

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«ВЕРХНЕВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОБИОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «Верхневолжский ГАУ»)**

ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ И БИОИНЖЕНЕРИИ

**УТВЕРЖДЕНА
протоколом заседания
методической комиссии институ-
та № _1_ от «_18_» _09_ 2025 г.**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

«Товароведение продовольственных товаров»

Направление подготовки / специальность	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность(и) (профиль(и))	«Управление ресторанным бизнесом»
Уровень образовательной программы	Бакалавриат
Форма(ы) обучения	Очная
Трудоемкость дисциплины, ЗЕТ	5
Трудоёмкость дисциплины, час.	180

Разработчик:

Доцент кафедры прикладных биотехнологий

Л.В.Вирзум

СОГЛАСОВАНО:

Зав. кафедрой прикладных биотехнологий, доцент

Л.В.Вирзум

Иваново 2025

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цель: учебной дисциплины заключается в приобретении обучающихся теоретических знаний и практических умений в области товароведения продовольственных товаров, изучение принципов классификации, ассортимента и экспертизы качества продовольственных товаров.

Задачи учебной дисциплины:

1. разработка и реализация мероприятий по формированию и сохранению качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и пищевых продуктов на предприятиях питания;
2. организация и осуществление входного контроля качества сырья, материалов и готовых пищевых продуктов;
3. проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и продовольственных товаров;
4. применение методов анализа потребительских свойств и оценки качества продовольственных товаров, направленных на снижение риска появления некачественных продуктов питания в сфере обращения;
5. организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Нутрициология» относится к части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений.

Дисциплина изучается на 2 курсе 2 семестре.

В соответствии с учебным пла- Части, формируемой участниками образовательных от- ном дисциплина относится к ношений

Статус дисциплины вариативная

Обеспечивающие (предшеству- Биология, Технология продукции общественного пита- ющие) дисциплины, практики ния.

Обеспечиваемые (последую- технология изготовления ресторанных блюд, физиология щие) дисциплины, практики питания, технологическая практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

В процессе изучения дисциплины студент готовится к видам профессиональной деятельности и решению профессиональных задач, предусмотренных ФГОС ВО и учебным планом.

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) (ХАРАКТЕРИСТИКА ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ)

Шифр и наименование компетенции	Индикатор(ы) достижения компетенции / планируемые результаты обучения	Номер(а) раздела(ов) дисциплины (модуля), отвечающего(их) за формирование данного(ых) индикатора(ов) достижения компетенции

ПК -1 Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания.	ИД-1пк-1 Основы организации, планирования и контроля деятельности подчинённых.	все
	ИД-2пк-1 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.	все
	ИД-3пк-1 Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.	все
УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИД-1ук-1 Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике.	все
	ИД-2ук-1 Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски.	все

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

4.1. Содержание дисциплины (модуля)

4.1.1. Очная форма:

№ п/п	Темы занятий	Виды учебных занятий и трудоемкость, час.				Контроль знаний*	Применяемые активные и интерактивные технологии обучения
		лекции	практические (семинарские)	лабораторные	самостоятельная работа		
1.	Теоретические основы товароведения продовольственных товаров. Потребительские свойства продовольственных товаров.	2		4	14	УО	работа в группе
2.	Основы транспортирования, хранения и реализации продовольственных товаров.	2		4	14	УО	работа в группе
3.	Методы определения качества продовольственных товаров.	2		4	12	УО	
4.	Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения.	-		4	12	УО, К	работа в группе
5.	Зерно и зерномучные товары. Свежие и переработанные овощи, плоды и грибы.	2		4	14	УО, Т	работа в группе
6.	Крахмал, сахар, мед и кондитерские из-	2		4	12	УО, К	работа в группе

	делия.					
7.	Товароведение продовольственных товаров животного происхождения. Пищевые жиры и масложировые продукты.	2	-	4	14	УО
8.	Молоко, молочные продукты, яйца и яичепродукты.	2	-	2	12	УО
9.	Мясо и мясные товары.	2	-	2	12	УО
10	Рыба и рыбные продукты.	2		4	14	
Итого		18		36	126	

* Указывается форма контроля. Например: УО – устный опрос, К – коллоквиум, Т – тестирование, Р – реферат, Д – доклад, КЗ – кейс-задача.

4.2. Распределение часов дисциплины (модуля) по видам работы и форма контроля

4.2.1. Очная форма:

Вид занятий	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
Лекции			18					
Лабораторные								
Практические			36					
Итого контактной работы			54					
Самостоятельная работа			126					
Форма контроля			Экзамен					

5. ОРГАНИЗАЦИЯ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

5.1. Содержание самостоятельной работы по дисциплине (модулю)

Целью самостоятельной работы студентов является овладение фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками деятельности по направлению подготовки бакалавров. Самостоятельная работа студентов способствует развитию ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня.

Задачами СРС являются:

- систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений студентов;
- углубление и расширение теоретических знаний;
- формирование умений использовать нормативную, справочную документацию и специальную литературу;
- развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развитие исследовательских умений;
- использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий на практических и лабораторных занятиях для эффективной подготовки к зачету.

