

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 08.07.2021 14:56:40

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23776c16699b644b733d8986abf6255891f288c913a5351f6e

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
имени В.Я.ГОРИНА»**

**УТВЕРЖДАЮ**

Декан технологического факультета



Н.С. Трубчанинова

« 19 » мая 2021 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

### **ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ**

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль): Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки: 2021

Майский, 2021

Рабочая программа дисциплины (модуля) составлена с учетом требований:

- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17.07. 2017 г. № 669;
- порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 05.04.2017 г., № 301;
- профессионального стандарта «13.017 Агроном», утвержденного Министерством труда и социальной защиты РФ от 9.07.2018г. № 454 н;

**Составители:** Дубровский А.А. старший преподаватель, кандидат сельскохозяйственных наук.

**Рассмотрена** на заседании выпускающей кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

«11» \_\_\_\_\_ мая \_\_\_\_\_ 2021 г., протокол № 10

Зав. кафедрой  Н.Б. Ордина

руководитель основной профессиональной образовательной программы  Н.Б. Ордина

## I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Цель дисциплины - освоение студентами знаний

товароведных характеристик сельскохозяйственной продукции, оценки их качества, обеспечения сохраняемости, приобретение умений их использования при осуществлении профессиональной деятельности, формирование необходимых компетенций.

**1.2. Задачи дисциплины:** изучение теоретических и практических основ товароведения; основ классификации и характеристики ассортимента и его идентифицирующих признаков; факторов, формирующих качество сельскохозяйственной продукции; требований к качеству, установленных в отечественных и международных стандартах, видов товарных потерь; условий и сроков хранения сельскохозяйственной продукции; приобретение умений оценки соответствия качества продукции, их упаковки и маркировки требованиям нормативной документации.

## II. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ОПОП)

### 2.1. Цикл (раздел) ОПОП, к которому относится дисциплина

Товароведение и экспертиза сельскохозяйственной продукции относится к дисциплинам вариативной части (Б1.В.08) основной профессиональной образовательной программы.

### 2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

<b>Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)</b>	1. химия
	2. микробиология
	3. производство продукции животноводства
	4. производство продукции растениеводства
<b>Требования к предварительной подготовке обучающихся</b>	<b>знать:</b> общие базовые сведения по химии, сельскохозяйственной микробиологии, технологии производства продукции растениеводства, технология производства продукции животноводства; навыки управления информацией (способность извлекать и анализировать информацию из различных источников); <b>уметь:</b> анализировать химический состав сельскохозяйственной продукции; организовывать и планировать исследования; принимать решение по проблемам постановки опытов; <b>владеть:</b>

	определением органолептических, химико- физических показателей сельскохозяйственной продукции; базовыми исследовательскими навыками и применять их на практике, адаптировать к экстремальным условиям.
--	--

### III. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК -2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК -2.3 Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время	<b>Знать</b> задачи проекта заявленного качества и за установленное время <b>Уметь</b> ставить задачи проекта заявленного качества и за установленное время <b>Владеть</b> навыками проектной работы
ПК-8	Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ПК-8.1 Способен использовать законодательную базу в области безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки для контроля качества	<b>знать:</b> современные документы в области безопасности и контроля качества <b>уметь:</b> использовать нормативные документы в целях контроля <b>владеть:</b> принципами организации контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

ПК-3	Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	ПК-3.3 Способен провести товароведческую оценку сельскохозяйственной продукции	<p><b>знать:</b> основные понятия и категории товароведения сельскохозяйственной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-факторы, потребительную формирующие ценность продукции и сельскохозяйственной способствующие сохранению их качества;</li> <li>-методы анализа основополагающих характеристик сельскохозяйственных продуктов;</li> <li>-сырьевые материалы и основы производства товарных групп; потребительские свойства и ассортимент товарных групп;</li> <li>- требования к качеству, особенности маркировки, упаковки, транспортирования и хранения товарных групп;</li> </ul> <p><b>уметь:</b> давать товароведную различных качественные характеристику товарных групп; образцов</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-определять характеристики товара;</li> <li>- проводить анализ структуры ассортимента товаров и разрабатывать мероприятия по ее совершенствованию;</li> <li>-принимать решения по повышению уровня качества реализуемых товаров;</li> <li>-определять рациональные способы и методы хранения, транспортирования;</li> </ul> <p><b>владеть:</b> навыками по определению и оценки качества сельскохозяйственной продукции.</p>
------	--	--	--

#### IV. ОБЪЕМ, СТРУКТУРА, СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ И ФОРМЫ КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ

##### 4.1. Распределение объема учебной работы по формам обучения

Вид работы (в соответствии с учебным планом)	Объем учебной работы, час	
	Очная	Заочная
<b>Формы обучения</b> (вносятся данные по реализуемым формам)	<b>8(4)</b>	<b>5 курс</b>
<b>Семестр /курс изучения дисциплины</b>	<b>8(4)</b>	<b>5 курс</b>
Общая трудоемкость, всего, час	108/3	108/3
зачетные единицы		
<b>1. Контактная работа</b>	<b>40,25</b>	<b>14,95</b>
<b>1.1. Контактная аудиторная работа (всего)</b>	<b>40</b>	<b>8</b>
В том числе:		
Лекции ( <i>Лек</i> )	20	4
Лабораторные занятия ( <i>Лаб</i> )	-	-
Практические занятия ( <i>Пр</i> )	20	4
Установочные занятия ( <i>УЗ</i> )	-	-
Предэкзаменационные консультации ( <i>Конс</i> )	-	-
Текущие консультации (ТК)	-	4,5
(КР)	-	0,2
<b>Контроль</b>	<b>10</b>	<b>4</b>
<b>1.2. Промежуточная аттестация</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
Зачет ( <i>КЗ</i> )	<b>0,25</b>	<b>0,25</b>
<b>1.3. Контактная внеаудиторная работа (контроль)</b>		
<b>2. Самостоятельная работа обучающихся (всего)</b>	<b>57,75</b>	<b>89,05</b>
в том числе:		
Самостоятельная работа по проработке лекционного материала	20	30
Самостоятельная работа по подготовке к лабораторно-практическим занятиям	20	30
Работа над темами (вопросами), вынесенными на самостоятельное изучение	10	10
Самостоятельная работа по видам индивидуальных заданий: подготовка реферата (контрольной работы)	-	9,05
Подготовка к зачету	7,75	10

#### 4.2 Общая структура дисциплины и виды учебной работы

Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы по формам обучения, час										
	Очная форма обучения					Заочная форма обучения					
	Всего	Лекции	Контроль	Лабораторно-практические занятия	Самостоятельная работа	Всего	Лекции	Практические	Контроль	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
<b>Всего по дисциплине</b>	<b>108</b>	<b>20</b>	<b>10</b>	<b>20</b>	<b>57,75</b>	<b>108</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>89,05</b>
<b>Модуль 1. «Основы товароведения и экспертизы сельскохозяйственной продукции»</b>	<b>36,58</b>	<b>7</b>	<b>3,33</b>	<b>7</b>	<b>19,25</b>	<b>35,7</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>29,7</b>
1.1 Основы товароведения. Предметы и задачи товароведения.	5,85	2	консультации	-	3,85	7,94	2	-	консультации	-	5,94
1.2 Химический состав пищевых продуктов	5,85	-		2	3,85	7,94	-	2		-	5,94
1.3 Качество пищевых продуктов	7,85	2		2	3,85	5,94	-	-		-	5,94
1.4 Основы хранения и консервирования пищевых продуктов	8,85	3		2	3,85	5,94	-	-		-	5,94
1.5 Итоговое занятие по темам модуля 1	4,85	-		1	3,85	5,94	-	-		-	5,94
<b>Модуль 2. «Товароведческая оценка продукции растениеводства»</b>	<b>34,58</b>	<b>6</b>	<b>3,33</b>	<b>6</b>	<b>19,25</b>	<b>29,7</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>29,7</b>
2.1 Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов	4,75	2	консультации	-	2,75	4,24			консультации		4,24
2.2 Группы свежих овощей	4,75	-		2	2,75	4,24				4,24	
2.3 Продукты переработки овощей, плодов, грибов	4,75	-		2	2,75	4,24				4,24	
2.4 Значение вкусовых продуктов в питании человека	4,75	2		-	2,75	4,24				4,24	
2.5 Пряности	4,75	-		2	2,75	4,24				4,24	
2.6 Чай, кофе и кофейные напитки	4,75	2		-	2,75	4,24				4,24	
2.7 Итоговое занятие по темам модуля 2	2,75	-		-	2,75	4,24				4,24	

Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы по формам обучения, час										
	Очная форма обучения					Заочная форма обучения					
	Всего	Лекции	Контроль	Лабораторно-практич. занятия	Самостоятельная работа	Всего	Лекции	Практические	Контроль	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
<b>Всего по дисциплине</b>	<b>108</b>	<b>20</b>	<b>10</b>	<b>20</b>	<b>57,75</b>	<b>108</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>89,05</b>
<b>Модуль 3 «Товароведческая оценка продукции животноводства»</b>	<b>36,6</b>	<b>7</b>	<b>3,34</b>	<b>7</b>	<b>19,25</b>	<b>35,7</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>29,7</b>
3.1 Значение рыбы и рыбных продуктов в питании человека	7,81	3	консультации	-	4,81	9,4	2	-	консультации	-	7,4
3.2 Виды рыбы и рыбных продуктов	7,82	-		3	4,8	7,4	-	-		-	7,4
3.3 Нерыбные пищевые продукты	8,81	2		2	4,81	9,5	-	2		-	7,5
3.4 Итоговое занятие по темам модуля 3	8,81	2		2	4,81	7,4	-	-		-	7,4
<b>Подготовка контрольной работы</b>	-	-	-	-	-	<b>0,2</b>					
<b>Зачет</b>	<b>0,25</b>					<b>0,25</b>					
<i>Предэкзаменационные консультации</i>	-					-	-	-			
<i>Текущие консультации</i>	--					4,5					
<i>Установочные занятия</i>	-					2					
<i>Промежуточная аттестация</i>	-					-					
<i>Контактная аудиторная работа (всего)</i>	40,25	20		20	-	14,95	4	4			-
<i>Контактная внеаудиторная работа (всего)</i>	10					4					
<i>Самостоятельная работа (всего)</i>	57,75					89,05					
<i>Общая трудоемкость</i>	108					108					



### 4.3 Содержание дисциплины

Наименование и содержание модулей и разделов дисциплины	
<b>Модуль 1. «Основы товароведения и экспертизы сельскохозяйственной продукции»</b>	
1.1 Основы товароведения. Предметы и задачи товароведения	
1.2 Химический состав пищевых продуктов	
1.3 Качество пищевых продуктов	
1.4 Основы хранения и консервирования пищевых продуктов	
<i>Итоговое занятие по модулю 1</i>	
<b>Модуль 2. «Товароведческая оценка продукции растениеводства»</b>	
2.1. Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов	
2.2. Группы свежих овощей	
2.3. Продукты переработки овощей, плодов, грибов	
2.4 Значение вкусовых продуктов в питании человека	
2.5 Пряности	
2.6 Чай, кофе и кофейные напитки	
<i>Итоговое занятие по модулю 2</i>	
<b>Модуль 3 «Товароведческая оценка продукции животноводства»</b>	
3.1 Значение рыбы и рыбных продуктов в питании человека	
3.2. Виды рыбы и рыбных продуктов	
3.3. Нерыбные пищевые продукты	
<i>Итоговое занятие по модулю 3</i>	

## V. ОЦЕНКА ЗНАНИЙ И ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

### 5.1. Формы контроля знаний, рейтинговая оценка и формируемые компетенции (очная форма обучения)

№ п/п	Наименование рейтингов, модулей и блоков	Формируемые компетенции	Объем учебной работы				Форма контроля знаний	Количество баллов (min)	Количество баллов (max)
			Общая трудоемкость	Лекции	Лабор.-практ. занятия	Самост. работа			
	<b>Всего по дисциплине</b>	<b>УК-2.3 ПК-3.3 ПК-8.1</b>					<b>зачет</b>	<b>51</b>	<b>100</b>

<b>I. Рубежный рейтинг</b>							Сумма баллов за модули	<b>21</b>	<b>40</b>
<b>Модуль 1. «Основы товароведения и экспертизы сельскохозяйственной продукции»</b>		<b>УК-2 ПК-3 ПК-8</b>						<b>10</b>	<b>20</b>
1.	Основы товароведения. Предметы и задачи		5,85	2		3,85	Устный опрос		
2.	Химический состав пищевых продуктов		5,85	-	2	3,85	Устный опрос		
3.	Качество пищевых		7,85	2	2	3,85	Устный опрос		
4.	Основы хранения и консервирования пищевых продуктов		8,85	3	2	3,85	Устный опрос		
Итоговый контроль знаний по темам модуля 1.			4,85	-	1	3,85	Тесты		
<b>Модуль 2. «Товароведческая оценка продукции растениеводства»</b>		<b>УК-2 ПК-3 ПК-8</b>						<b>10</b>	<b>20</b>
1.	Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов		4,75	2	-	2,75	Устный опрос		
2.	Группы свежих овощей		4,75		2	2,75	Устный опрос		
3.	Продукты переработки овощей, плодов, грибов		4,75	-	2	2,75	Устный опрос		
	Значение вкусовых продуктов в питании		4,75	2	-	2,75	Устный опрос		
	Пряности		4,75	-	2	2,75	Устный опрос		
	Чай, кофе и кофейные напитки		4,75	2		2,75	Устный опрос		
Итоговый контроль знаний по темам модуля 2.			2,75	-	-	2,75	Тесты		
<b>Модуль 3. «Товароведческая оценка продукции животноводства»</b>		<b>УК-2 ПК-3 ПК-8</b>						<b>10</b>	<b>20</b>
1.	Значение рыбы и рыбных продуктов в питании		7,81	3	-	4,81	Устный опрос		
2.	Виды рыбы и рыбных продуктов		7,82	-	3	4,81	Устный опрос		
3.	Нерыбные пищевые		8,81	2	2	4,81	Устный опрос		
Итоговый контроль знаний по темам модуля 3.			8,81	2	2	4,81	Тесты		
<b>II. Творческий рейтинг</b>								<b>2</b>	<b>5</b>
<b>III. Рейтинг личностных качеств</b>								<b>3</b>	<b>10</b>

<i>IV. Рейтинг сформированности прикладных практических требований</i>								+	+
<i>V. Промежуточная аттестация</i>						<i>зачет</i>		15	25

## 5.2. Оценка знаний студента

### 5.2.1. Основные принципы рейтинговой оценки знаний

Оценка знаний по дисциплине осуществляется согласно «Положению о балльно-рейтинговой системе оценки обучения» в ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ. Уровень развития компетенций оценивается с помощью рейтинговых баллов.

