, разбиваются на небольшие подгруппы, которые обсуждают те или иные вопросы, входящие в тему занятия. Обсуждение может организовываться двояко: либо все подгруппы анализируют один и тот же вопрос, либо какая-то крупная тема разбивается на отдельные задания. Традиционные материальные результаты обсуждения таковы: составление списка интересных мыслей, выступление одного или двух членов подгрупп с докладами, составление методических разработок или инструкций, составление плана действий.

**Онлайн-семинар** – разновидность веб-конференции, проведение онлайн-встреч или презентаций через Интернет в режиме реального времени. Каждый из участников находится у своего компьютера (средства связи), а связь между ними поддерживается через Интернет посредством загружаемого приложения, установленного на компьютере каждого участника (Zoom, Meet, Skype и др.)

**Видеоконференция** – сеанс видеоконференцсвязи (ВКС) – это технология интерактивного взаимодействия двух и более участников образовательного процесса для обмена информацией в реальном режиме времени.

Технология электронного обучения (реализуется при помощи электронной образовательной среды СОГУ при использовании ресурсов ЭБС, при проведении автоматизированного тестирования и т. д.).

### **Примечания:**

1. Все виды учебной работы могут проводиться дистанционно на основании локальных нормативных актов.

2. В целях реализации индивидуального подхода к обучению студентов, осуществляющих учебный процесс по индивидуальной траектории в рамках индивидуального рабочего плана, изучение данной дисциплины может осуществляться через

индивидуальные консультации преподавателя очно, в часы консультаций, по электронной почте, а также с использованием Webex, платформы дистанционного обучения Moodle, личный кабинет студента на сайте СОГУ, других элементов ЭИОС СОГУ.

## **7. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы**

Самостоятельная работа обучающихся является одним из видов учебных занятий. Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся студентов;
- углубления и расширения теоретических знаний;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развития исследовательских умений.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется на протяжении изучения всей дисциплины в соответствии с утвержденной в учебном плане трудоемкостью (для очной формы обучения 22 часа) и состоит из:

- работы студентов по поиску и анализа литературы и электронных источников информации по заданной теме;
- выполнения заданий для самостоятельной работы в ЭИОС СОГУ;
- изучения теоретического, правового и статистического материала для подготовки к лабораторным занятиям;
- подготовки к зачету.

Темы и формы внеаудиторной самостоятельной работы, ее трудоёмкость содержатся в разделе 5, табл. 5.1 и 5.2 (для ЗФО).

### **Методические рекомендации по написанию рефератов**

Реферат — письменная работа по определенной научной проблеме, краткое изложение содержания научного труда или научной проблемы. Он является действенной формой самостоятельного исследования научных проблем на основе изучения текстов, специальной литературы, а также на основе личных наблюдений, исследований и практического опыта. Реферат помогает выработать навыки и приемы самостоятельного научного поиска, грамотного и логического изложения избранной проблемы и способствует приобщению студентов к научной деятельности.

Последовательность работы:

1. Выбор темы исследования. Тема реферата выбирается студентом на основе его научного интереса. Также помощь в выборе темы может оказать преподаватель.

2. Планирование исследования. Включает составление календарного плана научного исследования и плана предполагаемого реферата. Календарный план исследования включает следующие элементы: выбор и формулирование проблемы, разработка плана исследования и предварительного плана реферата; сбор и изучение исходного материала, поиск литературы; анализ собранного материала, теоретическая разработка проблемы; сообщение о предварительных результатах исследования; литературное оформление исследовательской проблемы; обсуждение работы (на семинаре и т. п.).

План реферата характеризует его содержание и структуру. Он должен включать в себя: введение, где обосновывается актуальность проблемы, ставятся цель и задачи исследования; основная часть, в которой раскрывается содержание проблемы; заключение, где обобщаются выводы по теме и даются практические рекомендации.

3. Поиск и изучение литературы. Для выявления необходимой литературы следует обратиться в библиотеку или к преподавателю. Подбранную литературу следует зафиксировать согласно ГОСТ по библиографическому описанию произведений печати.

Для разработки реферата достаточно изучение 4-5 важнейших статей по избранной проблеме. При изучении литературы необходимо выбирать материал, не только подтверждающий позицию автора реферата, но и материал для полемики.

4. Обработка материала. При обработке полученного материала автор должен: систематизировать его по разделам; выдвинуть и обосновать свои гипотезы; определить свою позицию, точку зрения по рассматриваемой проблеме; уточнить объем и содержание понятий, которыми приходится оперировать при разработке темы; сформулировать определения и основные выводы, характеризующие результаты исследования; окончательно уточнить структуру реферата.

5. Оформление реферата. При оформлении реферата рекомендуется придерживаться следующих правил: Следует писать лишь то, чем автор хочет выразить сущность проблемы, ее логику; Писать строго последовательно, логично, доказательно (по схеме: тезис – обоснование – вывод); Писать ярко, образно, живо, не только вскрывая истину, но и отражая свою позицию, пропагандируя полученные результаты; Писать осмысленно, соблюдая правила грамматики, не злоупотребляя наукообразными выражениями.