Виды самостоятельной работы

Подготовка к устному опросу. Одним из основных способов проверки и оценки знаний студентов по дисциплине является устный опрос, проводимый на занятиях. Устный опрос является формой текущего контроля и проводится индивидуально. Подготовка к опросу проводится в ходе самостоятельной работы студентов и включает в себя повторение пройденного материала по вопросам предстоящего опроса. Помимо основного материала студент должен изучить дополнительную рекомендованную литературу и информацию по теме, в том числе с использованием Интернет-ресурсов. Ответ студента должен представлять собой развёрнутое, связанное, логически выстроенное сообщение. При выставлении оценки преподаватель учитывает правильность ответа по содержанию, его последовательность, самостоятельность суждений и выводов, умение связывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью.

Подготовка к лекции. Необходимость самостоятельной работы по подготовке к лекции определяется тем, что изучение дисциплины строится по определенной логике освоения ее разделов. Чаще всего логика изучения того или иного предмета заключается в движении от рассмотрения общих научных основ к анализу конкретных процессов и факторов, определяющих функционирование и изменение этого предмета.

Подготовка к практическому занятию. Подготовка к практическому занятию включает следующие элементы самостоятельной деятельности: четкое представление цели и задач его проведения; выделение навыков умственной, аналитической, научной деятельности, которые станут результатом предстоящей работы. Выработка навыков осуществляется с помощью получения новой информации об изучаемых процессах и с помощью знания о том, в какой степени в данное время студент владеет методами исследовательской деятельности, которыми он станет пользоваться на практическом занятии.

Подготовка доклада. Цель самостоятельной работы: расширение научного кругозора, овладение методами теоретического исследования, развитие самостоятельности мышления студента. Доклад - публичное сообщение или документ, которые со-держат информацию и отражают суть вопроса или исследования применительно к данной ситуации. Устный доклад - читается по итогам проделанной работы и является эффективным средством разъяснения ее результатов.

Организация СРС

Процесс организации самостоятельной работы студентов включает в себя следующие этапы:

- подготовительный (определение целей, составление программы, подготовка методического обеспечения, подготовка оборудования);
- основной (реализация программы, использование приемов поиска информации, усвоения, переработки, применения, передачи знаний, фиксирование результатов, самоорганизация процесса работы);
- заключительный (оценка значимости и анализ результатов, их систематизация, оценка эффективности программы и приемов работы, выводы о направлениях оптимизации труда).

Организацию самостоятельной работы студентов обеспечивают: кафедра, преподаватель, библиотека и др.

Примерные темы рефератов

1. Товар как объект коммерческой деятельности и средство удовлетворения потребностей.
2. Штриховое кодирование: назначение, виды информации, заложенные в штриховое кодирование.
3. Маркировка на упаковке. Виды маркировки.
4. Ассортимент товаров: его виды и показатели.
5. Качество товаров: понятие, показатели. Уровень качества.

6. Понятие сохраняемости и лёгкости продовольственных товаров. Товарные потери и их виды.
7. Международная стандартизация
8. Сертификация импортной и отечественной продукции
9. Международная коммерция и единство измерений
10. Методологические основы экспертизы в экономике
11. Актуальные проблемы товароведения на современном этапе
12. Потребительская и меновая стоимость товара
13. Назначение информации о товарах. Виды информации. Разновидности товара.
14. Общие требование и содержание маркировки потребительской и транспортной тары.
15. Оценка качества товаров. Факторы, сохраняющие качество товаров
16. Национальная система стандартизации
17. Признание результатов сертификации и расширение международной торговли
18. Сертификация продукции и услуг: сущность понятия, правовые основы
19. Статистические методы обеспечения качества и их стандартизация
20. Государственный реестр продукции и услуг
21. Идентификация и фальсификация товаров

5.2. Контроль самостоятельной работы

Оценка результатов самостоятельной работы организуется следующим образом:
— тесты, устные опросы.

5.3. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

При выполнении самостоятельной работы рекомендуется использовать основную и рекомендованную литературу, методические указания и разработки кафедры, а также интернет-ресурсы.

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

6.1. Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Бессонова, О. В. Оборудование торговых предприятий и холодильная техника : учебное пособие / О. В. Бессонова, А. С. Пиляева. — Омск : Омский ГАУ, 2016. — 100 с. — ISBN 978-5-89764-555-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90729> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для вузов / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова ; под редакцией В. М. Позняковский. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 316 с. — ISBN 978-5-507-50778-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/463439> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6.2. Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Резниченко, И. Ю. Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров: товароведение и экспертиза мучных кондитерских изделий : учебное пособие / И. Ю. Резниченко. — Кемерово : КемГУ, 2014. — 203 с. — ISBN 978-5-89289-855-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/60196> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6.3. Ресурсы сети «Интернет», необходимые для освоения дисциплины

1. Операционная система Windows,
2. MicrosoftOffice,
3. Антиплагиат.Эксперт

6.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Перед изучением дисциплины студенту необходимо ознакомиться с рабочей программой дисциплины, изучить перечень рекомендуемой литературы, приведенной в рабочей программе дисциплины. Для эффективного освоения дисциплины рекомендуется посещать все виды занятий в соответствии с расписанием и выполнять все домашние задания в установленные преподавателем сроки.

В случае пропуска занятий по уважительным причинам, необходимо получить у преподавателя индивидуальное задание по пропущенной теме. Полученные знания и умения в процессе освоения дисциплины студенту рекомендуется применять для решения задач, не обязательно связанных с программой дисциплины.

Владение компетенциями дисциплины в полной мере будет подтверждаться Вашим умением ставить конкретные задачи, выявлять существующие проблемы, решать их и принимать на основе полученных результатов оптимальные решения. Основными видами учебных занятий для студентов по учебной дисциплине являются: занятия лекционного типа, занятия семинарского типа и самостоятельная работа студентов.

