

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»

Кафедра Пищевых технологий и индустрии питания

Регистрационный номер

05-2/ТПОП(6).27

Товароведение продовольственных товаров РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Закреплена за кафедрой	Пищевых технологий и индустрии питания		
Учебный план	b190304_23_1_ТОП.plx.plx 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания		
Квалификация	бакалавр		
Форма обучения	очная		
Общая трудоемкость/зет	3 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	108	Виды контроля в семестрах:	
в том числе:		зачеты 3	
аудиторные занятия	48		
самостоятельная работа	60		

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	3 (2.1)		Итого	
	15 5/6			
Неделя	уп	рп	уп	рп
Лекции	16	16	16	16
Практические	32	32	32	32
Итого ауд.	48	48	48	48
Контактная работа	48	48	48	48
Сам. работа	60	60	60	60
Итого	108	108	108	108

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)

Составлена на основании учебного плана:
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
утвержденного учёным советом вуза от 10.04.2023 протокол № 6.

Разработчик (и) РГД:

доц / Морозов В.В. /

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 22 мая 2023 г. № 110

Зав. кафедрой разработчика Гоголева П.А. доц

Зав. профилирующей кафедрой
доц / Морозов В.В. /

Протокол заседания кафедры от 22 мая 2023 г. № 110

Председатель МК факультета
доц / Черкашина А.Т. /

Протокол заседания МК факультета от 15 июня 2023 г. № 8

Декан доц / Анисин В.В. /

15 июня 2023 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от _____ 2024 г. № ____
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от _____ 2025 г. № ____
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от _____ 2026 г. № ____
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2027 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2027-2028 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от _____ 2027 г. № ____
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Формирование знаний в области товароведения продовольственных товаров растительного и животного происхождения, навыков и умений анализа качества сырья и готовой продукции на соответствие требованиям нормативно-технической документации.

В задачи дисциплины входит:

- изучение потребительских свойств продовольственных товаров и факторов, влияющих на ее товарные характеристики;
- изучение особенностей производства продовольственных товаров;
- изучение процессов, происходящих в продовольственных товарах при производстве и хранении;
- ознакомление с принципами классификации ассортимента продовольственных изделий;
- изучение требований, предъявляемых к качеству отдельных видов продовольственных изделий;
- хранение и транспортирование продовольственных товаров.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Формируемые компетенции:

ИД-1.ПК-2: Способен осуществлять контроль в целях обеспечения качества, безопасности и прослеживаемости производства продукции и разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака

Знать:

знает товароведную характеристику сырья и вспомогательных материалов, безопасность, производство продукции питания, мероприятия по предупреждению и устранению причин брака;

Уметь:

управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания;

Владеть:

контролирует качество продукции, безопасность и прослеживаемость производства продукции, разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1 Знать:	
2.1.1	знает товароведную характеристику сырья и вспомогательных материалов, производство продукции питания;
2.1.2	знает нормативную и техническую документацию в профессиональной деятельности и технологические процессы производства продукции питания;
2.1.3	качество сырья, продукции общественного питания, безопасность и прослеживаемость производства;
2.1.4	мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции общественного питания;
2.2 Уметь:	
2.2.1	проводить товароведную характеристику сырья и вспомогательных материалов, организовать и контролировать производство продукции питания;
2.2.2	использовать методики измерений, контроля и испытаний продовольственного сырья и пищевых продуктов;
2.2.3	контролировать качество и безопасность продукции общественного питания;
2.3 Владеть:	
2.3.1	владеет товароведной характеристикой сырья и вспомогательных материалов, контролирует производство продукции питания;
2.3.2	владеет нормативной и технической документацией в профессиональной деятельности, в технологических процессах производства продукции питания;

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ООП:	Б1.В
3.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося:	
3.1.1	Основы технологии пищевых производств
3.1.2	Физико-химические методы анализа
3.1.3	Химия
3.2 Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:	
3.2.1	Физико-химические изменения в продуктах при кулинарной обработке

3.2.2	Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
3.2.3	Технология холодной кулинарной продукции
3.2.4	Учебная практика: Ознакомительная практика
3.2.5	Технология горячей кулинарной продукции
3.2.6	Технология мясных цельномышечных изделий
3.2.7	Управление качеством на предприятии общественного питания

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Распределение часов дисциплины по

Семестр (<Курс>. <Семестр на курсе>)	3 (2.1)		Итого	
	Неделя			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	16	16	16	16
Практические	32	32	32	32
Итого ауд.	48	48	48	48
Контактная работа	48	48	48	48
Сам. работа	60	60	60	60
Итого	108	108	108	108

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.)

3 ЗЕТ

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	в том числе часы по практической подготовке (при наличии)
	Раздел 1. Товароведно-технологическая характеристика					
1.1	Контроль качества продовольственного сырья /Лек/	3	2	ИД-1.ПК- 2	Л1.1, Л1.2	
1.2	Товароведение продуктов животного происхождения /Лек/	3	4	ИД-1.ПК- 2	Л1.1, Л1.2	
1.3	Товароведно-технологическая характеристика молока и продукции его переработки /Лек/	3	2	ИД-1.ПК- 2	Л1.1, Л1.2	
1.4	Товароведно-технологическая характеристика молока и продукции его переработки /Пр/	3	10	ИД-1.ПК- 2	Л1.1, Л1.2	
1.5	Товароведно-технологическая характеристика молока и продукции его переработки /Ср/	3	10	ИД-1.ПК- 2	Л1.1, Л1.2	
1.6	Товароведно-технологическая характеристика пищевых жиров /Лек/	3	2	ИД-1.ПК- 2	Л1.1, Л1.2	
1.7	Товароведно-технологическая характеристика мяса, мясных продуктов и яичных товаров	3	2	ИД-1.ПК- 2	Л1.1, Л1.2	