Реферат выполняется в соответствии с требованиями стандартов, разработанных для данного вида документов. Работа должна быть выполнена на белой бумаге стандартного листа А4. Текст должен быть отпечатан на компьютере в текстовом редакторе Microsoft Word и отвечать следующим требованиям: параметры полей страниц должны быть в пределах: верхнее и нижнее – по 20 мм, правое – 10 мм, левое – 30 мм, шрифт – Times New Roman, размер шрифта – 14, межстрочный интервал – полуторный. Лента принтера – только чёрного цвета. Нумерация страниц в реферате должна быть сквозной, начиная с третьей страницы. Номер проставляется арабскими цифрами вверху каждой страницы справа.

При изложении материала необходимо придерживаться принятого плана.

Библиографический список составляется на основе источников, которые были просмотрены и изучены студентом при написании реферата. Данный список отражает самостоятельную творческую работу студента, что позволяет судить о степени его подготовки и углублении в выбранную тематику. Вся использованная литература размещается в следующем порядке: законодательные акты, постановления, нормативные документы; вся учебная литература в алфавитном порядке, затем средства периодической печати в алфавитном порядке; источники из сети Интернет.

### **Методические рекомендации по созданию мультимедийной презентации**

Структура и содержание презентации – это личное творчество автора. Полезно использовать шаблоны оформления для подготовки компьютерной презентации.

Слайды желательно не перегружать текстом, лучше разместить короткие тезисы. На слайдах необходимо демонстрировать небольшие фрагменты текста доступные для чтения на расстоянии; 2-3 фотографии или рисунка. Наиболее важный материал лучше выделить.

Таблицы с цифровыми данными плохо воспринимаются со слайдов, в этом случае цифровой материал, по возможности, лучше представить в виде графиков и диаграмм.

Не следует излишне увлекаться мультимедийными эффектами анимации. Особенно нежелательны такие эффекты как вылет, вращение, волна, побуквенное появление текста и т.д. Оптимальная настройка эффектов анимации – появление, в первую очередь, заголовка слайда, а затем — текста по абзацам. При этом если несколько слайдов имеют одинаковое название, то заголовок слайда должен постоянно оставаться на экране.

Чтобы обеспечить хорошую читаемость презентации необходимо подобрать темный цвет фона и светлый цвет шрифта. Нельзя также выбирать фон, который содержит активный рисунок.

Желательно подготовить к каждому слайду заметки по докладу. Затем распечатать их и использовать при подготовке или на самой презентации. Можно распечатать некоторые ключевые слайды в качестве раздаточного материала.

Необходимо обязательно соблюдать единый стиль оформления презентации и обратить внимание на стилистическую грамотность.

Следует пронумеровать слайды. Это позволит быстро обращаться к конкретному слайду в случае необходимости.

Рекомендации по содержанию и структуре слайдов мультимедийной презентации:

1-й слайд (титульный), на фоне которого студент представляет тему проекта, ФИО и научного руководителя.

2-й слайд. Включает в себя объект, предмет и гипотезу исследования.

3-й слайд. Содержит цель и задачи исследования. Цель проекта должна быть написана на экране крупным шрифтом. Здесь же, если позволяет место, можно написать и задачи. Задачи могут быть представлены и на следующем слайде.

4-й - слайд. Содержит структуру работы, которую можно предоставить, например, в виде графических блоков со стрелками. А также – перечисление применяемых методов и методик.

5-й - слайд. Представляется содержание и теоретическая значимость проекта. Суть решаемой проблемы может быть представлена в виде схем, таблиц, диаграмм, графиков, фотографий, фрагментов фильмов и т.п. На теоретическую часть представления проекта должно быть создано несколько слайдов.

6-й - слайд. Возможности применения результатов работы на практике. На эту тему также должно быть несколько слайдов.

7-й слайд. Главные выводы, итоги, результаты проекта целесообразно поместить на отдельном слайде. При этом не следует перечислять то, что было сделано, а лаконично изложить суть значимости проекта или полученных результатов исследования.

Последний слайд. В конец презентации желательно поместить слайд с текстом «Спасибо за внимание!».

### **Методические указания по проведению практических занятий по дисциплине «Экспертиза и оценка товаров растительного происхождения премиум класса»**

Дисциплина «Экспертиза и оценка товаров растительного происхождения премиум класса» изучается в течение одного семестра и проводятся практические занятия в объеме три часа в неделю.

Семинарские/практические занятия призваны научить студента самостоятельно работать с учебными текстами, анализировать материал. В начале занятия рекомендуется рассмотреть соответствующий теоретический материал. Затем идет практический разбор изучаемого материала, разбирается каждый конкретный пример.