Формы работы	Методические указания для обучающихся
Лекционные занятия	<p>Работа на лекции является очень важным видом деятельности для изучения дисциплины, т.к. на лекции происходит не только сообщение новых знаний, но и систематизация и обобщение накопленных знаний, формирование на их основе идейных взглядов, убеждений, мировоззрения, развитие познавательных и профессиональных интересов. Краткие записи лекций (конспектирование) помогает усвоить материал.</p> <p>Написание конспекта лекций:</p> <p>кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения;</p> <p>помечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины.</p> <p>Конспект лучше подразделять на пункты, параграфы, соблюдая красную строку.</p> <p>Принципиальные места, определения, формулы следует сопровождать замечаниями:</p> <p>«важно»,</p> <p>«особо важно»,</p> <p>«хорошо запомнить» и т.п.</p> <p>Прослушивание и запись лекции можно производить при помощи современных устройств (диктофон, ноутбук, нетбук и т.п.). Работая над конспектом лекций, всегда следует использовать не только учебник, но и ту литературу, которую дополнительно рекомендовал лектор, в том числе нормативно-правовые акты соответствующей направленности.</p> <p>По результатам работы с конспектом лекции следует обозначить вопросы, термины, материал, который вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удается разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на занятиях семинарского типа.</p>

	Лекционный материал является базовым, с которого необходимо начать освоение соответствующего раздела или темы
Лабораторные занятия	<p>При подготовке к занятиям и выполнении заданий студентам следует использовать литературу из рекомендованного списка, а также руководствоваться указаниями и рекомендациями преподавателя. Перед каждым занятием студент изучает план занятия с перечнем тем и вопросов, списком литературы и домашним заданием по вынесенному на занятие материалу. Студенту рекомендуется следующая схема подготовки к занятию и выполнению домашних заданий: - проработать конспект лекций; - проанализировать литературу, рекомендованную по изучаемому разделу (модулю); - изучить решения типовых задач (при наличии); - решить заданные домашние задания; - при затруднениях сформулировать вопросы к преподавателю. В конце каждого занятия типа студенты получают «домашнее задание» для закрепления пройденного материала. Домашние задания необходимо выполнять к каждому занятию. Сложные вопросы можно вынести на обсуждение на занятии семинарского типа или на индивидуальные консультации.</p>
Самостоятельная работа	<p>Самостоятельная работа студентов является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление и углубление полученных знаний, умений и навыков, поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа студентов включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций, рекомендуемой литературы; подготовку к занятиям семинарского типа в индивидуальном и групповом режиме. Советы по самостоятельной работе с точки зрения использования литературы, времени, глубины проработки темы и др., а также контроль за деятельностью студента осуществляется во время занятий.</p> <p>Целью преподавателя является стимулирование самостоятельного, углублённого изучения материала курса, хорошо структурированное, последовательное изложение теории на занятиях лекционного типа, отработка навыков решения задач и системного анализа ситуаций на занятиях семинарского типа, контроль знаний студентов.</p> <p>Если самостоятельно не удалось разобраться в материале, сформулируйте вопросы и обратитесь на текущей консультации или на ближайшей лекции за помощью к преподавателю. Помимо самостоятельного изучения материалов по темам к самостоятельной работе обучающихся относится подготовка к практическим занятиям, по результатам которой представляется отчет преподавателю и проходит собеседование. При самостоятельной подготовке к практическому занятию обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организует свою деятельность в соответствии с методическим руководством по выполнению практических работ; - изучает информационные материалы; - готовит и оформляет материалы практических работ в соответствии с требованиями. <p>В результате выполнения видов самостоятельной работы происходит формирование компетенций, указанных в рабочей программы дисциплины (модуля).</p>
Практические занятия	Формы организации практических занятий определяются в соот-

	<p>ветствии со специфическими особенностями учебной дисциплины и целями обучения. Ими могут быть:</p> <ul style="list-style-type: none"> выполнение упражнений, решение типовых задач, решение ситуационных задач, занятия по моделированию реальных условий, деловые игры, игровое проектирование, имитационные занятия, выездные занятия в организации (предприятия), занятия-конкурсы и т.д. <p>При устном выступлении по контрольным вопросам семинарского занятия студент должен излагать (не читать) материал выступления свободно.</p> <p>Необходимо концентрировать свое внимание на том, что выступление должно быть обращено к аудитории, а не к преподавателю, т.к. это значимый аспект формируемых компетенций. По окончании семинарского занятия обучающемуся следует повторить выводы, полученные на семинаре, проследив логику их построения, отметив положения, лежащие в их основе. Для этого, обучающемуся в течение семинара следует делать пометки. Более того, в случае неточностей и (или) непонимания какого-либо вопроса пройденного материала обучающемуся следует обратиться к преподавателю, для получения необходимой консультации и разъяснения возникшей ситуации.</p> <p>При подготовке к занятиям студентам следует использовать литературу из рекомендованного списка, а также руководствоваться указаниями и рекомендациями преподавателя. Перед каждым занятием студент изучает план занятия с перечнем тем и вопросов, списком литературы и домашним заданием по вынесенному на занятие материалу.</p> <p>Студенту рекомендуется следующая схема подготовки к занятию и выполнению домашних заданий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проработать конспект лекций; - проанализировать литературу, рекомендованную по изучаемому разделу (модулю); - изучить решения типовых задач (при наличии); - решить заданные домашние задания; - при затруднениях сформулировать вопросы к преподавателю. <p>В конце каждого занятия студенты получают «домашнее задание» для закрепления пройденного материала. Домашние задания необходимо выполнять к каждому занятию. Сложные вопросы можно вынести на обсуждение на занятии или на индивидуальные консультации.</p>
--	--