1.8	Товароведно-технологическая характеристика мяса, мясных продуктов и яичных товаров /Пр/	3	8	ИД-1.ПК- 2	Л1.1, Л1.2	
1.9	Товароведно-технологическая характеристика мяса, мясных продуктов и яичных товаров /Ср/	3	15	ИД-1.ПК- 2	Л1.1, Л1.2	
1.10	Товароведно-технологическая характеристика рыбы и нерыбных объектов водного промысла	3	2	ИД-1.ПК- 2	Л1.1, Л1.2	
1.11	Товароведно-технологическая характеристика рыбы и нерыбных объектов водного промысла /Пр/	3	6	ИД-1.ПК- 2	Л1.1, Л1.2	
1.12	Товароведно-технологическая характеристика рыбы и нерыбных объектов водного промысла /Ср/	3	10	ИД-1.ПК- 2	Л1.1, Л1.2	
1.13	Товароведно-технологическая характеристика зерномучных и хлебобучных товаров /Лек/	3	2	ИД-1.ПК- 2	Л1.1, Л1.2	
1.14	Товароведно-технологическая характеристика зерномучных и хлебобучных товаров /Ср/	3	10	ИД-1.ПК- 2	Л1.1, Л1.2	
1.15	Товароведно-технологическая характеристика сахара, меда и кондитерских изделий /Пр/	3	8	ИД-1.ПК- 2	Л1.1, Л1.2	
1.16	Товароведно-технологическая характеристика сахара, меда и кондитерских изделий /Ср/	3	15	ИД-1.ПК- 2	Л1.1, Л1.2	

6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Система контроля за ходом и качеством усвоения студентами содержания данной дисциплины включает следующие виды:

Текущий контроль – проводится систематически с целью установления уровня овладения студентами учебного материала в течение семестра. К формам текущего контроля относятся: опрос, тестирование (Т), контрольной работы (К).

Выполнение этих работ является обязательным для всех студентов, а результаты являются основанием для выставления оценок (баллов) текущего контроля.

Промежуточный контроль – оценка уровня освоения материала по самостоятельным разделам дисциплины. Проводится в заранее определенные сроки. Проводится два промежуточных контроля в семестр. В качестве форм контроля применяют коллоквиумы, контрольные работы, самостоятельное выполнение студентами домашних заданий с отчетом (защитой), тестирование по материалам дисциплины.

Итоговый контроль – оценка уровня освоения дисциплины по окончании ее изучения в форме зачета (экзамена).

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) включает в себя:

- Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- Описание показателей и критериев оценивания компетенций на этапе изучения дисциплины, описание шкал оценивания;
- Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Фонд оценочных средств прилагается к рабочей программе дисциплины как приложение.

Фонд оценочных средств (ФОС) - комплекты методических и оценочных материалов, методик и процедур, предназначенных для определения соответствия или несоответствия уровня достижений, обучающихся планируемым результатам обучения. ФОС должны соответствовать ФГОС и ООП, целям и задачам обучения, предметной области, быть достижимыми, исполнимыми, включать полноту представления материалов.

При составлении ФОС для каждого результата обучения по дисциплине, модулю, практике необходимо определить этапы формирования компетенций, формы контроля, показатели и критерии оценивания сформированности компетенции на различных этапах ее формирования, шкалы и процедуры оценивания.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)			
7.1.1. Основная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Васюкова, А. Т.	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев	- Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 236 с. - ISBN 978-5-8114-4378-9. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: https://e.lanbook.com/book/138155
Л1.2	Терещенко, В. П.	Товароведение продовольственных товаров (практикум): учебное пособие / В. П. Терещенко, М. Н. Альшевская.	- Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 240 с. - ISBN 978-5-8114-1773-5. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: https://e.lanbook.com/book/168709
7.3. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства			

7.3.1	Adobe Reader
7.3.2	Windows 7
7.3.3	MicrosoftOffice 2016

7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ (перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)

№ 1.223 Учебная аудитория.
Кабинет № 31, площадь – 72,3 м²

Оборудование:

- 1) Интерактивная доска SMART Board 680 Technologies
- 2) мультимедийный интерактивный проектор EIKILC-XIP2000
- 3) экран на штативе ScreenMedia
- 4) Ноутбук Acer Aspire 4720Z-1A1G12MIN2310 (1/46GHz)

Учебная мебель:

- 1) Доска 3х элем.д/написания мелом и фломаст 3000*1000*20
- 2) Стол, закрытый с/скамьей 3х местный
- 3) Стол
- 4) Стул

№ 2.324 Лаборатория процессов и аппаратов, лаборатория метрологии, стандартизации и подтверждения качества, лаборатория физико-химических методов исследования пищевых продуктов и контроля качества производства кулинарной продукции, лаборатория методов исследования свойств сырья и продуктов питания, лаборатория кулинарной продукции.