В начале практического занятия следует обратить внимание на теоретические вопросы по теме занятия. Первоначально идет опрос теоретического материала темы занятия. Затем в ряде вопросов преподавателя следует сконцентрировать внимание на основных идеях темы занятия. Вопросы должны включать в себя различные вариации элементарных ситуаций, отображающих основные идеи темы занятия в их взаимной взаимосвязи. Задаваемые вопросы должны быть короткими и максимально проявлять в студентах их сообразительность.

Устный опрос является одним из основных способов учета знаний студентов.

Различают фронтальный, индивидуальный и комбинированный опрос.

**Фронтальный опрос** проводится в форме беседы преподавателя с группой. Он органически сочетается с повторением пройденного, являясь средством для закрепления знаний и умений. Его достоинство в том, что на активную умственную работу можно вовлечь всех студентов группы. Для этого вопросы должны допускать краткую форму ответа, быть лаконичными, логически взаимосвязанными друг с другом, даны в такой

последовательности, чтобы ответы студентов в совокупности могли раскрыть содержание раздела, темы. С помощью фронтального опроса преподаватель имеет возможность проверить выполнение студентами домашнего задания, выяснить готовность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных понятий, усвоение нового учебного материала, который был только что разобран на занятии.

**Индивидуальный опрос** предполагает обстоятельные, связанные ответы студентов на вопрос, относящийся к изучаемому учебному материалу, поэтому он служит важным учебным средством развития речи, памяти, мышления студентов. Чтобы сделать такую проверку более глубокой, необходимо ставить перед студентами вопросы, требующие развернутого ответа.

Вопросы для индивидуального опроса должны быть четкими, ясными, конкретными, емкими, иметь прикладной характер, охватывать основной, ранее пройденный материал программы. Их содержание должно стимулировать студентов логически мыслить, сравнивать, анализировать, доказывать, подбирать убедительные примеры, устанавливать причинно-следственные связи, делать обоснованные выводы и этим способствовать объективному выявлению знаний студентов.

Вопросы обычно задают всей группе и после небольшой паузы, необходимой для того, чтобы студенты поняли его и приготовились к ответу, вызывают для ответа конкретного студента.

**Письменная проверка** наряду с устной является важнейшим методом контроля знаний, умений и навыков студентов. Однородность работ, выполняемых студентами, позволяет предъявлять ко всем одинаковые требования, попытаться объективности оценки результатов обучения. Применение этого метода дает возможность в наиболее короткий срок одновременно проверить усвоение учебного материала всеми студентами группы, определить направления для индивидуальной работы с каждым.

Письменная проверка используется во всех видах контроля и осуществляется как в аудиторной, так и во внеаудиторной работе (выполнение домашних заданий).

### **Методические рекомендации по использованию информационно-коммуникативных технологий обучения**

Для изучения лекционного материала дисциплины применяются аудиовизуальные (мультимедийные) технологии, которые не отрицают традиционные, проверенные временем методы преподавания, но, при этом, они повышают наглядность, информативность, оперативность в подаче информации, позволяют экономить время занятий.

Каждое семинарское занятие имеет свою особую форму проведения, свою методологическую специфику, что позволяет развивать у студентов различные как общекультурные, так и профессиональные компетенции. Постановка проблемы, разбор актуальных конкретных и гипотетических ситуаций, создание атмосферы диалога между преподавателем и группой позволяет работать индивидуально и в малых группах, коллективно обсуждать определенный тематический материал, а также инициировать самостоятельную работу студентов. При осмыслении содержания вопросов практических занятий преследуется цель соблюдать преемственность в профессиональном и в творческом развитии студентов.

Контроль самостоятельной работы студентов призван сделать процесс обучения более целостным и органичным. Его задача не оставить без внимания даже, на первый взгляд, малозначительные вопросы.

Компьютерное тестирование позволяет осуществлять итоговый контроль знаний студентов. Тестовый материал включает в себя содержание вопросов по каждому из обозначенных программой разделов.

Каждый вопрос предполагает несколько вариантов ответов, среди которых имеются абсолютно неверный, правильный и в большей или меньшей степени раскрывающий сущность вопроса. В процессе компьютерного тестирования задача студентов определяется

как выбор правильного ответа из многообразия вариантов. В тестовых заданиях есть вопросы на соответствие. В процессе компьютерного тестирования, задача студента определяется как выбор правильного ответа из многообразия вариантов.

Вопросы и темы, отводимые на выполнение самостоятельной работы по дисциплине, а также критерии оценивания по каждому виду работы содержатся в разделе 8 РПД.

## **8. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, рубежной аттестации и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины**

Рабочая программа предусматривает проведение практических занятий, а также следующие виды работ: самостоятельную работу студентов по подготовке устных докладов, написанию рефератов, подготовку презентаций и обсуждений по темам дисциплины - работу в активной и интерактивной формах.

### **Виды контроля.**

Рабочая программа предполагает текущий и промежуточный контроль знаний.