- Блинникова, О. М. Методическое пособие для выполнения самостоятельной работы по дисциплине «Товароведение и экспертиза товаров» : учебное пособие / О. М. Блинникова. — Воронеж : Мичуринский ГАУ, 2007. — 83 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/47323> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6.5. Информационные справочные системы, используемые для освоения дисциплины (модуля) (при необходимости)

1. Научная электронная библиотека <http://elibrary.ru>
2. ЭБС издательства «ЛАНЬ» <http://e.lanbook.com>

6.6. Программное обеспечение, используемое для освоения дисциплины

- Федеральная электронная медицинская библиотека (ФЭМБ) www.feml.scsml.rssi.ru
Входит в состав единой государственной информационной системы в сфере здравоохранения в качестве справочной системы.
- Научная электронная библиотека «КИБЕРЛЕНИНКА» <http://cyberleninka.ru>
Научные статьи, публикуемые в журналах России и ближнего зарубежья.
- Российская Государственная Библиотека (РГБ) <http://www.rsl.ru>
Главная федеральная библиотека страны. Открыт полнотекстовый доступ (чтение и скачивание) к части документов, в частности, книгам и авторефератам докторских диссертаций по медицине.

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

№ п/п	Наименование специаль- ных помещений* и поме- щений для самостоятель- ной работы	Оснащенность специальных помещений и поме- щений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для про- ведения лекционных, семи- нарских, практических заня- тий, групповых и индивиду- альных консультаций, те- кущего контроля и проме- жуточной аттестации	укомплектована специализированной (учебной) мебелью, переносными техническими средствами обучения и лабораторным оборудованием: рефрактометр, рН-метр, ФЭК, редуктазник, микроскопы, центрифуга, водяная баня, ареометры, термостаты, сушильный шкаф, весы аналитические и ВЛК, электрические плитки, лабораторная посуда и инструменты
2.	Помещение для самостоятельной работы	укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации

Приложение № 1
к рабочей программе по дисциплине (модулю)

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

«Товароведение продовольственных товаров»

1. Перечень компетенций, формируемых на данном этапе

1.1. Очная форма:

Шифр и наименование компетенции	Индикатор(ы) достижения компетенции / планируемые результаты обучения	Форма контроля*	Оценочные средства
1	2	3	4
ПК -1 Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания.	ИД-1пк-1 Основы организации, планирования и контроля деятельности подчинённых.	Э	УО, Т, Р, Д, З, Э
	ИД-2пк-1 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.	Э	УО, Т, Р, Д, З, Э
	ИД-3пк-1 Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.	Э	УО, Т, Р, Д, З, Э
УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИД-1ук-1 Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия государства в экономике.	Э	УО, Т, Р, Д, З, Э
	ИД-2ук-1 Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски.	Э	УО, Т, Р, Д, З, Э
		Э	УО, Т, Р, Д, З, Э

* Указывается форма контроля. Например: УО – устный опрос, К – коллоквиум, Т – тестирование, Р – реферат, Д – доклад, Э – экзамен.

2. Показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на данном этапе их формирования

Показатели	Критерии оценивания*			
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
не зачтено	зачтено			
Полнота знаний	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели	Минимально допустимый уровень знаний, допущено	Уровень знаний в объеме, соответствующем	Уровень знаний в объеме, соответствующем про-

	место ошибки	грубые	много ошибок	негрубых	грамме подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	грамме подготовки, без ошибок
Наличие умений	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с недочетами, выполнены все задания в полном объеме	
Наличие навыков (владение опытом)	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов		
Характеристика сформированности компетенций	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений, навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач, но требуется дополнительная практика по большинству практических задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач		
Уровень сформированности компетенций	Низкий	Ниже среднего	Средний	Высокий		

* Преподаватель вправе изменить критерии оценивания в соответствии с ФГОС ВО и особенностями ОПОП.

3. Оценочные средства

По нижеприведенной схеме приводятся примерные вопросы для проведения устных опросов или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций на данном этапе (см. таблицу 1).

3.1.1.Наименование оценочного средства

3.1. Комплект тестовых заданий.

Имеется набор тестовых заданий с одним вариантом ответа - 3 варианта тестов по 10 вопросов в каждом варианте

Инструкция по выполнению: в каждом задании необходимо выбрать один правильный ответ.

Примеры:

Тестовые задания закрытого типа

1. Субъекты осуществляющие идентификацию товаров:

- а) производители
- б) потребители
- в) государственные инспекторы
- г) все участники рыночных отношений

2) Метод определения специфичных и характерных для определенных групп пищевых продуктов показателей

- а) органолептический
- б) физико-химический
- в) микробиологический
- г) расчетный
- д) биохимический
- е) генетический

3) Подделки можно классифицировать на ... группы.