Кабинет № 23, площадь – 52,4 м²

Оборудование:

- 1) Центрифуга ЦЛМ1-12
- 2) Плитка электрическая
- 3) Анализатор «Клевер-1М»
- 4) Печь ПСЛ1-180

Учебная мебель:

- 1) Доска 3хэлементная д/написания мелом и маркером
- 2) Стол островной
- 3) Стол д/хроматографии
- 4) Столик передвижной
- 5) Стол-мойка 2 чаши
- 6) Стол д/весов
- 7) Стол д/микроскопирования
- 8) Шкаф вытяжной
- 9) Шкаф д/хранения кислот и щелочей
- 10) Шкаф д/хранения реактивов
- 13) Тумба подкатная с 3 ящиками
- 14) Стол письменный
- 15) Табурет винтовой мягкий

Наглядные пособия

- 1) Компрессор герметичный

2) Компрессор полугерметичный
3) Электросепаратор ЭС-02
№ 2.114 Мультимедийный зал научной библиотеки для самостоятельной работы студентов.
Кабинет № 71, площадь -181,7 м2
Оборудование
1. Системный блок Corequad q6600, 4gb ram, 160gb - 1 шт.;
2. Монитор benq g900wa -1 шт.;
3. Системный блок Deponeon core2duo e8300, 2gb ram, hdd 160gb - 8 шт.;
4. Монитор lg w1934s - 8 шт.,
5. 4 тонких клиента Eltex tc-50
Учебная мебель:
рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся.

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Взаимодействие с обучающимися осуществляется посредством электронной почты, дистанционного занятия, вебинаров (семинар, организованный через интернет), подготовка проектов с использованием электронной оболочки АС Тестирование, портфолио студента, moodle.
Для основных видов учебной работы применяются образовательные технологии с использованием универсальных, специальных информационных и коммуникационных средств.
Контактная работа:
- лекции – проблемная лекция, лекция-дискуссия, лекция-презентация, лекция-диалог, лекция-консультация, интерактивная лекция (с применением социально-активных методов обучения), лекция с применением дистанционных технологий и привлечением возможностей Интернета;
- лабораторные занятия - рефераты, дискуссии, решение задач, наблюдения, эксперименты, исследования.
- групповые консультации – опрос, интеллектуальная разминка, работа с лекционным и дополнительным материалом, перекрестная работа в малых группах, тренировочные задания, рефлексивный самоконтроль;
- индивидуальная работа с преподавателем - индивидуальная консультация, работа с лекционным и дополнительным материалом, беседа, морально-эмоциональная поддержка и стимулирование, дистанционные технологии.
Формы самостоятельной работы: устное, письменное, в форме тестирования, электронных тренажеров. В качестве самостоятельной подготовки в обучении используется - система дистанционного обучения Moodle.
Самостоятельная работа:
- работа с книгой и другими источниками информации, план-конспекты;
- реферативные (воспроизводящие), реконструктивно-вариативные, эвристические, творческие самостоятельные работы;
- дистанционные технологии.
«Методические указания по выполнению практических работ по дисциплине Б1.В.02 «Товароведение продовольственных товаров» определяют общие требования, правила и организацию проведения практических работ с целью оказания помощи обучающимся в правильном их выполнении в объеме курса в соответствии с действующими стандартами.
«Методические указания по выполнению самостоятельной работы» предназначены для выполнения работы в рамках реализуемых основных образовательных программ, соответствующих требованиям федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования. (moodle.agatu.ru).

10. ПРИЛОЖЕНИЕ

10.1. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).
10.2. Методические рекомендации (указания) по выполнению практических работ.
10.3. Методические рекомендации (указания) по выполнению контрольных работ.
10.4. Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
**«АРКТИЧЕСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»**
(ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ)
Факультет агротехнологический
Кафедра пищевых технологий и индустрии питания

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся

Дисциплина (модуль) Б1.В.02 Товароведение продовольственных товаров

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) образовательной программы Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация выпускника бакалавр

Общая трудоемкость / ЗЕТ 108 / 3

1. Перечень компетенций и индикаторов достижений учебной дисциплины (модуля)

Категория компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	2	3
Организационно-управленческих	ПК-2 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания	ИД-1.ПК-2 Способен осуществлять контроль в целях обеспечения качества, безопасности и прослеживаемости производства продукции и разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) И ПРОЦЕДУРА ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Код компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Процедура оценивания компетенций (формы контроля)
2		
ПК-2	<p>Знать: ассортимент, качество товаров и услуг, методы оценки их качество и дефекты, технологию приемки и учета товаров по количеству и качеству. Все необходимые нормативные документы, требования к продовольственным товарам, мероприятия по повышению качества продукции; товароведную характеристику;</p> <p>Уметь: эффективно оценивает качество товаров и диагностирует дефекты товаров, проводит приемку и учет товаров по количеству и качеству.</p> <p>Владеть: ассортимент продовольственных товаров, показателями качества товаров, пороки и дефекты товаров, методами определения показателей качества товаров.</p>	<p>Текущий контроль: <i>Тестирование, Контрольная работа (опрос, задания, Практические работы)</i></p> <p>Промежуточная аттестация: <i>Зачет</i></p>

3. ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Уровни освоения	Критерии оценивания	Шкала оценивания результатов (баллы, оценки)
Не освоены	<p>Студент имеет разрозненные и несистематизированные знания учебного материала, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении основных понятий, искажает их смысл, не может самостоятельно излагать материал.</p> <p>Студент демонстрирует выполнение практических</p>	<p>0 – 60 балл. 2 (неудовлетворительно) Не зачтено</p>