**Текущий контроль** – это непрерывно осуществляемый мониторинг уровня усвоения знаний и формирования умений и навыков в течение семестра или учебного года. Текущий контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в ходе учебных (аудиторных) занятий, проводимых по расписанию. Формами текущего контроля выступают опросы на семинарских и практических занятиях, а также короткие (до 15 мин.) задания, выполняемые студентами в начале лекции с целью проверки наличия знаний, необходимых для усвоения нового материала или в конце лекции для выяснения степени усвоения изложенного материала.

Рубежный контроль осуществляется по более или менее самостоятельным разделам – учебным модулям курса и проводится по окончании изучения материала модуля в заранее установленное время. Рубежный контроль проводится с целью определения качества усвоения материала учебного модуля в целом. В течение семестра проводится два таких контрольных мероприятия по графику.

## **Темы и критерии оценивания самостоятельной работы**

### **Тематика рефератов**

(для формирования компетенции ПК-8, ПК-13, ПК-14)

1. Обзор и тенденции российского рынка макаронных изделий премиум класса
2. Обзор международного рынка макаронных изделий
3. Анализ факторов, формирующих качество макаронных изделий премиум класса
4. Новые тенденции и ассортимент макаронных изделий
5. Пищевая ценность, диетические и лечебные свойства тропических и субтропических плодов.
6. Происхождение, производство и поставки цитрусовых плодов на международный рынок
7. Происхождение, производство и поставки инжира, граната и хурмы на российский рынок
8. Происхождение, производство и экспорт киви в мире
9. Происхождение, производство и экспорт плодов авокадо в мире
10. Происхождение, производство и экспорт бананов в мире
11. Происхождение, производство и экспорт плодов манго и ананасов в мире
12. Новые тенденции в производстве и в расширении ассортимента кондитерских изделий премиум класса
13. Обзор и тенденции российского рынка кондитерских изделий премиум класса
14. Обзор международного рынка алкогольной продукции премиум класса
15. Обзор и тенденции российского рынка алкогольной продукции премиум класса



16. Ассортимент, показатели качества и безопасности водки премиум класса
17. Ассортимент, показатели качества и безопасности коньяка премиум класса
18. Ассортимент, показатели качества и безопасности виски премиум класса
19. Классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий премиум класса.
20. Классификация и ассортимент кондитерских изделий специального назначения премиум класса. Требования к качеству
21. Особенности оценки качества вино - водочных изделий по национальным и международным стандартам
22. Ассортимент вина премиум класса и требования к его качеству в соответствии с национальными и международными стандартами. Общность и различие.

#### **Оценочный лист защиты рефератов (докладов)**

<b>Наименование показателя</b>	<b>Выявленные недостатки и замечания</b>	<b>Баллы</b>
<b>1. Качество исследовательской работы (реферата, экономического обзора)</b>		
1. Грамотность изложения и качество оформления работы		0,5
2. Самостоятельность выполнения работы, глубина проработки материала, использование рекомендованной и справочной литературы		0,5
3. Обоснованность и доказательность выводов		1
Общая оценка за выполнение ИР		2
<b>II. Качество доклада</b>		
1. Соответствие содержания доклада содержанию работы		0,5
2. Выделение основной мысли работы		0,5
3. Качество изложения материала		0,5
Общая оценка за доклад		1,5
<b>III. Ответы на дополнительные вопросы по содержанию работы</b>		
Вопрос 1		0,5
Вопрос 2		0,5
Вопрос 3		0,5
Общая оценка за ответы на вопросы		1,5
<b>Итоговая оценка за защиту</b>		<b>5</b>

#### **Перечень тем для подготовки презентаций**

(для формирования компетенции ПК-8, ПК-13, ПК-14)

1. Требования к качеству отдельных субтропических культур премиум класса в соответствии с международными стандартами
2. Требования к качеству отдельных тропических культур премиум класса в соответствии с международными стандартами
3. Правила упаковки, маркировки, транспортирования и хранения основных представителей тропических плодов премиум класса
4. Сравнительная характеристика требований национальных и международных стандартов, обеспечивающих качество вино-водочных изделий премиум класса
5. Требования международных и национальных стандартов, обеспечивающих качество шоколада премиум класса
6. Потребительские свойства сахаристых кондитерских изделий премиум класса

### Критерии оценивания студента за подготовку презентации

Критерии /баллы	4	3	2	1
Содержание презентации	Четко сформулирована цель и раскрыта тема исследования. В краткой форме дана полная информация по теме исследования и дан ответ на проблемный вопрос. Даны ссылки на используемые ресурсы.	Сформулирована цель и тема исследования. Частично изложена информация по теме исследования и дан ответ на проблемный вопрос. Даны ссылки на используемые ресурсы.	Сформулирована цель и тема исследования. Содержание полностью не раскрыто. Информация по теме исследования неточна. Проблема до конца не решена. Не даны ссылки на используемые ресурсы.	Не сформулирована цель и тема исследования. Проблема не решена.
Дизайн презентации	Соблюдается единый стиль оформления. Презентация красочная и интересная. Используются эффекты анимации, фон, фотографии. В презентации присутствуют авторские находки.	Соблюдается единый стиль оформления. Слайды просты в понимании. Используются некоторые эффекты и фон.	Не соблюдается единый стиль оформления. Слайды просты в понимании. Эффекты и фон не используются.	Не соблюдается стиль оформления. Слайды просты в понимании.
Представление презентации	Автор хорошо владеет материалом по теме исследования. Использует научную терминологию. Обладает навыками ораторского искусства. Полно и точно цитируется использованная литература	Автор владеет материалом по теме исследования, но не смог заинтересовать аудиторию. Недостаточно цитируется литература.	Автор не показал компетентности в представлении презентации. Использованные факты не вызывают доверия. Недостаточно цитируется литература.	Представлены искаженные данные