Рейтинги	Характеристика рейтингов	Максимум баллов
Рубежный	Отражает работу студента на протяжении всего периода изучения дисциплины. Определяется суммой баллов, которые студент получит по результатам изучения каждого модуля.	60
Творческий	Результат выполнения студентом индивидуального творческого задания различных уровней сложности, в том числе, участие в различных конференциях и конкурсах на протяжении всего курса изучения дисциплины.	5
Рейтинг личностных качеств	Оценка личностных качеств обучающихся, проявленных ими в процессе реализации дисциплины (модуля) (дисциплинированность, посещаемость учебных занятий, сдача вовремя контрольных мероприятий, ответственность, инициатива и др.)	10
Рейтинг сформированности прикладных практических требований	Оценка результата сформированности практических навыков по дисциплине (модулю), определяемый преподавателем перед началом проведения промежуточной аттестации и оценивается как «зачтено» или «не зачтено».	+
Промежуточная аттестация	Является результатом аттестации на окончательном этапе изучения дисциплины по итогам сдачи зачета или экзамена. Отражает уровень освоения информационно-теоретического компонента в целом и основ практической деятельности в частности.	25
Итоговый рейтинг	Определяется путём суммирования всех рейтингов	100

Итоговая оценка компетенций студента осуществляется путём автоматического перевода баллов общего рейтинга в стандартные оценки:

*Если форма контроля «зачет»:*

Не зачтено	Зачтено	Зачтено	Зачтено
менее 51 балла	51-67 баллов	67,1-85 баллов	85,1-100 баллов

*Если форма контроля «зачет»:*

### **5.2.2. Критерии оценки знаний студента на зачете**

Оценка «зачтено» на зачете определяется на основании следующих критериев:

- студент усвоил взаимосвязь основных понятий дисциплины и их значение для приобретаемой профессии, при этом проявил творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала;
- студент демонстрирует полное знание учебно-программного материала, успешно выполнил предусмотренные в программе задания, усвоил основную литературу, рекомендованную в программе;
- студент показал систематический характер знаний по дисциплине и способность к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценка «не зачтено» на зачете определяется на основании следующих критериев:

- студент допускает грубые ошибки в ответе на зачете и при выполнении заданий, при этом не обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя;
- студент демонстрирует проблемы в знаниях основного учебно-программного материала, допускает принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий;
- студент не может продолжать обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

**5.3. Фонд оценочных средств. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки формируемых компетенций по дисциплине (приложение 1)**

## **VI. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **6.1. Основная учебная литература**

1. Товароведение сельскохозяйственной продукции : учебное пособие для студентов технологического факультета по направлению подготовки 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции / Т. А. Шмайлова, Н. А. Сидельникова, В. В. Смирнова ; Белгородский ГАУ. - Белгород : Белгородский ГАУ, 2018. - 357 с. [http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r\\_plus/cgiirbis\\_64\\_ft.exe?C21COM=2&I21DBN=BOOKS\\_FULLTEXT&P21DBN=BOOKS&Z21ID=102616383232192714&Image\\_file\\_name=Only%5Fin%5FEC%5CTovarovedenie%5Fselskohozyaystvennoy%5Fproduktsii%2Epdf&Image\\_file\\_mfn=52676&IMAGE\\_FILE\\_DOWNLOAD=0&IMAGE\\_DOWNLOAD\\_TEXT=1#search=%22%22](http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_plus/cgiirbis_64_ft.exe?C21COM=2&I21DBN=BOOKS_FULLTEXT&P21DBN=BOOKS&Z21ID=102616383232192714&Image_file_name=Only%5Fin%5FEC%5CTovarovedenie%5Fselskohozyaystvennoy%5Fproduktsii%2Epdf&Image_file_mfn=52676&IMAGE_FILE_DOWNLOAD=0&IMAGE_DOWNLOAD_TEXT=1#search=%22%22)

## 6.2. Дополнительная литература

1. Мотовилов О.К., Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность. [Электронный ресурс] / О.К. Мотовилов, В.М. Позняковский, К.Я. Мотовилов, Н.В. Тихонова. - Электрон.дан. - СПб. : Лань, 2016. — 320 с. – 60 э. - Режим доступа: [https://e.lanbook.com/book/71724#book\\_name](https://e.lanbook.com/book/71724#book_name)

2. Терещенко, В.П. Товароведение продовольственных товаров (практикум). [Электронный ресурс] / В.П. Терещенко, М.Н. Альшевская. - Электрон.дан. — СПб. : Лань, 2014. — 240 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/52616>

3. Товароведение сельскохозяйственной продукции : учебное пособие для подготовки бакалавров по направлениям: 35.03.07 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции", 44.03.04 "Профессиональное образование (по отраслям)" / Белгородский ГАУ ; сост.: Т. А. Шмайлова, Н. А. Сидельникова. - Белгород : Белгородский ГАУ, 2016. - 264 с.

[http://lib.belgau.edu.ru/cgi-](http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_plus/cgiirbis_64_ft.exe?C21COM=2&I21DBN=BOOKS_FULLTEXT&P21DBN=BOOKS&Z21ID=102616383232192714&Image_file_name=Only%5Fin%5FEC%5CTovarovedenie%5Fselskohozyaystvennoy%5Fproduktsii%2Epdf&Image_file_mfn=52676&IMAGE_FILE_DOWNLOAD=0&IMAGE_DOWNLOAD_TEXT=1#search=%22%22)

[bin/irbis64r\\_plus/cgiirbis\\_64\\_ft.exe?C21COM=2&I21DBN=BOOKS\\_FULLTEXT&P21DBN=BOOKS&Z21ID=102616383232192714&Image\\_file\\_name=Only%5Fin%5FEC%5CTovarovedenie%5Fselskohozyaystvennoy%5Fproduktsii%2Epdf&Image\\_file\\_mfn=52676&IMAGE\\_FILE\\_DOWNLOAD=0&IMAGE\\_DOWNLOAD\\_TEXT=1#search=%22%22](http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_plus/cgiirbis_64_ft.exe?C21COM=2&I21DBN=BOOKS_FULLTEXT&P21DBN=BOOKS&Z21ID=102616383232192714&Image_file_name=Only%5Fin%5FEC%5CTovarovedenie%5Fselskohozyaystvennoy%5Fproduktsii%2Epdf&Image_file_mfn=52676&IMAGE_FILE_DOWNLOAD=0&IMAGE_DOWNLOAD_TEXT=1#search=%22%22)

### 6.2.1. Периодические издания

1. Вестник Российской академии сельскохозяйственных наук (ранее Вестник Российской сельскохозяйственной науки): научно-теоретический журнал.

2. Достижения науки и техники АПК: теоретический и научно- практический журнал.

3. Международный сельскохозяйственный журнал: научно- производственный журнал о достижениях мировой науки и практики в агропромышленном комплексе.

## 6.3. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Самостоятельная работа обучающихся заключается в инициативном поиске информации о наиболее актуальных проблемах, которые имеют большое практическое значение и являются предметом научных дискуссий в рамках изучаемой дисциплины.

Самостоятельная работа планируется в соответствии с календарными планами рабочей программы по дисциплине и в методическом единстве с тематикой учебных аудиторных занятий.