- а) 3
- б) 4
- в) 2

4) Требования к физико-химическим показателям имеющие наибольшую значимость при идентификационной экспертизе

- а) типичность
- б) объективность и сопоставимость
- в) проверяемость
- г) воспроизводимость

5). Заменители и дефектные товары не относятся к фальсифицированным товарам в случае если

- а) на маркировке и товарно-сопроводительных документах указаны их подлинное наименование
- б) товар не наносит вреда здоровью
- в) товар имеет знак соответствия
- г) товар имеет соответствующий лейбл
- д) товар реализуется по сниженным ценам как таможенный конфискат
- е) внешний вид товара полностью идентичен с подлинным

6.) Самый распространенный способ количественной фальсификации товара - это

-
- а) поддельные средства измерений
- б) неточные измерительные технические устройства или устройства с более низкой чувствительностью
- в) специальные приемы и психологическое воздействие на покупателя
- г) неправильное измерение товара

7). Закон ... регламентирует доступ информации о составе и свойствах товара.

- а) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- б) «О защите прав потребителей»
- в) «О сертификации продукции и услуг»

8). Способы использующиеся при ассортиментной фальсификации товаров:

- а) пересортица
- б) замена высококачественного продукта низкоценным заменителем
- в) подмена натурального продукта имитатором
- г) введение различных пищевых добавок
- д) добавление воды
- е) введение более дешевых компонентов за счет более дорогостоящих

9). Преимущества тестового метода идентификации продукции по сравнению с измерительным:

- а) объективность
- б) доступность
- в) быстрота
- г) простота
- д) повторяемость
- е) сопоставимость и воспроизводимость результатов

10). По результатам оценки качества продукта даются заключения:

- а) продукт не годен к употреблению
- б) продукт годен к употреблению
- в) продукт частично годен к употреблению
- г) продукт соответствует требованиям стандарта
- д) продукт не соответствует требованиям стандарта
- е) продукт частично соответствует требованиям стандарта

3.1.1. Методические материалы

I. Тестовый контроль знаний

Комплект тестовых заданий включает 30 вопросов, сгруппированных по разделам, хранится в делах кафедры. Всего студентудается 16 вопросов, определённое количество вопросов из каждого раздела. Время тестирования – 30 минут. Данный этап считается выполненным при условии положительных ответов не менее чем на 56% тестовых заданий. Результаты тестирования оцениваются как «сдано», «не сдано». «Сдано» выставляется студенту при наличии не менее 56 % правильных ответов на тестовые задания.

При неудовлетворительном результате тестирования студент должен пересдать тест до положительного результата.

3.1.2. Критерии и шкала оценки

0-55 % правильных ответов	менее 56 баллов	«неудовлетворительно»
56-70% правильных ответов	56-70 баллов	«удовлетворительно»
71-85 % правильных ответов	71-85 баллов	«хорошо»
86-100% правильных ответов	86-100 баллов	«отлично»

Результаты тестирования оценивается как «сдано», «не сдано». «Сдано» выставляется студенту при наличии не менее 56 % правильных ответов на тестовые задания.

3.2. Оценочное средство: Устный опрос

Оценочные средства по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» разработаны в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости.

3.2.1 вопросы для устного опроса

1. Чем определяется потребительская стоимость пищевых продуктов?
2. Перечислите виды и показатели ассортимента.
3. В чем сущность ассортиментной политики в условиях рынка?
4. Принципы классификации пищевых продуктов.
5. Качество пищевой продукции
6. Что подразумевается под качеством продукции?
7. Какие факторы влияют на качество пищевой продукции?
8. Какое значение имеет уровень качества пищевой продукции для её конкурентоспособности?
9. Что понимают под показателем качества продукции?
10. Какие существуют методы оценки качества пищевой продукции?
11. Как осуществляется органолептическая оценка качества пищевой продукции?
12. Что такое экспертный метод определения качества продукции?
13. Как влияет нарушение условий транспортирования и режима на качество пищевых продуктов и сырья?
14. Каким требованиям должна отвечать тара и упаковка?
15. Какие существуют способы консервирования пищевых продуктов и сырья?
16. Какие меры применяют для устранения причин развития микроорганизмов?
17. С какой целью проводится экспертиза товаров?
18. Виды экспертизы.
19. Понятие сертификации продукции.
20. Обязательная и добровольная сертификация.
21. Что такое маркировка товаров?
22. Какие основные потребительские свойства товаров указываются в потребительской товарной информации? Перечислите виды товарной информации.
23. Строение зерна отдельных зерновых и бобовых культур. Особенности их химического состава.
24. Как используются преимущественно злаковые культуры пшеница и рожь? Другие зерновые и зернобобовые культуры?
25. Какие показатели характеризуют качество всех партий зерна, пшеницы и ржи, предназначенных для производства муки, пивоваренного ячменя, крупяных культур?
26. Что такое базисные и ограничительные кондиции на качество зерна? Промышленные? Специальные?
27. Какие виды и типы муки вырабатываются промышленностью?
28. Ассортимент вырабатываемых круп.
29. Какие требования предъявляются к сырью для производства хлеба и хлебных изделий?
30. Каковы современные направления в схемах приготовления пшеничного теста?
31. Ассортиментная политика в производстве хлебных изделий.
32. Какие существуют требования к качеству хлеба?
33. Перечислите ассортимент макаронных изделий.
34. Особенности транспортирования и хранения хлеба, макаронных изделий.
35. Какие группы и подгруппы плодовоощной продукции выделяют по товароведной классификации?
36. Каковы особенности химического состава плодов и овощей, их целевое использование?
37. Какие показатели качества учитывают при сортировке свежих плодов и овощей?
38. Перечислите, какие болезни чаще всего поражают плоды и овощи?
39. При каких условиях следует хранить свежие плоды и овощи?
40. Перечислите ассортимент сушеных плодов и овощей. Квашеных (соленых, моченых) овощей.