**Промежуточный контроль** - итоговая оценка знаний студента, осуществляется по накопительной системе суммированием баллов, полученных в процессе текущего и рубежного контроля.

**Форма** промежуточного контроля –зачет.

Проведение текущего и промежуточного контроля по дисциплине осуществляется в соответствии с Положением СОГУ.

#### Балльная структура оценки

Форма контроля	Макс. кол-во баллов
<b>Текущая оценка студента в течение 1-6 недели, в том числе:</b>	<b>50</b>
- выполнение и защита практической работы	20
- выполнение домашних заданий	10
- самостоятельная работа	20
<b>рубежная письменная контрольная работа</b>	<b>50</b>
<b>Итого</b>	<b>100</b>

## Методика формирования результирующей оценки

В ходе текущего контроля студенты могут набрать 0-100 баллов: Для дисциплин, количество часов по которым не превышает 18 часов, предусмотрена только итоговая рейтинговая оценка, которая выводится в следующем порядке:

От 0 до 50 баллов (рубежная аттестация) – итоговая письменная контрольная работа или итоговое тестирование в центре тестирования СОГУ;

От 0 до 50 баллов (текущая оценка) – активная работа за данный период на практических занятиях

Промежуточный контроль:

За устный ответ на зачете студент получает 0-50 баллов. Студенты, получившие в ходе текущего и рубежного контроля 56-100 баллов автоматически получают «зачет».

В том случае, когда набранные в семестре баллы не позволяют студенту получить удовлетворительной оценки, он имеет право сдавать экзамен/зачет в сессию по ведомости № 2 без учета текущих баллов и получить максимально 70 баллов.

### Примерные тестовые задания

Исключите лишнее. Основные характеристики продуктов класса «премиум»:

повышенная стоимость и высокое качество

способность удовлетворить рациональные и эмоциональные ожидания покупателей

высокое качество и низкая стоимость

оригинальный дизайн и дорогая упаковка

К какому типу продуктов класса «премиум» относятся товары, цена которых приближается к самой высокой в своей категории и значительно превышает стоимость товаров массового потребления

адаптированные бренды

доступный «суперпремиум»

«массажные» товары

Какие виды итальянской классической пасты относятся к трубчатой форме

букатини, пенне

феттучини, маккерончини

тальятелле, феттучини

Минимальное значение градуса Брикса для начала сбора урожая киви:

не ниже 5,6 градусов

не ниже 6, 2 градусов

не ниже 5,2 градусов

Ягода, состоящая из тонкой кожицы и желеобразной, зернистой мякоти, которую образуют 4 многосеменных гнезда с большим количеством семян:

плод киви

плод фейхоа

плод инжира

плод граната

Какие из перечисленных марок водок можно отнести к водке класса «Премиум»

«Русский стандарт», «Столичная»

«Белуга», «Радуга»

«Мамонт», «Nemiroff»

В водке премиум класса массовая концентрация уксусного альдегида в 1 дм<sup>3</sup> безводного спирта составляет

не более 8 мг

не более 3 мг

более 4 мг

Вино улучшенного качества, получаемое по общепринятой технологии с обязательной выдержкой перед розливом в бутылки не менее 6 мес. это:

выдержанное вино;

марочное вино;

мало выдержанное вино;

коллекционное;

Высококачественные вина из лучших сортов винограда, вырабатываемые в отдельных районах по специальной технологии и выдержанные перед розливом в бутылки не менее 5 лет называются:

марочными;

выдержанными;

коллекционными

винами контролируемого наименования по происхождению

Кондитерское изделие, получаемое на основе какао-продуктов и сахара, в составе которого не менее 55% общего сухого остатка какао-продуктов и не менее 33% масла какао