### 6.3.1. Методические указания по освоению дисциплины

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; пометить важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.
Лабораторно-практические занятия	Проработка рабочей программы, уделяя особое внимание целям и задачам структуре и содержанию дисциплины. Конспектирование источников. Работа с конспектом лекций, подготовка ответов к контрольным вопросам, просмотр рекомендуемой литературы, работа с

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
	текстом (методика полевого опыта), решение задач по алгоритму и решение ситуационных задач Прослушивание аудио- и видеозаписей по заданной теме.
Самостоятельная работа	Знакомство с электронной базой данных кафедры морфологии и физиологии, основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующих для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме. Составление аннотаций к прочитанным литературным источникам и др. Решение ситуационных задач по своему индивидуальному варианту, в которых обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы. Тестирование - система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося. Контрольная работа - средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу.
Подготовка к экзамену/зачету	При подготовке к экзамену/зачету необходимо ориентироваться на конспекты лекций, рекомендуемую литературу, полученные навыки по решению ситуационных задач

### 6.3.2. Видеоматериалы

Каталог учебных видеоматериалов на официальном сайте ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ. – URL: <http://www.bsaa.edu.ru/InfResource/library/video/livestock.php>

### 6.4. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы

Электронные ресурсы свободного доступа	
<a href="https://www.elibrary.ru/defaultx.asp">https://www.elibrary.ru/defaultx.asp</a>	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU
<a href="http://www.viniti.ru/">http://www.viniti.ru/</a>	Всероссийский институт научной и технической информации Российской академии наук (ВИНИТИ РАН)
<a href="http://www.cnshb.ru/">http://www.cnshb.ru/</a>	Центральная научная сельскохозяйственная библиотека
<a href="http://www.rsl.ru">http://www.rsl.ru</a>	Российская государственная библиотека
<a href="https://web.archive.org/web/20080315193130/http://www.fasi.gov.ru/">https://web.archive.org/web/20080315193130/http://www.fasi.gov.ru/</a>	Министерство образования и науки Российской Федерации Федеральное агентство по науке и инновациям
<a href="https://mcx.gov.ru/">https://mcx.gov.ru/</a>	Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
<a href="https://belapk.ru/">https://belapk.ru/</a>	Департамент агропромышленного комплекса и воспроизводства окружающей среды Белгородской области
<a href="http://www.scintific.narod.ru/">http://www.scintific.narod.ru/</a>	Каталог научных ресурсов

<a href="http://www.ras.ru/">http://www.ras.ru/</a>	Российская академия наук
<a href="http://grnti.ru/">http://grnti.ru/</a>	Государственный рубрикатор научно-технической информации (ГРНТИ)
<a href="http://www.cnsnb.ru/">http://www.cnsnb.ru/</a>	ФГБНУ «Центральная научная сельскохозяйственная библиотека»
<a href="https://www.rsl.ru/">https://www.rsl.ru/</a>	Российская государственная библиотека
<a href="http://www.edu.ru/">http://www.edu.ru/</a>	Российское образование. Федеральный портал
<a href="http://n-t.ru/">http://n-t.ru/</a>	Электронная библиотека «Наука и техника»
<a href="http://www.nauki-online.ru/">http://www.nauki-online.ru/</a>	Науки, научные исследования и современные технологии
<a href="http://mygenome.su/">http://mygenome.su/</a>	«Мой геном» - научно-популярный портал о генетике
<a href="http://bioword.narod.ru/">http://bioword.narod.ru/</a>	Биологический словарь, онлайн
<a href="http://fileskachat.com/file/33500_1f12f3c5d18e2acfc97b919bed9f1191.html">http://fileskachat.com/file/33500_1f12f3c5d18e2acfc97b919bed9f1191.html</a>	Учебники для студентов ветеринарных и зооинженерных специальностей
<a href="http://window.edu.ru/catalog/">http://window.edu.ru/catalog/</a>	Новая образовательная среда. Единое окно доступа к информационным ресурсам
<b>Ресурсы ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ</b>	
<a href="http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_plus/cgiirbis_64_ft.exe?C21COM=F&amp;I21DBN=IBIS_FULLTEXT&amp;P21DBN=IBIS&amp;Z21ID=&amp;S21CNR=5">http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_plus/cgiirbis_64_ft.exe?C21COM=F&amp;I21DBN=IBIS_FULLTEXT&amp;P21DBN=IBIS&amp;Z21ID=&amp;S21CNR=5</a>	Электронная библиотека ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ
<a href="http://ebs.rgazu.ru/">http://ebs.rgazu.ru/</a>	Электронно-библиотечная система «AgriLib»
<a href="https://znanium.com/">https://znanium.com/</a>	Электронно-библиотечная система Znanium.com
<a href="https://e.lanbook.com/">https://e.lanbook.com/</a>	Электронно-библиотечная система «Лань®»
<a href="http://www.garant.ru/">http://www.garant.ru/</a>	Информационно-правовой портал ГАРАНТ.РУ
<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>	КонсультантПлюс: надежная правовая поддержка

## VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

**7.1. Помещения, укомплектованные специализированной мебелью, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории**

<b>Виды помещений</b>	<b>Оборудование и технические средства обучения</b>
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа № 714	-учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа No714; оснащение: специализированная мебель, экран моторизо-ванный 3x3 ScrennMedia; Шкаф настенный; Ко-лонки SVEN; Кабели коммутации; Ноутбук ASUS: Системная плата: Тип ЦП Mobile Intel Celeron, 2200 MHz; Системная плата Asus P50IJ Series Notebook; Чипсет системной платы Intel

	CantigaGL40/GM45/GM47/GS45; Системная па-мять 2016 МБ; Дисковый накопитель ST9320325AS (320 ГБ, 5400 RPM, SATA-II); Видеоадаптер Mobile Intel(R) 4 Series Express Chipset Family; доска настенная, кафедра, набор демонстрационного оборудования;
Учебная аудитория для проведения занятий лабораторно-практического типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации №.717	Специализированная мебель для обучающихся на 30 посадочных мест. Рабочее место преподавателя: стол, стул, кафедра-трибуна, доска меловая настенная. Набор демонстрационного оборудования: настенный плазменный телевизор SAMSUNG PS50C450B1 Black HD (диагональ 127 см); аудио-видео кабель HDMI. - ноутбук Информационные стенды (настенные):
Помещения для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к Интернету и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Белгородского ГАУ (читальные залы библиотеки)	Специализированная мебель; комплект компьютерной техники в сборе (системный блок: Asus P4BGL-MX\Intel Celeron, 1715 MHz\256 Мб PC2700 DDR SDRAM\ST320014A (20 Гб, 5400 RPM, Ultra-ATA/100)\ NEC CD-ROM CD-3002A\Intel(R) 82845G/GL/GE/PE/GV Graphics Controller, монитор: Proview 777(N) / 786(N) [17" CRT], клавиатура, мышь.) в количестве 10 единиц с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечения доступа в электронную информационнообразовательную среду Белгородского ГАУ; настенный плазменный телевизор SAMSUNG PS50C450B1 Black HD (диагональ 127 см); аудиовидео кабель HDMI
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 702	Специализированная мебель. Рабочее место лаборанта

## 7.2. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

Виды помещений	Оборудование
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа № 714	MS Windows WinStrtr 7 Acdmc Legalization RUS OPL NL. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; MS Office Std 2010 RUS OPL NL Acdmc. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; Anti-virus Kaspersky



	Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор №42 от 06.12.2019) - 522 лицензия. Срок действия лицензии по 01.01.2021
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №717	MS Windows WinStrtr 7 Acdmс Legalization RUS OPL NL. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; MS Office Std 2010 RUS OPL NL Acdmс. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; Anti-virus Kaspersry Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор №42 от 06.12.2019) - 522 лицензия. Срок действия лицензии по 01.01.2021
Помещения для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к Интернету и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Белгородского ГАУ (читальные залы библиотеки)	Microsoft Imagine Premium Electronic Software Delivery. Сублицензионный договор №937/18 на передачу неисключительных прав от 16.11.2018. Срок действия лицензии- бессрочно. MS Office Std 2010 RUSOPLNL Acdmс. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно. Anti-virus Kaspersry Endpoint Security для бизнеса(Сублицензионный договор №42 от 06.12.2019) - 522 лицензия. Срок действия лицензии по 01.01.2021. Информационно правовое обеспечение "Гарант" (для учебного процесса). Договор №ЭПС-12-119 от 01.09.2012. Срок действия - бессрочно. СПС КонсультантПлюс: Версия Проф. Консультант Финансист. КонсультантПлюс: Консультации для бюджетных организаций. Договор от 01.01.2017. Срок действия - бессрочно. RNVoice-v0.4-a2 синтезатор речи Программа Balabolka (portable) для чтения вслух текстовых файлов. Программа экранного доступа NDVA
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 702	MS Windows WinStrtr 7 Acdmс Legalization RUS OPL NL. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; MS Office Std 2010 RUS OPL NL Acdmс. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; Anti-virus Kaspersry Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор №42 от 06.12.2019) - 522 лицензия. Срок действия лицензии по 01.01.2021

### **7.3. Электронные библиотечные системы и электронная информационно-образовательная среда**

- ЭБС «ZNANIUM.COM», договор на оказание услуг № 0326100001919000019 с Обществом с ограниченной ответственностью «ЗНАНИУМ» от 11.12.2019
- ЭБС «AgriLib», лицензионный договор №ПДД 3/15 на предоставление доступа к электронно-библиотечной системе ФГБОУ ВПО РГАЗУ от 15.01.2015
- ЭБС «Лань», договор №27 с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство Лань» от 03.09.2019
- ЭБС «Руконт», договор №ДС-284 от 15.01.2016 с открытым акционерным обществом «ЦКБ»БИБКОМ», с обществом с ограниченной ответственностью «Агентство «Книга-Сервис»;

## **VIII. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

В случае обучения в университете инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются особенности психофизического развития, индивидуальные возможности и состояние здоровья таких обучающихся.