41. Какие Вы знаете виды и ассортимент плодовоовощных консервов, выпускаемых пищевой промышленностью?
42. По каким показателям оценивают качество плодовоовощных консервов?
43. . Какое сырье используется для производства крахмала?
44. Чем отличаются свойства крахмала, полученного из различного сырья?
45. Какие виды крахмалопродуктов выпускает пищевая промышленность?
46. Каковы особенности упаковки и хранения крахмала и крахмалопродуктов?
47. Какое сырье используется для производства сахара?
48. Перечислите ассортимент сахара.
49. Как классифицируются кондитерские изделия в зависимости от технологии производства и используемого сырья?
50. Назовите основной ассортимент кондитерских изделий по видам продукции.
51. Какие требования предъявляют к качеству кондитерских изделий?
52. Каковы особенности упаковки, транспортирования и хранения кондитерских изделий?
53. Назовите ассортимент плодово – ягодных соков.
54. Какие требования предъявляют к качеству сырья для получения пива?
55. Как делится пиво по способу обработки и цвету?
56. Какова классификация виноградных вин?
57. Виды водочных изделий.
58. Назовите основные виды растительных масел.
59. Как влияет процесс производства на качество растительных масел?
60. Какова классификация и ассортимент маргарина, кулинарных и кондитерских жиров, хлебопекарных жиров, майонеза?
61. Какие требования предъявляют к качеству масложировых продуктов, в том числе по показателям безопасности?
62. Каковы особенности упаковки, транспортирования и хранения растительных масел.
63. Перечислите виды и ассортимент пищевых концентратов.
64. Какие требования предъявляют к качеству пищевкусовых продуктов?
65. Каковы особенности упаковки, транспортирования, хранения пищевых концентратов? Пищевкусовых продуктов?
66. В чем состоит пищевая ценность молока?
67. Какими показателями характеризуется качество молока?
68. Какими способами консервируют молоко?
69. Какие существуют способы получения коровьего масла, и какое они оказывают влияние на свойства масла?
70. Перечислите показатели безопасности молока и молочных продуктов?
71. Перечислите особенности строения и химического состава яиц.

3.2.2 Методические указания

Критерии оценки уровня сформированности компетенций для устного опроса:

- оценка «отлично»: обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Знание по дисциплине демонстрируются на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Обучающийся владеет терминологией, способен приводить примеры, высказывает свою точку зрения с опорой на знания и опыт;
- оценка «хорошо»: обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделять существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ логичен, выстроен, но совершены единичные ошибки. Не в полной мере владеет знаниями по всей дисциплине. Даны ответы на дополнительные, поясняющие вопросы;
- оценка «удовлетворительно»: ответ на вопрос не полный, с ошибками. Обучающийся путается в деталях, с затруднением пользуется профессиональной терминологией. Есть замечания к построению ответа, к логике и последовательности изложения. Не отвечает на дополнительные вопросы;

- оценка «неудовлетворительно»: ответ представляет собой разрозненные знания с существенными ошибками по вопросу, присутствует фрагментарность, нелогичность изложения. Обучающийся не осознает связь обсуждаемого вопроса с другими объектами дисциплины, речь неграмотная, не используется профессиональная терминология. Ответы на дополнительные вопросы не даны или неверные.

3.3. Оценочное средство: Рефераты

3.3.1 Темы рефератов

1. Товар как объект коммерческой деятельности и средство удовлетворения потребностей.
2. Штриховое кодирование: назначение, виды информации, заложенные в штриховое кодирование.
3. Маркировка на упаковке. Виды маркировки.
4. Ассортимент товаров: его виды и показатели.
5. Качество товаров: понятие, показатели. Уровень качества.
6. Понятие сохраняемости и лёгкости продовольственных товаров. Товарные потери и их виды.
7. Международная стандартизация
8. Сертификация импортной и отечественной продукции
9. Международная коммерция и единство измерений
10. Методологические основы экспертизы в экономике
11. Актуальные проблемы товароведения на современном этапе
12. Потребительская и меновая стоимость товара
13. Назначение информации о товарах. Виды информации. Разновидности товара.
14. Общие требования и содержание маркировки потребительской и транспортной тары.
15. Оценка качества товаров. Факторы, сохраняющие качество товаров
16. Национальная система стандартизации
17. Признание результатов сертификации и расширение международной торговли
18. Сертификация продукции и услуг: сущность понятия, правовые основы
19. Статистические методы обеспечения качества и их стандартизация
20. Государственный реестр продукции и услуг
21. Идентификация и фальсификация товаров

3.3.2 Методические материалы

Критерии оценки выполнения доклада-реферата

Повышенный уровень (отлично). содержание доклада соответствует заявленной в названии тематике; реферат оформлен в соответствии с общими требованиями написания и техническими требованиями оформления доклада; доклад имеет чёткую композицию и структуру; в тексте доклада отсутствуют логические нарушения в представлении материала; корректно оформлены и в полном объёме представлены список использованной литературы и ссылки на использованную литературу в тексте доклада; отсутствуют орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; доклад представляет собой самостоятельное исследование, представлен качественный анализ найденного материала.

Базовый уровень (хорошо). Содержание доклада соответствует заявленной в названии тематике; доклад оформлен в соответствии с общими требованиями написания реферата, но есть погрешности в техническом оформлении; реферат имеет чёткую композицию и структуру; в тексте доклада отсутствуют логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлены список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; корректно оформлены и в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте доклада; отсутствуют орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте;

доклад представляет собой самостоятельное исследование, представлен качественный анализ найденного материала.