	навыков и умений с грубыми ошибками.	
Пороговый	Студент освоил основные положения темы учебного занятия, однако при изложении учебного материала допускает неточности, излагает его неполно и непоследовательно, для изложения нуждается в наводящих вопросах со стороны преподавателя, испытывает сложности с обоснованием высказанных суждений. Студент владеет лишь некоторыми практическими навыками умениями.	61 – 75 балл. 3 (удовлетворительно) Зачтено
Базовый	Студент освоил учебный материал в полном объеме, хорошо ориентируется в учебном материале, излагает материал в логической последовательности, однако при ответе допускает неточности. Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины, однако допускает некоторые неточности.	76 – 85 балл. 4 (хорошо) Зачтено
Высокий	Студент показывает глубокие и полные знания учебного материала, при изложении не допускает неточностей и искажения фактов, излагает материал в логической последовательности, хорошо ориентируется в излагаемом материале, может дать обоснование высказываемым суждениям. Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины.	86 – 100 балл. 5 (отлично) Зачтено

4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков в процессе освоения образовательной программы

Перечень оцениваемых компетенций - ПК-2

4.1. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ

Тесты

Для оценки компетенции ПК-2:

Задание 1

Предметом товароведения является:

1. конструкция товаров
2. потребительная стоимость товара
3. технология производства товаров
4. меновая стоимость

Задание 2

Объектом товароведения служит:

1. ассортимент

2. стоимость
3. качество товаров
4. товар

Задание 3

Распределение множества объектов на подмножества по общим признакам – это:

1. кодирование
2. идентификация
3. классификация
4. ранжирование

Задание 4

Иерархический метод классификации – это:

1. последовательное разделение множества на независимые группировки
2. параллельное разделение множества на подчиненные группировки
3. последовательное разделение множества на подчиненные группировки
4. параллельное разделение множества по различным признакам

Задание 5

Различают два метода классификации:

1. иерархический и фасетный
2. дифференциальный и комплексный
3. иерархический и комплексный
4. фасетный и комплексный

Задание 6

Термин «торговый ассортимент» означает:

1. перечень товаров, входящих в ассортиментный минимум завода - изготовителя
2. перечень товаров, предназначенных для экспортно-импортных операций
3. перечень товаров, изготавливаемых предприятием
4. перечень товаров, реализуемых торговой организацией

Задание 7

Совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с назначением – это:

1. конкурентоспособность
2. надежность
3. удобство пользования
4. качество

Задание 8

Способность товаров создавать ощущение удобства, комфортности характеризуют свойства:

1. надежности
2. функциональные
3. эстетические
4. эргономические

Задание 9

Качество товаров формируют факторы:

1. исходное сырье, технологические процессы, упаковка, маркировка
2. условия хранения и транспортирование
3. принципы маркетинга
4. аудит качества и сбытовая политика

Задание 10

Наиболее объективный метод определения показателей качества из приведенных:

1. экспертный
2. органолептический
3. расчетный
4. измерительный

Задание 11

ПСП - это

1. постоянная суточная потребность
2. полный состав продукта
3. предельное суточное потребление
4. система потребительских показателей

Задание 12

Объектом товароведения служит:

1. ассортимент
2. стоимость
3. качество товаров
4. товар

Задание 13

Показатель «устойчивость ассортимента» характеризуется товарами:

1. удовлетворяющими изменившиеся потребности за счет новых товаров
2. имеющими устойчивый спрос
3. включенными в ассортиментный перечень

4. имеющимися в наличии

Задание 14

Фасетный метод классификации – это:

1. параллельное разделение множества по разным признакам
2. последовательное разделение множества на подчиненные группировки
3. параллельное разделение множества на подчиненные группировки
4. параллельное разделение множества на независимые группировки

Задание 15

Наиболее объективный метод или методы определения показателей качества из приведенных:

1. измерительный
2. органолептический
3. расчетный и социологический
4. экспертный и расчетный

Задание 16

К экологическим показателям мотоцикла относится:

1. скорость
2. количество пассажиров
3. расход топлива
4. уровень шума

Задание 17

К эргономическим показателям обуви относится:

1. размер
2. устойчивость носка
3. износостойкость подошвы
4. цвет

Задание 18

Количественная характеристика одного или нескольких свойств продукции, входящих в ее качество – это:

1. признак
2. принцип
3. показатель
4. качественная определенность

Задание 19

К эстетическим свойствам относятся:

1. универсальность и взаимозаменяемость
2. долговечность
3. соответствие моде и целостность композиции
4. безотказность

Задание 20

Недостатки органолептического метода определения показателей качества:

1. точность оценки
2. сложность
3. субъективность
4. длительность по времени

Задание 21

К товарной информации предъявляют следующие основные требования:

1. краткость и информативность
2. воспроизводимость, четкость, точность
3. сопоставимость, достаточность, достоверность
4. краткость, воспроизводимость, четкость

Задание 22

Наиболее доступной для потребителя является информация

1. цифровая
2. словесная
3. символическая
4. штриховая

Задание 23

Термин «ассортиментная политика» означает деятельность:

1. по формированию рационального ассортимента и его оптимизации
2. по закупке товаров для торговой организации
3. по установлению хозяйственных связей с поставщиками
4. по обновлению ассортимента товаров

Задание 24

Основные функции маркировки:

- А) информационная,
- Б) идентифицирующая,
- В) мотивационная,
- Г) эмоциональная.

Задание 25

Текст, условные обозначения или рисунок, нанесенные изготовителем (исполнителем) на товар, упаковку и (или) другие носители информации, называются

- А) производственной маркировкой,
- Б) торговой маркировкой,
- В) идентификационной маркировкой.

Задание 26

Разновидность этикеток, имеющих особую форму и наклеивающихся на горлышко бутылок, называется

- А) ярлык,
- Б) кольеретка,
- В) бирка.