Образование обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах. Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий). На аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и (или) тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии

оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению университетом обеспечивается выпуск и использование на учебных занятиях альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы) а также обеспечивает обучающихся надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно- двигательного аппарата материально-технические условия университета обеспечивают возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, а также пребывания в них (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов; наличие специальных кресел и других приспособлений). На аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации лицам с ограниченными возможностями здоровья, имеющим нарушения опорно-двигательного аппарата могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
имени В.Я.ГОРИНА»**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
для проведения промежуточной аттестации обучающихся**

по дисциплине (модулю) «Товароведение и экспертиза сельскохозяйственной  
продукции»

Направление подготовки/специальность: 35.03.07 «Технология производства  
и переработки сельскохозяйственной продукции»

Направленность (профиль): Хранение и переработка сельскохозяйственной  
продукции

Квалификация: «бакалавр»

Год начала подготовки: 2021 г.

Майский, 2021

# 1.Перечень компетенций, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций, с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
						Текущий контроль	Промежуточная аттестация
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.3 Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время	Первый этап (пороговой уровень)	<b>Знать</b> задачи проекта заявленного качества и за установленное время	Модуль 1.	устный опрос	Тестирование
					Модуль 2.	устный опрос	Тестирование
			Второй этап (продвинутый уровень)	<b>Уметь</b> ставить задачи проекта заявленного качества и за установленное время	Модуль 1.	устный опрос	Тестирование
					Модуль 2.	устный опрос	Тестирование
			Третий этап (высокий уровень)	<b>Владеть</b> навыками проектной работы	Модуль 1	устный опрос	Тестирование
					Модуль 2.	устный опрос	Тестирование
ПК-8	Готовность реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов	ПК 8.1 Способен использовать законодательную базу в области безопасности сельскохозяйственног	Первый этап (пороговой уровень)	<b>знать:</b> современные документы в области безопасности и контроля качества	Модуль 1.	устный опрос	Тестирование
					Модуль 2.	устный опрос	Тестирование

Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства				
						Текущий контроль	Промежуточная аттестация			
	его переработки в соответствии с требованиями нормативной законодательной базы;	о сырья и продуктов его переработки для контроля качества	Второй этап (продвинутый уровень)	<b>уметь:</b> использовать нормативные документы в целях контроля	Модуль 1.	устный опрос	Тестирование			
					Модуль 2.	устный опрос	Тестирование			
			Третий этап (высокий уровень)	<b>владеть:</b> принципами организации контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Модуль 1.	устный опрос	Тестирование			
					Модуль 2	устный опрос	Тестирование			
			ПК 3	Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	ПК 3.3 Способен провести товароведческую оценку сельскохозяйственной продукции	Первый этап (пороговый уровень)	<b>знать:</b> основные понятия и категории товароведения сельскохозяйственной продукции; -факторы, потребительскую формирующие ценность продукции и сельскохозяйственной способствующие сохранению их качества; -методы анализа основополагающих характеристик сельскохозяйственных продуктов; -сырьевые материалы и основы производства товарных групп; потребительские свойства и ассортимент товарных групп; - требования к качеству, особенности маркировки, упаковки, транспортирования и хранения товарных групп,	Модуль 1.	устный опрос	Тестирование
								Модуль 2.		
			Второй этап (продвинутый уровень)	<b>уметь:</b> давать товароведную различных	Модуль 1.	устный опрос	Тестирование			

Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
						Текущий контроль	Промежуточная аттестация
				качественные характеристики товарных групп; образцов -определять характеристики товара; - проводить анализ структуры ассортимента товаров и разрабатывать мероприятия по ее совершенствованию; -принимать решения по повышению уровня качества реализуемых товаров; -определять рациональные способы и методы хранения, транспортирования	Модуль 2.	устный опрос	Тестирование
			Третий этап (высокий уровень)	<b>владеть:</b> навыками по определению и оценки качества сельскохозяйственной продукции.	Модуль 1.	устный опрос	Тестирование
					Модуль 2.	устный опрос	Тестирование

## 2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Компетенция	Планируемые результаты обучения, соотнесенные с индикаторами достижения компетенции (показатели достижения заданного уровня компетенции)	Этапы (уровни) и критерии оценивания результатов обучения, шкалы оценивания			
		Компетентность не сформирована	Пороговый уровень компетентности	Продвинутый уровень компетентности	Высокий уровень
		не зачтено	зачтено	зачтено	зачтено
<b>УК-2</b> Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	<b>УК-2.3</b>  <i>Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время</i>  <b>Знать:</b> задачи проекта заявленного качества	<b>Не готов</b>  Решать конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время  <i>Не понимает задачи проекта</i>	<b>частично готов</b> решать конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время  Частично понимает задачи проекта	<b>готов</b> самостоятельно способен ставить задачи проекта заявленного качества и за установленное время  Хорошо понимает задачи проекта	<b>Самостоятельно</b> способен руководить проектом  Видит проект в целом



	<b>Уметь:</b> ставить задачи проекта заявленного качества и за установленное время	Не может ставить задачи проекта заявленного качества и за установленное время	Частично способен ставить задачи проекта заявленного качества и за установленное время	Способен ставить задачи проекта заявленного качества и за установленное время	Самостоятельно способен ставить задачи проекта заявленного качества и за установленное время
	<b>Владеть</b> навыками проектной работы	Не владеет навыками проектной работы	Частично владеет навыками проектной работы	Владеет навыками проектной работы	Свободно владеет навыками проектной работы
<b>ПК-3</b> Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	<b>ПК-3.3</b> Способен провести товароведческую оценку сельскохозяйственной продукции	Не способен провести товароведческую оценку сельскохозяйственной продукции	Частично способен провести товароведческую оценку сельскохозяйственной продукции	Владеет способностью проводить товароведческую оценку сельскохозяйственной продукции	Свободно владеет способностью проводить товароведческую оценку сельскохозяйственной продукции

	<b>Знать:</b> факторы, формирующие потребительскую ценность сельскохозяйственной продукции и способствующие сохранению их качества;	Не владеет знаниями о факторах формирующие потребительскую ценность сельскохозяйственной продукции	частично владеет знаниями о факторах формирующие потребительскую ценность сельскохозяйственной продукции	знает факторы формирующие потребительскую ценность сельскохозяйственной продукции	Свободно ориентируется в факторах формирующих потребительскую ценность сельскохозяйственной продукции
	<b>уметь:</b> осуществлять анализ структуры ассортимента товаров и разрабатывать мероприятия по ее совершенствованию;	Не может осуществлять анализ структуры ассортимента товаров и разрабатывать мероприятия по ее совершенствованию;	частично может осуществлять анализ структуры ассортимента товаров и разрабатывать мероприятия по ее совершенствованию;	может осуществлять анализ структуры ассортимента товаров и разрабатывать мероприятия по ее совершенствованию;	Способен самостоятельно осуществлять анализ структуры ассортимента товаров и разрабатывать мероприятия по ее совершенствованию;
	<b>владеть:</b> методами определения качества сельскохозяйственной продукции.	Не владеет методами определения качества сельскохозяйственной продукции	Частично владеет методами определения качества сельскохозяйственной продукции	владеет методами определения качества сельскохозяйственной продукции.	свободно владеет методами определения качества сельскохозяйственной продукции.