молочный шоколад

темный шоколад

горький шоколад

### **Вопросы для подготовки к зачету** (для формирования компетенций ПК-8, ПК-11, ПК-13, ПК-14)

1. Особенности продуктов растительного происхождения класса «премиум»
2. Классификация и ассортимент макаронных изделий премиум класса в соответствии с национальными стандартами РФ
3. Классификация и ассортимент макаронных изделий в соответствии с национальными стандартами Италии
4. Требования к качеству макаронных изделий в соответствии с национальными стандартами РФ и международными стандартами
5. Потребительские свойства и пищевая ценность макаронных изделий премиум класса
6. Правила приемки и составления проб макаронных изделий для анализа
7. Классификация и ассортимент субтропических культур премиум класса
8. Классификация и ассортимент тропических культур премиум класса
9. Физиологические особенности плодов тропических и субтропических культур
10. Требования к качеству отдельных субтропических культур премиум класса в соответствии с международными стандартами
11. Требования к качеству отдельных тропических культур премиум класса в соответствии с международными стандартами
12. Потребительские свойства и помологические сорта представителей цитрусовых плодов премиум класса
13. Потребительские свойства и помологические сорта основных представителей субтропических разноплодных плодов
14. Потребительские свойства и помологические сорта основных представителей тропических плодов
15. Правила упаковки, маркировки, транспортирования и хранения основных представителей субтропических плодов
16. Правила упаковки, маркировки, транспортирования и хранения основных представителей тропических плодов

17. Классификация и ассортимент вино-водочных изделий премиум класса
18. Требования международных стандартов, обеспечивающих качество вино-водочных изделий премиум класса
19. Требования национальных стандартов, обеспечивающих качество вино-водочных изделий премиум класса
20. Классификация и ассортимент кондитерских изделий премиум класса
21. Требования международных и национальных стандартов, обеспечивающих качество шоколада премиум класса
22. Потребительские свойства сахаристых кондитерских изделий премиум класса
23. Потребительские свойства мучных кондитерских изделий премиум класса
24. Правила приемки и методы исследования качества шоколада премиум класса

#### Оценивание ответа студента на зачете

<i><b>Характеристика ответа</b></i>	<i><b>баллы</b></i>
Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, проявляющаяся в свободном оперировании понятиями, умении выделить существенные и несущественные его признаки, причинно-следственные связи. Знание об объекте демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Ответ формулируется в терминах науки, изложен литературным языком, логичен, доказателен, демонстрирует авторскую позицию студента.	46-50
Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Знание об объекте демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Ответ изложен литературным языком в терминах науки. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.	41-45
Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, изложен в терминах науки. Однако допущены незначительные ошибки или недочеты, исправленные студентом с помощью «наводящих» вопросов преподавателя.	36-40
Дан полный, но недостаточно последовательный ответ на поставленный вопрос, но при этом показано умение выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Ответ логичен и изложен в терминах науки. Могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.	31-35
Дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.	26-30
Дан неполный ответ, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения. Допущены грубые ошибки при определении сущности раскрываемых понятий, теорий, явлений, вследствие непонимания студентом их существенных и несущественных признаков и связей. В ответе отсутствуют выводы. Умение раскрыть конкретные проявления обобщенных	21-25

знаний не показано. Речевое оформление требует поправок, коррекции.	
Дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.	1-20
Не получены ответы по базовым вопросам дисциплины.	0

**Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания**

<b>Уровень сформированности компетенций</b>			
<b>«Минимальный уровень не достигнут» (менее 55 баллов)</b>	<b>Минимальный уровень» (56-70 баллов)</b>	<b>«Средний уровень» (71-85 баллов)</b>	<b>«Высокий уровень» (86-100 баллов)</b>
<p>Компетенции не сформированы.</p> <p>Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы.</p>	<p>«Компетенции сформированы.</p> <p>Сформированы базовые структуры знаний. Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер. Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.</p>	<p>Компетенции сформированы.</p> <p>Знания обширные, системные. Умения носят репродуктивный характер, применяются к решению типовых заданий. Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.</p>	<p>Компетенции сформированы.</p> <p>Знания твердые, аргументированные, всесторонние. Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий. Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка</p>
<b>Описание критериев оценивания</b>			
<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- существенные пробелы в знаниях учебного материала;</li> <li>- допускаются принципиальные ошибки при ответе на основные вопросы билета, отсутствует знание и понимание основных понятий и категорий;</li> <li>- непонимание сущности дополнительных вопросов в рамках заданий билета;</li> <li>- отсутствие умения выполнять практические</li> </ul>	<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знания теоретического материала;</li> <li>- неполные ответы на основные вопросы, ошибки в ответе, недостаточное понимание сущности излагаемых вопросов;</li> <li>- неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы;</li> <li>- недостаточное владение литературой, рекомендованной</li> </ul>	<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знание и понимание основных вопросов контролируемого объема программного материала;</li> <li>- твердые знания теоретического материала.</li> <li>- способность устанавливать и объяснять связь практики и теории, выявлять противоречия, проблемы и</li> </ul>	<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- глубокие, всесторонние и аргументированные знания программного материала;</li> <li>- полное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений, точное знание основных понятий в рамках обсуждаемых заданий;</li> <li>- способность устанавливать и объяснять связь практики и теории;</li> </ul>