Задание 27

В зависимости от места нанесения различают следующие виды клейм и штампов:

- А) производственные,
- Б) торговые,
- В) ветеринарные,
- Г) товароведные,
- Д) карантинные

Задание 28

Количественные потери в зависимости от причин возникновения на следующие виды:

- А) естественная убыль,
- Б) предреализационные потери,
- В) нормируемые потери.

Задание 29

Предреализационные товарные потери бывают

- А) ликвидными,
- Б) неликвидными,
- В) количественными,
- Г) качественными.

Задание 30

Причинами возникновения естественной убыли служат следующие процессы:

- А) усушка,
- Б) распыл,
- В) улетучивание веществ,
- Г) впитывание жидкой фракции пищевого продукта в упаковку,

- Д) бой,
- Е) розлив.

Задание 31

Критические неустранимые дефекты – это

- А) зачистка от штаффа весового сливочного масла,
- Б) загнивание,
- В) плесневение,
- Г) отделение костей у мяскопченостей.

Задание 32

Удаление малоценных частей товара, которые могут быть реализованы по более низкой цене или отправлены на промпереработку – это

- А) ликвидные отходы,
- Б) неликвидные отходы,
- В) количественные отходы,
- Г) качественные отходы.

Задание 33

Меры по предупреждению и снижению потерь подразделяются:

- А) организационные,
- Б) технологические,
- В) биологические,
- Г) информационные.

Задание 34.

Меры по учету факторов внутренней среды и регулированию факторов внешней среды, позволяющие предупредить или снизить товарные потери, называются

- А) организационные,
- Б) технологические,
- В) биологические,
- Г) информационные.

Задание 35

Нормативные документы, регламентирующие нормы и правила хранения – это

- А) стандарты на продукцию,
- Б) стандарты на методы хранения,
- В) СанПиНы,
- Г) нормы естественной убыли.

Критерии оценивания:

A

$K = \frac{A}{P}$;

P

где K – коэффициент усвоения, A – число правильных ответов, P – общее число вопросов в тесте.

5 = 0,91-1

4 = 0,76-0,9

3 = 0,61-0,75

2 = 0,6

КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА

Для оценки компетенции ПК-2:

Задание 1:

Записать в рабочую тетрадь органолептические и физико-химические показатели качества творога согласно ГОСТ 31453-2013 Творог. Технические условия. Ознакомиться с методиками (ГОСТ) определения показателей качества творога.

Задание 2:

Записать в рабочую тетрадь органолептические и физико-химические показатели качества мясных полуфабрикатов в тесте согласно ГОСТ 33394-2015 Пельмени замороженные. Технические условия. Ознакомиться с методиками (ГОСТ) определения показателей качества пельменей.

Критерии оценивания:

5 баллов – за правильное решение задачи, подробная аргументация своего решение, хорошее знание теоретических аспектов решения казуса, ответы на дополнительные вопросы по теме занятия.

4 балла - за правильное решение задачи, достаточная аргументация своего решение, хорошее знание теоретических аспектов решения казуса, частичные ответы на дополнительные вопросы по теме занятия.

3 балла – за частично правильное решение задачи, недостаточная аргументация своего решение, определённое знание теоретических аспектов решения казуса, частичные ответы на дополнительные вопросы по теме занятия.

2 балла – за неправильное решение задачи, отсутствие необходимых знаний, теоретических аспектов решения.

Темы рефератов

для оценивания сформированности компетенций – ПК-2

Для оценки компетенции «ПК-2»:

1. Этапы становления товароведения как науки.
2. Управление ассортиментом как часть стратегии торгового предприятия.
3. Основные направления совершенствования ассортимента.
4. Нормативно-правовые акты РФ, регулирующие ассортиментную политику торговых предприятий.
5. Роль качества в повышении конкурентоспособности продукции.
6. Факторы, сохраняющие качество товаров.
7. Факторы, вызывающие изменение потребительских свойств товаров.
8. Упаковка: классификация, функции, требования, виды упаковки.
9. Хранение. Классификация товаров по срокам и условиям хранения.
10. Срок хранения. Срок службы, срок годности и срок реализации.
11. Режимы хранения.
12. Размещение товаров. Принципы и правила размещения товаров, их взаимосвязь.
13. Транспортирование товаров: виды, условия.
14. Влияние способов транспортирования на сохранение товаров.
15. Понятие дефекта (несоответствия).
16. Классификация дефектов по причинам возникновения, по степени значимости, по возможности обнаружения и устранения, по степени распространения, по возможности устранения и т.д.
17. Особенности пищевой ценности продовольственных товаров.
18. Эстетические свойства товаров: информационная выразительность, рациональность формы, целостность композиции, совершенство производственного исполнения и стабильность товарного вида.
19. Экологические свойства: свойства, влияющие на атмосферу, а почву; свойства, на гидросферу; на живые организмы.
20. Химический состав продовольственных товаров.
21. Понятие пищевой ценности.
22. Классификация и характеристика веществ, входящих в состав пищевых продуктов и их значение для организма человека.

23. Требования, предъявляемые к выборке (пробе). Правила и методы отбора проб.
24. Сплошной и выборочный контроль: понятие, условия применения, уровни контроля. Жесткость контроля. Риск поставщика и риск потребителя.
25. Материально-технические средства экспертизы товаров. Средства измерения и обнаружения.
26. Экспертиза как информационно-аналитическая деятельность.
27. Основные понятия в области товарной экспертизы.
28. Принципы товарной экспертизы.
29. Виды и типовые задачи товарной экспертизы.
30. Товароведная, санитарно-эпидемиологическая, экологическая, ветеринарно-санитарная экспертиза.
31. Первичная, дополнительная, повторная, контрольная, комиссиянная и комплексная экспертиза.
32. История возникновения и развития товароведения в России и за рубежом.
33. Основоположники товароведения.
34. Состояние и перспективы развития потребительского рынка России.