<p><b>ПК-8</b></p> <p>Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p>	<p><b>ПК-8.1</b></p> <p>Способен использовать законодательную базу в области безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки для контроля качества</p>	<p>не способен использовать законодательную базу в области безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки для контроля качества</p>	<p>частично способен использовать законодательную базу в области безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки для контроля качества</p>	<p>способен использовать законодательную базу в области безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки для контроля качества</p>	<p>Свободно ориентируется в законодательной базе в области безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки для контроля качества</p>
	<p><b>знать:</b> рациональные способы и методы хранения, транспортирования, реализации товаров и ухода за ними;</p>	<p>Не знает рациональных способов и методов хранения, транспортирования, реализации товаров и ухода за ними;</p>	<p>Частично знает рациональных способов и методов хранения, транспортирования, реализации товаров и ухода за ними;</p>	<p>Владеет знаниями о рациональных способов и методов хранения, транспортирования, реализации товаров и ухода за ними;</p>	<p>свободно владеет знаниями о рациональных способов и методов хранения, транспортирования, реализации товаров и ухода за ними;</p>

	<p><b>Уметь:</b> работать с нормативной документацией и специальной литературой ;</p>	<p>допускает грубые ошибки при работе с нормативной документацией и специальной литературой;</p>	<p>частично может пользоваться нормативной документацией и специальной литературой;</p>	<p>может пользоваться нормативной документацией и специальной литературой;</p>	<p>свободно пользуется нормативной документацией и специальной литературой;</p>
	<p><b>владеть:</b> мероприятиями по предупреждению товарных потерь и возникновения порчи товарной продукции.</p>	<p>не владеет мероприятиями по предупреждению товарных потерь и возникновения порчи товарной продукции</p>	<p>частично владеет мероприятиями по предупреждению товарных потерь и возникновения порчи товарной продукции</p>	<p>частично владеет мероприятиями по предупреждению товарных потерь и возникновения порчи товарной продукции</p>	<p>свободно владеет мероприятиями по предупреждению товарных потерь и возникновения порчи товарной продукции</p>

--	--	--	--	--	--



### **3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

#### Перечень вопросов для определения входного рейтинга

1. Основные виды молочной продукции
2. Показатели качества молочной продукции
3. Основные виды мясной продукции
4. Показатели качества мясной продукции
5. Основные виды продукции мукомольных и крупяных производств
6. Показатели качества зерна
7. Основные показатели качества плодово-ягодной продукции
8. Методы определения качества продукции животноводства
9. Методы определения качества продукции растениеводства
10. Основные виды продукции животноводства в Белгородской области
11. Основные виды растениеводческой продукции в Белгородской области
12. Основные загрязняющие вещества в пищевой продукции
13. Опасные вещества в пищевой продукции
14. Биологические основы хранения пищевой продукции.

#### ***Первый этап (пороговой уровень)***

**ЗНАТЬ** (помнить и понимать): студент помнит, понимает и может продемонстрировать широкий спектр фактических, концептуальных, процедурных знаний.

#### **Модуль 1. Основы товароведения и экспертизы сельскохозяйственной продукции**

##### **Тема 1**

1. Основные задачи товароведения и экспертизы сельскохозяйственной продукции.
2. Состояние и перспективы развития рынка сельскохозяйственной продукции
3. Признаки, методы и правила классификации
4. Общая классификация сельскохозяйственной продукции.
5. Пути совершенствования ассортимента сельскохозяйственной продукции.

##### **Тема 2**

1. Основные вещества, обуславливающие пищевую ценность сельскохозяйственной продукции.
2. Рациональное и сбалансированное питание.
3. Пищевые продукты, являющиеся источником белков.
4. Свойства белков. Факторы, влияющие на усвояемость сельскохозяйственной продукции.

5. Значение витаминов в питании человека и их содержание в пищевых продуктах.
6. Минеральные вещества, их значение в организме человека и содержание в пищевых продуктах.
7. Показатели, характеризующие потребительскую ценность сельскохозяйственной продукции.

#### Тема 3

1. Основные понятия: качество, оценка качества, показатель качества, идентификация, экспертиза.
2. Органолептические и физико-химические показатели качества, их характеристика.
3. Методы определения показателей качества продукции, их достоинства и недостатки.
4. Градации качества.
5. Экспертиза: понятие, виды, порядок проведения.

#### Тема 4

1. Процессы, происходящие в продовольственных товарах при хранении и их влияние на потребительские свойства и сохраняемость.
2. Потери при хранении пищевых продуктов.
3. Оптимальные условия и режимы хранения товаров.
4. Принципы, используемые при размещении товаров на хранение.
5. Методы консервирования сельскохозяйственной продукции: физические, физико-химические, химические, биохимические, комбинированные.
6. Способы сушки и их влияние на качество сушеных товаров.

### ***Второй этап (продвинутый уровень)***

**УМЕТЬ** (применять, анализировать, оценивать, синтезировать): уметь использовать изученный материал в конкретных условиях и в новых ситуациях; осуществлять декомпозицию объекта на отдельные элементы и описывать то, как они соотносятся с целым, выявлять структуру объекта изучения; оценивать значение того или иного материала – научно-технической информации, исследовательских данных и т. д.; комбинировать элементы так, чтобы получить целое, обладающее новизной

## Модуль 2. Товароведение и экспертиза продукции растениеводства

### Тема 5

1. К л а с с и ф и к а ц и я п л о д о в и о в о щ е й
2. О с о б е н н о с т и х и м и ч е с к о г о с о с т а в а и п и щ е в о й ц е н н о с т и п л о д о в и о в о щ е й
3. О п р е д е л я ю щ и е и с п е ц и ф и ч е с к и е п о к а з а т е л и к а ч е с т в а .
4. Б о л е з н и п л о д о в и о в о щ е й , п р и ч и н ы и х в о з н и к н о в е н и я и м е р ы п о п р е д у п р е ж д е н и ю



## 5. П р о д у к т ы п е р е р а б о т к и п л о д о в и о в о щ е й

### Т е м а 6

1. Значение вкусовых товаров в питании
2. Основные группы вкусовых товаров, принцип деления их на группы
3. Классификация ассортимента алкогольных напитков
4. Принцип деления чая и кофе на товарные сорта
5. Общность и различия между пряностями и приправами.

#### *Третий этап (высокий уровень)*

**ВЛАДЕТЬ** наиболее общими, универсальными методами действий, познавательными, творческими, социально-личностными навыками.

### Модуль 3 Товароведение и экспертиза продукции животноводства

#### Тема 1

1. Принципы классификации промысловых рыб
2. Вещества, обуславливающие биологическую и энергетическую ценность рыбы
3. Отличительные признаки соленых, маринованных, сушеных и копченых рыбных товаров от рыбы
4. Показатели безопасности рыбы.
5. Виды рыб, реализуемые в живом виде. Условия, необходимые для содержания рыбы в аквариумах торгового предприятия.