<p>задания, предусмотренные программой дисциплины;</p> <p>- отсутствие готовности (способности) к дискуссии и низкую степень контактности.</p>	<p>программой дисциплины;</p> <p>- умение без грубых ошибок решать практические задания, которые следует выполнить.</p>	<p>тенденции развития;</p> <p>- правильные и конкретные, без грубых ошибок, ответы на поставленные вопросы;</p> <p>- умение решать практические задания, которые следует выполнить;</p> <p>- владение основной литературой, рекомендованной программой дисциплины;</p> <p>- наличие собственной обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам. Возможны незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных положений вопросов билета, присутствует неуверенность в ответах на вопросы</p>	<p>- логически последовательные, содержательные, конкретные и исчерпывающие ответы на все задания билета, а также дополнительные вопросы экзаменатора;</p> <p>- умение решать практические задания;</p> <p>- свободное использование в ответах на вопросы материалов рекомендованной основной и дополнительной литературы.</p>
<p><b>Оценка «неудовлетворительно» /незачтено</b></p>	<p><b>Оценка «удовлетворительно» / «зачтено»</b></p>	<p><b>Оценка «хорошо» / «зачтено»</b></p>	<p><b>Оценка «отлично» / «зачтено»</b></p>

## 9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### *а) нормативно-правовые документы*

1. Федеральный закон «О стандартизации в Российской Федерации» от 29.06.2015 N 162-ФЗ (ред. 03.07.2016): [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_181810](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_181810)
2. Федеральный закон «О техническом регулировании» [Текст]: от 27.12.2002 №184-ФЗ: (с изм. и доп.): [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>
3. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 № 880. [Электронный ресурс]: – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320560>
4. Технический Регламент Таможенного Союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 № 881. [Электронный ресурс]: – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320347>

### *б) основная литература:*

5. Елисеева Л.Г. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров /Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, М.А. Положишникова. Под ред. проф. Л.Г. Елисеевой. - М.: МЦФЭР, 2006 - 800 с.

6. Плотникова Т.В. Экспертиза свежих плодов и овощей. Качество и безопасность / Т.В. Плотникова, В.М. Позняковский, Т.В. Ларина, Л.Г. Елисеева. – Новосибирск: Сиб. унив. изд - во, 2005. – 302 с.

7. Ермилова И.А. Товароведение и экспертиза потребительских товаров / И. А. Ермилова, В. В. Шевченко, А. А. Вытовтов [и др.]: Учебник. – М.: ИНФРА – М.: 2006. – 544 с.

#### ***б) дополнительная литература***

8. Медведев Г.М. Технология макаронных изделий. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Часть 3. – СПб.: ГИОРД, 2005. – 312 с.

9. Ларина Т.В. Тропические и субтропические плоды. Справочник товароведа. - М.: ДеЛи принт, 2002. – 254 с.

10. Рыжакова А.В. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров: Учебник для вузов – М. Изд. Центр «Академия», 2005. - 224 с.

11. Малютенкова С.М. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров. – СПб, Питер. - 2004. – 560 с.

12. Чепурной И.П. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров / И. П. Чепурной. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2005. – 404 с.

13. Чепурной И.П. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров: Учебник -2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2005. - 416 с.

14. Шепелев А. Ф. Товароведение и экспертиза вкусовых и алкогольных товаров /А.Ф. Шепелев, К.Р. Мхитарян: Учебное пособие. – Ростов н/Д: «МарТ», 2001. – 208 с.

15. Шепелев А. Ф. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров / А.Ф. Шепелев, И.А. Печенежская: Учебное пособие. -. М.: ИКЦ «МарТ»; Ростов-н/Д: издательский центр «МарТ», 2004. – 992 с.

16. Тедеева Ф.Л. Практикум по товароведению зерномучных товаров: учебно - методическое пособие. – Владикавказ, Издательство СОГУ, 2014. - 148с.

17. Ибрагимова З. Р., Симеониди Д. Д. Лабораторный практикум по товарной и идентификационной экспертизе. Изд. 2-е перераб. и доп.; Сев. – Осет. гос. ун-т им К. Л. Хетагурова. Владикавказ: Изд-во СОГУ, 2015. – 112 с.

#### ***г) современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы, электронные образовательные ресурсы***

Обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам ((требуется регистрация в библиотеке СОГУ):

1. Электронная библиотека диссертации и авторефератов РГБ (ЭБД РГБ) (<https://dvs.rsl.ru>).

2. ЭБС «Университетская библиотека online» (<https://biblioclub.ru>).

3. ЭБС «Научная электронная библиотека eLibrary.ru» (<http://elibrary.ru>.)

4. Универсальная баз данных East View (<https://dlib.eastview.com>). Логин: Khetagurov; Пароль: Khetagurov

5. ЭБС «Консультант студента». <http://www.studentlibrary.ru>

6. ЭБС «Юрайт» - образовательная среда, включающая виртуальный читальный зал учебников и учебных пособий от авторов из ведущих вузов России по всем направлениям и специальностям ([www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru))

7. Информационно-правовой портал «Гарант» (<http://www.garant.ru/>).

8. Справочная правовая система Консультант Плюс (<http://www.consultant.ru/>).