Критерии оценивания:

Новизна текста: а) актуальность темы исследования; б) новизна и самостоятельность в постановке проблемы, формулирование нового аспекта известной проблемы в установлении новых связей (межпредметных, внутрипредметных, интеграционных); в) умение работать с исследованиями, критической литературой, систематизировать и структурировать материал; г) явленность авторской позиции, самостоятельность оценок и суждений; д) стилевое единство текста, единство жанровых черт.

Степень раскрытия сущности вопроса: а) соответствие плана теме реферата; б) соответствие содержания теме и плану реферата; в) полнота и глубина знаний по теме; г) обоснованность способов и методов работы с материалом; е) умение обобщать, делать выводы, сопоставлять различные точки зрения по одному вопросу (проблеме).

Обоснованность выбора источников: а) оценка использованной литературы: привлечены ли наиболее известные работы по теме исследования (в т.ч. журнальные публикации последних лет, последние статистические данные, сводки, справки и т.д.).

Соблюдение требований к оформлению: а) насколько верно оформлены ссылки на используемую литературу, список литературы; б) оценка грамотности и культуры изложения (в т.ч. орфографической, пунктуационной, стилистической культуры), владение терминологией; в) соблюдение требований к объему реферата.

«Отлично» - ставится, если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована ее актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

«Хорошо» – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объем реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

«Удовлетворительно» – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности, тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

«Неудовлетворительно» – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или реферат выпускником не представлен.

Перечень зачетных вопросов

Для оценки компетенции «ПК-2»:

1. Предмет, цели и задачи товароведения.
2. Принципы товароведения.
3. Объекты товароведной деятельности.
4. Понятие товара.
5. основополагающие характеристики товара: ассортиментная, качественная, количественная, стоимостная.
6. Товар как объект гражданского и торгового права.
7. Товар в договоре купли-продажи.
8. Субъекты товароведной деятельности.
9. Методы научного познания: эмпирические, аналитические.
10. Методы практической товароведной деятельности: оценки качества, технологические.
11. Классификация как метод товароведения.
12. Иерархический и фасетный методы классификации, их преимущества и недостатки.
13. Правила классификации.

14. Кодирование товаров.
15. Товароведная классификация товаров.
16. Основные понятия: ассортимент, структура ассортимента.
17. Классификация ассортимента: промышленный и торговый; развернутый, укрупненный; сложный и простой и т.п.
18. Управление ассортиментом.
19. Формирование ассортимента.
20. Факторы, влияющие на формирование ассортимента.
21. Особенности формирования ассортимента различных групп товаров.
22. Ассортиментная политика: понятие, цели и задачи.
23. Направления развития и совершенствование ассортимента.
24. Виды нормативных и технических документов, регламентирующих ассортимент товаров.
25. Качество товара, определения.
26. Требования к качеству.
27. Свойства и показатели качества.
28. Номенклатура потребительских свойств товаров.
29. Оценка качества и градации качества товаров.
30. Дефекты товаров.
31. Виды нормативных документов, устанавливающих требования к качеству товаров.
32. Основные понятия: единичные экземпляры, товарная партия, общие количественные характеристики, специфические количественные характеристики.
33. Физические свойства товаров: общие физические свойства, специфические физические свойства товарных партий, специфические физические свойства единичных экземпляров товаров.
34. Контроль качества и количества товарных партий
35. Приемка товаров торговыми организациями.
36. Отбор проб и образцов из товарных партий.
37. Пробы точечные, объединенные, исходные.
38. Стадии технологического цикла: предтоварная стадия, товарная стадия, стадия утилизации.
39. Идентификация товаров.
40. Прослеживаемость товаров.
41. Технологическое, информационное, организационное обеспечение.
42. Упаковка товаров.

43. Классификация упаковки, требования к упаковке.
44. Хранение товаров.
45. Условия хранения.
46. Режим хранения.
47. основополагающие принципы хранения.
48. Методы хранения.
49. Товарная обработка.
50. Реализация товаров.
51. Товарные потери: товарные потери, материальные потери, количественные потери, качественные потери.
52. Порядок списания количественных и качественных потерь.
53. Меры по предупреждению и снижению потерь.
54. Цели и задачи экспертизы.
55. Классификация экспертизы товаров по видам деятельности, по условиям применения и стадиям определения.
56. Виды товароведных экспертиз: классификационная, качественная, количественная, гигиеническая, экологическая, документальная, стоимостная и т.п.
57. Нормативно-правовая база экспертизы.
58. Организация и порядок проведения экспертизы.
59. Оформление результатов экспертизы.
60. Исследование факторов, влияющих на свойства сохраняемости товаров.
61. Роль товарной экспертизы в обеспечении качества товаров.
62. Влияние химического состава на потребительские свойства продовольственных товаров.
63. Качественные и количественные потери пищевых продуктов.
64. Характеристика дефектов продовольственных товаров.
65. Идентификация продовольственных товаров.
66. Фальсификация продовольственных товаров.
67. Экологическая безопасность продовольственных товаров.
68. Измерительные методы товарной экспертизы.
69. Органолептическая оценка потребительских товаров.
70. Методологические основы оценки качества продовольственных товаров.
71. Системы и особенности кодирования продовольственных товаров.
72. Товароведение как наука о потребительной стоимости товаров.
73. Средства и виды информации о товаре.