Пороговый уровень (удовлетворительно). Содержание доклада соответствует заявленной в названии тематике; в целом доклад оформлен в соответствии с общими требованиями написания доклада, но есть погрешности в техническом оформлении; в целом доклад имеет чёткую композицию и структуру, но в тексте доклада есть логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлен список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; некорректно оформлены или не в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте доклада; есть единичные орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; в целом доклад представляет собой самостоятельное исследование, представлен анализ найденного материала

3.4. Оценочное средство: комплект вопросов на экзамен

Изучение дисциплины завершается сдачей экзамена. Условия и порядок проведения зачета даны в Приложении № 2 к положению ПВД-07 «О проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся». До сдачи экзамена допускается студент, набравший в течение семестра не менее 35 баллов.

Бально-рейтинговая оценка знаний обучающихся очной формы составлена в соответствии с ПВД-07 «О проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся».

3.4.1 Вопросы к экзамену

1. Предмет, цели и задачи товароведения продовольственных товаров.
2. Классификация и кодирование продовольственных товаров.
3. Понятие, виды и показатели ассортимента товаров.
4. Вода пищевых продуктов. Свойства, содержание и влияние воды на потребительские свойства пищевых продуктов.
5. Минеральные вещества. Значение в питании, виды, свойства, содержание в пищевых продуктах.
6. Моносахариды. Свойства, содержание и влияние на потребительские свойства пищевых продуктов.
7. Дисахариды. Свойства, содержание и влияние на потребительские свойства пищевых продуктов.
8. Полисахариды. Свойства, содержание и влияние на потребительские свойства пищевых продуктов.
9. Пектиновые вещества. Свойства, содержание и влияние на технологические свойства пищевых продуктов.
10. Классификация и свойства белков. Значение и роль их в производстве и хранении пищевых продуктов.
11. Значение для организма человека жиров, классификация, свойства, влияние жирно-кислотного состава на их качество. Содержание и влияние жиров на потребительские свойства пищевых продуктов.
12. Водорастворимые витамины, их значение для организма человека, содержание, сохраняемость при переработке и хранении пищевых продуктов.
13. Жирорастворимые витамины, их значение для организма человека, содержание, сохраняемость при переработке и хранении пищевых продуктов.
14. Органические кислоты содержание и влияние на потребительские свойства пищевых продуктов.
15. Красящие и ароматические вещества, значение их в формировании качества пищевых продуктов.
16. Физические свойства пищевых продуктов, их влияние на качество, сохраняемость и транспортирование пищевых продуктов.
17. Понятие и характеристики качества продовольственных товаров.
18. Факторы формирования и сохранения качества пищевых продуктов.

19. Понятие и характеристика потребительских свойств продовольственных товаров.
20. Методы оценки качества продовольственных товаров.
21. Понятие, цели, задачи и принципы экспертизы.
22. Виды, объекты и субъекты экспертизы.
23. Средства и методы экспертизы.
24. Общие правила и этапы проведения товарной экспертизы. Структура экспертного заключения.
25. Физические, физико-химические и химические процессы при хранении пищевых продуктов, их влияние на качество и сохраняемость.
26. Биохимические и микробиологические процессы, протекающие при хранении пищевых продуктов, их влияние на качество и сохраняемость.
27. Виды потерь продовольственных товаров и пути их снижения на всех этапах товародвижения.
- Режимы и способы хранения пищевых продуктов.
28. Физические, физико-химические и химические методы консервирования пищевых продуктов.
29. Биохимические и комбинированные методы консервирования пищевых продуктов.
30. Классификация и свойства ферментов, их роль в производстве и хранении пищевых продуктов.
31. Строение и химический состав зерна, влияние на качество и пищевую ценность продуктов переработки зерна.
32. Формирование ассортимента и качества крупы. Условия и сроки хранения.
33. Характеристика ассортимента и качества муки. Условия и сроки хранения .
34. Сравнительная характеристика потребительских свойств различных видов хлебобулочных изделий. Дефекты и экспертиза качества.
35. Товароведная характеристика макаронных изделий. Типы, виды, экспертиза качества, условия и сроки хранения.
36. Потребительские свойства свежих плодов и овощей, значение в питании
37. Товароведная характеристика картофеля, виды по назначению, химический состав и использование. Экспертиза качества, дефекты, условия хранения.
38. Особенности химического состава и пищевой ценности корнеплодов моркови, условия хранения. Дефекты и экспертиза качества.
39. Товароведная характеристика ягод, виды и разновидности, особенности состава и пищевой ценности. Использование, требования к качеству, дефекты, условия хранения.
40. Характеристика хозяйствственно-ботанических сортов капустных овощей, их пищевая ценность и значение в питании, условия и сроки хранения.
41. Особенности химического состава луковых овощей и характеристика различных их видов.
42. Способы, условия и сроки хранения свежих овощей и плодов. Процессы, протекающие в овощах и плодах при хранении.
43. Дефекты и болезни свежих плодов и овощей, причины их возникновения и меры предупреждения.
44. Характеристика помологических групп и товарные сорта яблок. Химический состав и потребительские свойства плодов яблони.
45. Экспертиза качества свежих плодов и овощей. Допустимые и недопустимые дефекты плодов и овощей.
46. Факторы формирования качества солено-квашеных овощей, значение в питании, условия и сроки хранения.
47. Классификация плодовоовощных консервов в герметичной таре, формирование потребительских свойств, экспертиза качества, условия и сроки хранения.
48. Способы сушки овощей и плодов, особенности состава, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения.
49. Товароведная характеристика крахмала и сахара, требования к качеству. Условия и сроки хранения.