#### ***д) интернет-ресурсы:***

1. [www.apkmarket.ru](http://www.apkmarket.ru) - рынки продукции АПК

2. <http://www.codexalimentarius.net>. На сайте представлены международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус».



3. <http://www.fao.org/> - сайт ФАО о проблеме безопасности пищевых продуктов
4. [www.stq.ru](http://www.stq.ru). Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].
5. [www.foodprom.ru](http://www.foodprom.ru). Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность» [Электронный ресурс].
6. [www.spros.ru](http://www.spros.ru). Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» [Электронный ресурс].

## **10. Материально-техническое оснащение дисциплины:**

Проведение лекционных занятий по дисциплине (для студентов ЗФО) осуществляется в кабинете № 209 (УК № 7, РСО – Алаания, г. Владикавказ, ул. Ватутина, д. 44-46), оснащенного преподавательским столом и стулом; столами и стульями для обучающихся; кафедрой; классной доской, мультимедийным комплексом (проектор, экран), ноутбуком, колонками; программным обеспечением.

Практические занятия, проводимые в традиционной форме, консультации, индивидуальная работа со студентами, проходят в кабинете № 613 (УК № 7, РСО – Алаания, г. Владикавказ, ул. Ватутина, д. 44-46), оснащенного преподавательским столом и стулом; столами и стульями для обучающихся; кафедрой; классной доской, интерактивным мультимедийным оборудованием (доска FOX IB82, проектор Aser U5200 на колонки), ПК преподавателя, ПК обучающихся; лабораторным оборудованием: микроскопы Микмед-6 вар.7, рН-метр-милливольтметр РН-150МИ, анализатор качества молока «Лактан 1-4 М», весы лабораторные прецизионные ЕТ-300П, спектроскоп двухтрубный, стерилизатор ГП-40, шейкер цифровой орбитальный MS 1, фотометр концентрационный КФК 5М, центрифуга ЦЛ «Ока», центрифуга ОПНЗ, прибор Чижовой «Элекс 7», магнитная мешалка с подогревом, нитрат –тестер «СОЭКС», секундомер СОСпр-26-2-000 (двухкнопочный), блендер, баня водяная; программным обеспечением.

Проведение тестирования и самостоятельная работа студентов по дисциплине осуществляется в компьютерном классе (УК № 7, РСО – Алаания, г. Владикавказ, ул. Ватутина, д. 44-46), оснащенного оборудованием: преподавательский стол, преподавательский стул, столы обучающихся, стулья, классная доска, мультимедийный комплекс (проектор, экран), колонки, ПК преподавателя, ПК обучающихся, а также программным обеспечением.

### ***Состав лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения***

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование</b>	<b>№ договора (лицензия)</b>
1	Windows 10 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г.
2	Windows 10 Pro for Workstations	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
3	Windows 8.1 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
4	Windows 8.1 Professional	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
5	Windows 8 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
6	Windows 8 Professional	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
7	Windows 7 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
8	Windows 7 Professional	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
9	Office Standard 2016	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
10	Office Standard 2013	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
11	Office Standard 2010	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
12	Система тестирования Sunrav WEB Class	№ 468 от 03.12.2013 ИП Сунгатулин Р.Т. (бессрочно)
13	Антивирусное программное	№ 17Е0-180222-130819-587-185 от 26.02. 2018 г. до

	обеспечение Kasperksy Total Security	14.03.2019 г. (продлена до 2021 г.)
14	Система управления базами данных MySQL FireBird	Свободное программное обеспечение (бессрочно)
15	Система поиска текстовых заимствований «Антиплагиат. ВУЗ»	№ 795 от 26.12.2018 (действителен до 30.12.2019 г) с ЗАО «Анти-Плагиат» продлена до 2021 г.
16	Консультант+	№ 430-2017/614 от 11.01.2017 г. ООО «Фаст-Информ» (бессрочно)
17	Гарант	01.2020 г. -12.2021г.

## **11. Лист обновления/актуализации**

### **1. Программа актуализирована.**

Внесенные изменения рассмотрены и утверждены на заседании кафедры товароведения и технологии продуктов питания от «27» июня 2018 г., протокол № 9;

Одобрены на заседании совета факультета химии, биологии и биотехнологии от «29» июня 2018 г., протокол № 11.

### **2. Программа актуализирована.**

Внесенные изменения рассмотрены и утверждены на заседании кафедры товароведения и технологии продуктов питания от «25» июня 2019 г., протокол № 10/18-19;

Одобрены на заседании совета факультета химии, биологии и биотехнологии от «01» июля 2019 г., протокол № 12/18-19.

### **3. Программа актуализирована.**

Внесенные изменения рассмотрены и утверждены на заседании кафедры товароведения и технологии продуктов питания от «25» июня 2020 г., протокол № 9/19-20;

Одобрены на заседании совета факультета химии, биологии и биотехнологии от «30» июня 2020 г., протокол № 10/19-20.