74. Маркировка – как средство информации о товаре.
75. Эргономические свойства товаров.
76. Экологическая экспертиза товаров.
77. Социологический метод оценки показателей качества товаров.
78. Эстетические свойства товаров.

Критерии оценивания:

«Зачтено» - выставляется студенту, продемонстрировавшему всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «зачтено» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

«Не зачтено» - выставляется студенту, продемонстрировавшему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «не зачтено» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Примерные темы курсовых работ (не предусмотрены)

5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Проведение промежуточной аттестации и текущего контроля успеваемости студентов проводится с использованием ИС Visual Testing Studio и Moodle (moodle.agatu.ru).

В соответствии с действующим Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования: бакалавриата, специалитета, магистратуры в ФГБОУ ВО АГАТУ

оценка знаний, умений и навыков осуществляется в рамках накопительной балльно-рейтинговой системы по 100-балльной шкале.

Для оценки результата сдачи студентом курсового экзамена и дифференцированного зачета используются отметки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно». Для оценки результата сдачи студентом курсового зачета используются отметки «зачтено» и «не зачтено».

Рейтинговый регламент устанавливает следующее соотношение между оценками в баллах и их числовыми эквивалентами. Перевод балльных оценок в академические отметки по экзаменационным дисциплинам производится по следующей шкале:

- От 91 до 100 баллов общего рейтинга - «отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические компетенции сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному;

- От 76 до 90 балла - «хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, необходимые практические компетенции в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения достаточно высокое;

- От 61 до 76 балла - «удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические компетенции в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных задач выполнено, в них имеются ошибки;

- Менее 61 баллов - «неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические компетенции не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному.

5.1. Процедура оценивания – порядок действий при подготовке и проведении аттестационных испытаний и формировании оценки.

Справочная таблица процедур оценивания (с необходимым комплектом материалов и критериями оценивания)

№п/п	Процедуры оценивания	Краткая характеристика	Необходимое наличие материалов по оценочному средству в фонде	Критерии оценивания (примеры описания ¹)	Возможность формирования компетенции на каждом этапе		
					Знания	Навыки	Умения
1.	Контрольная работа (К)	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект Контроль-ных заданий по вариантам	<p><i>Контрольная работа оценивается удовлетворительной оценкой (61-100 б.) и неудовлетворительной (≤60%):</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • удовлетворительно – выполнено правильно не менее 50% заданий, работа выполнена по стандартной или самостоятельно разработанной методике, в освещении вопросов не содержится грубых ошибок, по ходу решения сделаны аргументированные выводы, самостоятельно выполнена графическая часть работы; • неудовлетворительно - студент не справился с заданием (выполнено правильно менее 50% задания варианта), не раскрыто основное содержание вопросов, имеются грубые ошибки в освещении вопроса, в решении задач, в выполнении графической части задания и т.д., а также выполнена не самостоятельно. 	+	+	
2.	Тест (Т)	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий	$K = \frac{A}{P} K - \text{коэффициент усвоения, } A - \text{число правильных ответов, } P - \text{общее число вопросов в тесте.}$ $5 = 0,85-1$ $4 = 0,7-0,84$ $3 = 0,6-0,69$ $2 = > 0,59$	+		
3.	Устный ответ (У) –	Средство контроля, организованное как	Темы и вопросы для	При оценке ответа студента надо руководствоваться следующими критериями, учитывать:	+		

¹ Обратите внимание, что в графе «Критерии оценивания» даны примеры критериев для оценивания типовых контрольных заданий, преподаватель имеет право скорректировать предложенные с учетом специфики дисциплины или дать свои собственные.

	сообщение по тематике практических занятий	специальная беседа преподавателя с обучающимися на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	обсуждения	<p>1) полноту и правильность ответа;</p> <p>2) степень осознанности, понимания изученного;</p> <p>3) языковое оформление ответа.</p> <p>Отметка "5" ставится, если студент:</p> <p>1) полно излагает изученный материал, даёт правильное определение понятий;</p> <p>2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные;</p> <p>3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.</p> <p>Отметка "4" ставится, если студент даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки "5", но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочёта в последовательности и языковом оформлении излагаемого.</p> <p>Отметка "3" ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:</p> <p>1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;</p> <p>2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;</p> <p>3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.</p> <p>Отметка "2" ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка "2" отмечает такие недостатки в подготовке ученика, которые являются серьёзным препятствием к успешному овладению последующим материалом.</p>			
4.	Доклад, Сообщение (Д)	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы. Средство контроля, важное для	Темы докладов, сообщений	<p>10 баллов:</p> <p>Доклад создан с использованием компьютерных технологий (презентация Power Point, Flash–презентация, видео-презентация и др.) Используются дополнительные источники информации. Содержание заданной темы раскрыто в полном объеме. Отражена структура доклада (вступление, основная часть, заключение, присутствуют выводы и примеры). Оформление работы. Оригинальность выполнения (работа сделана самостоятельно, представлена впервые).</p> <p>8 баллов:</p> <p>Доклад создан с использованием компьютерных технологий (презентация Power Point, Flash–презентация, видео-презентация и др.) Содержание доклада включает в себя информацию из основных источников (методическое пособие), дополнительные источники информации не использовались. Содержание заданной темы раскрыто не в полном объеме. Структура доклада сохранена (вступление, основная часть, заключение, присутствуют выводы и примеры).</p> <p>6 баллов:</p>		+	+