- 50.Потребительские свойства меда, химический состав и пищевая ценность, показатели и экспертиза качества меда. Идентификация фальсифицированного меда.
- 51.Классификация и характеристика ассортимент карамели, требования к качеству, допустимые и недопустимые дефекты; условия и гарантийные сроки хранения.
- 52.Классификация и ассортимент конфет. Требования и экспертиза качества, условия и сроки хранения.
- 53.Особенности состава и потребительских свойств фруктово-ягодных кондитерских изделий. Сравнительная характеристика отдельных видов, экспертиза качества, условия и сроки хранения.
54. Потребительские свойства характеристика видов шоколада, требования к качеству, дефекты шоколада, их причины и меры предупреждения.
- 55.Мучные кондитерские изделия. Сравнительная характеристика видов, требования к качеству, условия и сроки хранения.
56. Характеристика получения виноградных вин. Особенности состава и качества отдельных групп, типов и видов. Экспертиза качества вин.
- 57.Сравнительная характеристика потребительских свойств и экспертиза качества черного и зеленого байхового чая.
- 58.Классификация безалкогольных напитков, особенности состава и потребительских свойств, требования к качеству , условия и сроки хранения.
59. Пиво. Особенности формирования потребительских свойств, экспертиза качества. условия и сроки хранения.
- 60.Классификация и сравнительная характеристика отдельных групп ликероводочных напитков. Спирт и водка. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
- 61.Сравнительная характеристика потребительских свойств рафинированного и нерафинированного растительного масла. Экспертиза качества.
- 62.Пищевая ценность и диетическое значение, ассортимент и качество кисломолочных продуктов, условия и сроки хранения.
- 63.Товароведная характеристика майонезов, экспертиза качества, условия и сроки хранения.
- 64.Классификация и ассортимент копченых колбасных изделий, условия и сроки хранения. Факторы формирования качества изделий.
- 65.Товароведная характеристика, категории и маркировка мяса говядины и свинины. Признаки и категории свежести мяса животных
66. Строение и химический состав мяса тканей животных. Потребительские и технологические свойства мяса животных. Товарные сорта мяса.
- 67.Потребительские свойства, особенности состава, маркировка, условия и сроки хранения мяса птицы. Категории свежести мяса птицы.
- 68.Потребительские свойства копченой рыбы, условия и сроки хранения.
- 69.Характеристика потребительских свойств, классификация маргарина. Экспертиза качества.
- 70.Классификация и ассортимент молока, потребительские свойства и экспертиза качества.
- 71.Особенности потребительских свойств сметаны и творога, ассортимент и требования к качеству.
- 72.Классификация коровьего масла, принципы бальной оценки качества масла, возможные дефекты, условия и сроки хранения различных видов масла.
73. Классификация твердых сычужных сыров, потребительские свойства твердых сычужных сыров, экспертиза качества, условия и сроки хранения.
74. Классификация мягких сычужных сыров, потребительские свойства твердых сычужных сыров, экспертиза качества, условия и сроки хранения.
- 75.Потребительские свойства и ассортимент кисломолочных и переработанных сыров, условия и сроки хранения.
- 76.Классификация мяса по виду, полу, возрасту, упитанности скота. Ветеринарное клеймение и товароведная маркировка мяса.
77. Сравнительная характеристика химического состава и пищевой ценности мяса убойных животных и мяса рыбы.
- 78.Отличительные признаки свежего, сомнительной свежести и несвежего мяса. Экспертиза качества мяса животных. Виды мяса по термическому состоянию.

- 79.Сравнительная характеристика варенных, полукопченых и копченых колбас по пищевой ценности, усвояемости, условиям и срокам хранения.
- 80.Классификация мясных копченостей и особенности их потребительских свойств, условия и сроки хранения.
- 81.Виды и категории куриного яйца, дефекты пищевого неполноценного яйца и технического брака.
- 82.Виды рыб, используемых для торговли в живом виде, показатели качества живой рыбы, условия реализации.
- 83.Способы посола рыбы, отличительные признаки рыбы созревающей и не созревающей при посоле. Потребительские свойства и экспертиза качества.
- 84.Сравнительная характеристика качества и сохраняемости рыбы холодного и горячего копчения.
- 85.Способы замораживания и их влияние на потребительские свойства рыбы, показатели качества и сортности мороженой рыбы.
- 86.Признаки классификации рыбных консервов, отличие консервов от пресервов, возможные дефекты консервов и пресервов.
- 87.Химический состав и пищевая ценность икры осетровых и лососевых рыб, упаковка, условия и сроки хранения
- 88.Товароведная характеристика нерыбного водного сырья и его использование.
- 89.Характеристика промысловых семейств рыб. Отличительные признаки семейств рыб, их использование и потребительские свойства.
- 90.Классификация пищевых концентратов, характеристика ассортимента различных групп, требования к качеству.

3.5.2 Методические материалы

Критерии оценивания устного ответа на экзамене

Развернутый ответ обучающегося должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

Критерии оценки:

✓ Отлично - если ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

✓ Хорошо - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы,

приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

✓ удовлетворительно – оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической

речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

✓ неудовлетворительно – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.