#### Перечень вопросов по темам самостоятельной (контрольной) работы

1. Ознакомьтесь (законспектируйте) с классификацией пищевых продуктов в Общероссийском классификаторе продукции (ОКП) и единой Товарной номенклатуре внешнеэкономической деятельности Таможенного Союза (ТН ВЭД ТС).
2. Изучите состояние рынка сельскохозяйственной продукции и сопоставьте фактическое потребление отдельных групп/ видов товаров с рациональными нормами потребления.
3. Изучите основные показатели потребительской ценности товаров (пищевая, биологическая, энергетическая, физиологическая ценность)
4. Дайте определение термина «безопасность» и разберите виды безопасности.
5. Ознакомьтесь с методами оценки показателей качества сельскохозяйственной продукции, выявите их достоинства и недостатки.
6. Рассмотрите номенклатуру потребительских свойств и разберите отдельные их группы и подгруппы.
7. Ознакомьтесь с основными факторами (влажность, температура, свет, состав газовой среды), влияющими на качество товаров.
8. Изучите причины возникновения товарных потерь отдельных групп товаров.

9. Основные виды дефектов зерноучных товаров (зерна, муки, хлеба), причины их возникновения.

10. Изучите и представьте письменно микробиологические и физиологические

заболевания плодов и овощей по следующей схеме: признаки заболевания, причины возникновения, степень наносимого вреда, меры предупреждения и борьбы.

11. Проведите оценку качества овощных консервов (зеленого горошка). Оцените информацию на маркировке. Осмотрите состояние банок, крышек, отметьте наличие ржавчины, подтеков, желтых пятен и полос, бомбажа. Проверьте состояние заливки, ее прозрачность, состояние содержимого – форму, цвет, консистенцию, степень зрелости.

12. Проведите оценку маркировки и упаковки образца чая и установите сорт чая по органолептическим показателям в соответствии с требованиями стандарта.

13. Ознакомьтесь с характеристикой основных сахарозаменителей.

14. Изучите признаки товароведной идентификации рыбы.

15. Выпишите показатели безопасности рыбы.

Критерии оценивания оценка «зачтено» (при неполном (пороговом), хорошем (углубленном) и отличном (продвинутом) усвоении) выставляется при условии, если студент показывает хорошие знания изученного учебного материала; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

оценка «не зачтено» (при отсутствии усвоения (ниже порогового)) выставляется при наличии серьезных упущений в процессе изложения учебного материала; в случае отсутствия знаний основных понятий и определений курса или присутствии большого количества ошибок при интерпретации основных определений; если студент показывает значительные затруднения при ответе на предложенные вопросы.

#### Перечень ситуационных задач

1. Определить теоретическую и фактическую калорийность 300 граммов маргарина молочного «Жар-печка», используя данные о среднем химическом составе данного продукта (в %): белки – 0,3;

жиры – 82,3;

углеводы – 1,3;

вода 15,9.

Расчет произвести в килокалориях и перевести в килоджоули.

2. Определить теоретическую и фактическую калорийность 100 граммов сыра Голландского, используя данные о среднем химическом составе данного продукта (в %): белки – 20,0;

жиры – 28,5;  
углеводы – 3,5.

Расчет произвести в килокалориях и в килоджоулях.

3. Рассчитать теоретическую энергетическую ценность в килоджоулях на основе данных о среднем химическом составе картофеля столового 1кг:

белки - 2,4%;  
жиры – 0,05%;  
углеводы – 20,1%.

4. Рассчитайте теоретическую и практическую энергетическую ценность говядины жилованной разных сортов: в/с, 1 с, 2 с., если в 100г говядины соединительной ткани содержится в в/с – 0,1г, в 1 с – 6г, во 2 сорте – 20г. Количество жира соответственно – 0,5г, 2,5г, 4,5г, полноценного белка – 18,5г, 16,5г, 12,5г.

5. Имеется партия сахара-песка, которая по всем органолептическим показателям соответствует стандартным характеристикам, а микробиологические показатели – нормам. Физико-химические показатели следующие: массовая доля сахарозы 99,85 %, массовая доля редуцирующих сахаров 0,49 %, массовая доля золы 0,04 %, цветность 102 усл.ед., массовая доля влаги 0,13 %, массовая доля ферропримесей 0,0002 %. В партии обнаружено 0,99 мг/кг свинца, пестициды не обнаружены.

Требуется оценить качество этой партии сахара-песка.

6. Имеется партия сахара-песка, которая после длительного хранения будет отгружена на молочный комбинат для производства сгущённого молока.

Органолептические показатели качества соответствуют требуемым характеристикам. В партии обнаружены дрожжи в количестве 0,9 КОЕ в 1 г. Физико-химические характеристики следующие: массовая доля сахарозы 99,58 %, Массовая доля редуцирующих сахаров 0,05 %, массовая доля золы 0,02 %, цветность 102 ед.оптич.плотности, массовая доля влаги 0,12 %, ферропримеси, тяжёлые металлы, мышьяк и пестициды не обнаружены. Требуется оценить качество этой партии.

7. Определите товарный сорт яблок сушеных нарезанных, неочищенных с семенной камерой необработанных сернистым ангидридом, если в объединенной пробе массой 500г обнаружено: 105г дефектных плодов, 60г поврежденных сельскохозяйственными вредителями, 38г примесей растительного происхождения. Возможна ли реализация данных сушеных яблок, если в сопроводительных документах значится высший сорт?

8. Рассчитайте общую кислотность рыбных консервов в томатном соусе, если на титрование 50 мл фильтрата (при навеске 20 г и объеме вытяжки 250 мл) израсходовано 0,3 мл 0,1 Н раствора едкого натрия. Сделайте заключение по

этому показателю в соответствии с ГОСТом. Возможна ли реализация данных консервов?

9. По приведённому ниже штриховому коду установить подлинность товара: «Горошек зелёный» - ШК 4603406001143.

10. По приведённому ниже штриховому коду установить подлинность товара: яблочный сок – ШК 4607042438776.

11. По приведённому ниже штриховому коду установить подлинность товара: Хлеб губернский – 4607098151025.

12. По приведённому ниже штриховому коду установить подлинность товара: Консервы «Кукуруза сахарная» - 4603406001144.

Критерии оценивания:

оценка «зачтено» (при неполном (пороговом), хорошем (углубленном) и отличном (продвинутом) усвоении) выставляется студенту, если он правильно выполнил расчеты и/или выполнил задание;

оценка «не зачтено» (при отсутствии усвоения (ниже порогового)) выставляется студенту, если он не правильно выполнил расчеты и/или выполнил задание.

#### Перечень тестовых заданий по дисциплине

##### **Первый этап (пороговый уровень)**

**ЗНАТЬ** (помнить и понимать): студент помнит, понимает и может продемонстрировать широкий спектр фактических, концептуальных, процедурных знаний.