		формирования универсальных компетенций обучающегося, при развитии навыков самостоятельного творческого мышления и изложения собственных умозаключений на основе изученного или прочитанного материала.		<p>Доклад сделан устно, без использования компьютерных технологий. Используются дополнительные источники информации. Содержание заданной темы раскрыто в полном объеме. Отражена структура доклада (вступление, основная часть, заключение, присутствуют выводы и примеры).</p> <p>4 балла:</p> <p>Доклад сделан устно, без использования компьютерных технологий. Содержание доклада ограничено информацией только из методического пособия. Содержание заданной темы раскрыто не в полном объеме. Отсутствуют выводы и примеры. Оригинальность выполнения низкая.</p> <p>0 баллов:</p> <p>Доклад сделан устно, без использования компьютерных технологий и других наглядных материалов. Содержание ограничено информацией только из методического пособия. Заданная тема доклада не раскрыта, основная мысль сообщения не передана.</p>			
5.	Итоговая контрольная работа	Самостоятельная письменная аналитическая работа, выступающая важнейшим элементом промежуточной аттестации по дисциплине. Целью итоговой контрольной работы является определение уровня подготовленности студента к будущей практической работе, в связи с чем он должен продемонстрировать в содержании работы навыки решения практических задач.	Варианты заданий для контрольной работы. Образцы выполненных работ.	См. критерии оценивания контрольных работ	+	+	+
6.	Экзамен (Э), зачет (З), дифференцированный зачет (ДЗ)	Курсовые экзамены по всей дисциплине или ее части преследуют цель оценить работу студента за курс (семестр), полученные	Вопросы для подготовки. Комплект экзаменационных билетов.	Оценки "отлично" заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "отлично" выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.	+	+	+

		<p>теоретические знания, прочность их, развитие творческого мышления, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их к решению практических задач.</p>	<p>Оценки "хорошо" заслуживает студент обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка "хорошо" выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.</p> <p>Оценки "удовлетворительно" заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "удовлетворительно" выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.</p> <p>Оценка "неудовлетворительно" выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка "неудовлетворительно" ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.</p>			
--	--	--	---	--	--	--

5.2. Критерии сформированности компетенций по разделам (темам) содержания дисциплины

Код занятия	Наименование разделов и тем/вид занятия/	Компетенции	Процедура оценивания	Всего баллов	Не освоены	Уровень 1	Уровень 2	Уровень 3
1.	<i>Раздел 1. Товароведно- технологическая характеристика продовольственного сырья</i>							
1.1.	Контроль качества продовольственного сырья /Лек/	ИД-1.ПК- 2	У	6	0-1	1-3	3-5	6
1.2.	Товароведение продуктов животного происхождения /Лек/	ИД-1.ПК- 2	Д	6	0-1	1-2	3-4	5-6
1.3.	Товароведно-технологическая характеристика молока и продукции его переработки /Лек/	ИД-1.ПК- 2	У	6	0-1	1-3	3-5	6
1.4.	Товароведно-технологическая характеристика молока и продукции его переработки /Пр/	ИД-1.ПК- 2	К	7	0-3	2-4	4-6	6-7
1.5.	Товароведно-технологическая характеристика молока и продукции его переработки /Ср/	ИД-1.ПК- 2	У	6	0-1	1-3	3-5	6
1.6.	Товароведно-технологическая характеристика пищевых жиров /Лек/	ИД-1.ПК- 2	К	6	0-1	1-4	4-6	6
1.7.	Товароведно-технологическая характеристика мяса, мясных продуктов и яичных товаров /Лек/	ИД-1.ПК- 2	Д	6	0-1	1-3	3-5	6
1.8.	Товароведно-технологическая характеристика мяса, мясных продуктов и яичных товаров /Пр/	ИД-1.ПК- 2	У	7	0-3	2-4	4-5	6-7
1.9.	Товароведно-технологическая характеристика мяса, мясных продуктов и яичных товаров /Ср/	ИД-1.ПК- 2	Д	6	0-2	1-3	4-5	6
1.10.	Товароведно-технологическая характеристика рыбы и нерыбных объектов водного промысла /Лек/	ИД-1.ПК- 2	К	6	0-2	2-4	4-6	6
1.11.	Товароведно-технологическая характеристика рыбы и нерыбных объектов водного промысла /Пр/	ИД-1.ПК- 2	У	7	0-1	2-4	5-6	6-7
1.12.	Товароведно-технологическая характеристика рыбы и нерыбных объектов водного промысла /Ср/	ИД-1.ПК- 2	К	6	0-2	2-4	4-6	6
1.13.	Товароведно-технологическая характеристика зерномучных и хлебобулочных товаров /Лек/	ИД-1.ПК- 2	У	6	0-2	2-4	4-6	6
1.14.	Товароведно-технологическая характеристика зерномучных и хлебобулочных товаров /Ср/	ИД-1.ПК- 2	К	6	0-2	2-3	4-5	5-6
1.15.	Товароведно-технологическая характеристика сахара, меда и кондитерских изделий /Пр/	ИД-1.ПК- 2	У	7	0-1	1-4	5-6	6-7
1.16.	Товароведно-технологическая характеристика сахара, меда и кондитерских изделий /Ср/	ИД-1.ПК- 2	К	6	0-1	2-4	4-6	6
	Зачет	ИД-1.ПК- 2	Т	100	0-23	24-58	59-94	94-100

* - указать У- устный ответ, К- контрольная работа, Т- тестовое задание и т.п.