**УМЕТЬ** (применять, анализировать, оценивать, синтезировать): уметь использовать изученный материал в конкретных условиях и в новых ситуациях; осуществлять декомпозицию объекта на отдельные элементы и описывать то, как они соотносятся с целым, выявлять структуру объекта изучения; оценивать значение того или иного материала – научно-технической информации, исследовательских данных и т. д.; комбинировать элементы так, чтобы получить целое, обладающее новизной

#### Примеры тестовых заданий

##### **Модуль 1. Основы товароведения и экспертизы сельскохозяйственной продукции**

###### **1. Предметом товароведения является:**

1. продукция
2. показатели качества товаров
3. потребительская ценность товаров
4. стоимость товара

**2. Метод-операция, базирующийся на описании основных признаков объекта и выявление определенных соответствий или несоответствий и причин их возникновения – это:**

1. диагностика
2. сравнение
3. анализ
4. конкретизация

**3. Метод определения значений показателей качества с помощью органов чувств:**

1. мониторинг
2. измерительный
3. органолептический
4. регистрационный

**4. Установление тождественности характеристик продукции ее существенным признакам – это:**

1. идентификация
2. группировка
3. экспертиза
4. классификация

**5. Биологическая ценность товара определяется содержанием:**

1. витаминов
2. полиненасыщенных жирных кислот
3. незаменимых аминокислот
4. ферментов

Модуль 2. Товароведение и экспертиза продукции растениеводства

**1. Укажите, к каким процессам относят брожение, гниения, плесневение:**

1. к физическим
2. к химическим
3. к биологическим
4. к биохимическим

**2. Укажите, сколько воды содержится в свежих овощах и плодах:**

1. 70 – 95%
2. 60 – 80%
3. 50 – 75%
4. 30 – 50%

**3. Какие вещества придают плодам вяжущий вкус:**

1. ароматические
2. дубильные
3. вяжущие
4. минеральные

**4. Они придают овощам и плодам острый, горький вкус:**

1. белки
2. жиры

- 3. углеводы
- 4. гликозиды
- 5. Сырьем для получения чего служит картофель:**
  - 1. муки
  - 2. крупы
  - 3 крахмала
  - 4. сахара

Модуль 3 Товароведение и экспертиза продукции животноводства

- 1. Каких рыб относят к семейству окуневых:**
  - 1. минтай, треска, навага
  - 2. карп, лещ, вобла
  - 3. кета, горбуша, семга
  - 4. судак, ерш, берш
- 2. Осетровые относятся к рыбам:**
  - 1. речным
  - 2. морским
  - 3. проходным
  - 4. полупроходным
- 3. Большое количество мелких костей содержится в рыбах семейства:**
  - 1. карповых
  - 2. осетровых
  - 3. лососевых
  - 4. тресковых
- 4. Большое количество мелких костей содержится в рыбах семейства:**
  - 1. карповых
  - 2. осетровых
  - 3. лососевых
  - 4. тресковых
- 5. Каких рыб относят к семейству тресковых:**
  - 1. минтай, пикша, навага
  - 2. карп, лещ, вобла
  - 3. кета, горбуша, семга
  - 4. сельдь, килька, тюлька

Критерии оценивания тестового задания:

Тестовые задания оцениваются по шкале: 1 балл за правильный ответ, 0 баллов за неправильный ответ. Итоговая оценка по тесту формируется путем суммирования набранных баллов и отнесения их к общему количеству вопросов в задании. Помножив полученное значение на 100%, можно привести итоговую оценку к традиционной следующим образом:

Процент правильных ответов Оценка

- 90 – 100% и/или «отлично» (*продвинутый уровень*)
- 70 – 89 % и/или «хорошо» (*углубленный уровень*)
- 50 – 69 % и/или «удовлетворительно» (*пороговый уровень*)

менее 50 % и/или «неудовлетворительно» (*ниже порогового*)

### **Второй этап (*продвинутый уровень*)**

**ЗНАТЬ** (помнить и понимать): студент помнит, понимает и может продемонстрировать широкий спектр фактических, концептуальных, процедурных знаний.

**УМЕТЬ** (применять, анализировать, оценивать, синтезировать): уметь использовать изученный материал в конкретных условиях и в новых ситуациях; осуществлять декомпозицию объекта на отдельные элементы и описывать то, как они соотносятся с целым, выявлять структуру объекта изучения; оценивать значение того или иного материала – научно-технической информации, исследовательских данных и т. д.; комбинировать элементы так, чтобы получить целое, обладающее новизной

### Примеры тестовых заданий

#### **Модуль 1. Основы товароведения и экспертизы сельскохозяйственной продукции**

##### **1. По степени влияния на качество дефекты делятся на:**

1. явные и скрытые
2. устранимые и неустраимые
3. малозначительные, значительные, критические

##### **2. Требования к климатическому режиму хранения я включают требования к температуре, относительной влажности воздуха, воздухообмену, газовому составу и .....**

##### **3. Правила товарного соседства основаны на принципе:**

1. совместимости
2. безопасности
3. эффективности

##### **4. Обеззараживание микроорганизмов, вызывающих микробиологическую порчу товаров –**

1. дезинфекция
2. дезинсекция
3. дезодорация
4. дезактивация

##### **5. Общие требования к товарной информации:**

1. доступность
2. открытость
3. объективность
4. экологичность

#### **Модуль 2. Товароведение и экспертиза продукции растениеводства**

##### **1. Эти масла придают овощам и плодам приятный и своеобразный аромат:**

1. сливочные

2. растительные
3. эфирные
4. оливковые
- 2. Укажите плоды, которые относят к бобовым овощам**
  1. горох, кукуруза, фасоль
  2. горох, фасоль, бобы
  3. бобы, фасоль, соя
  4. спаржа, горох, фасоль
- 3. К группе клубнеплодов относится:**
  1. свекла
  2. морковь
  3. картофель
  4. редис
- 4. Какие овощи не относятся к тыквенным:**
  1. патиссоны
  2. баклажаны
  3. арбузы
  4. кабачки
- 5. Какой природный краситель придает моркови оранжевый цвет:**
  1. антоциан
  2. хлорофилл
  3. каротин
  4. флавоноид

Модуль 3 Товароведение и экспертиза продукции животноводства

**1. Каковы особенности маринованного посола рыбы:**

1. посол с добавлением пряностей
2. посол с добавлением уксусной кислоты
3. посол с добавлением антисептиков
- 2. Какие консервы относят к натуральным:**
  1. сельдь в желе
  2. шпроты в масле
  3. голубцы рыбные в томатном соусе
- 3. Какую рыбу заготавливают в живом виде:**
  1. сардина
  2. сазан
  3. палтус
- 4. Какую температуру должна иметь в толще мышечной ткани охлаждённая рыба:**
  1. от -1 до 5С
  2. от -8 до -10-С
  3. от 5 до 10-С
- 5. Как называется солёная, пряная или маринованная рыба, уложенная в металлические или полиэтиленовые банки и герметично закупоренная, но не стерилизованная:**
  - 1) консервы



## 2) презервы

Критерии оценивания тестового задания:

Тестовые задания оцениваются по шкале: 1 балл за правильный ответ, 0 баллов за неправильный ответ. Итоговая оценка по тесту формируется путем суммирования набранных баллов и отнесения их к общему количеству вопросов в задании. Помножив полученное значение на 100%, можно привести итоговую оценку к традиционной следующим образом:

Процент правильных ответов Оценка

90 – 100% и/или «отлично» (*продвинутый уровень*)

70 – 89 % и/или «хорошо» (*углубленный уровень*)

50 – 69 % и/или «удовлетворительно» (*пороговый уровень*)

менее 50 % и/или «неудовлетворительно» (*ниже порогового*)

**Третий этап (*высокий уровень*)**

**ЗНАТЬ** (помнить и понимать): студент помнит, понимает и может продемонстрировать широкий спектр фактических, концептуальных, процедурных знаний.

**УМЕТЬ** (применять, анализировать, оценивать, синтезировать): уметь использовать изученный материал в конкретных условиях и в новых ситуациях; осуществлять декомпозицию объекта на отдельные элементы и описывать то, как они соотносятся с целым, выявлять структуру объекта изучения; оценивать значение того или иного материала – научно-технической информации, исследовательских данных и т. д.; комбинировать элементы так, чтобы получить целое, обладающее новизной.

**ВЛАДЕТЬ** наиболее общими, универсальными методами действий, познавательными, творческими, социально-личностными навыками.

Примеры тестовых заданий

**Модуль 1. Основы товароведения и экспертизы сельскохозяйственной продукции**

**1. Химические процессы, происходящие при хранении сельскохозяйственной продукции:**

1. дыхание
2. деформация
3. окисление
4. охлаждение

**2. Оценку экспертом всех характеристик товара на основе их испытаний и анализа документов предусматривает экспертиза:**

1. комплексная
2. ассортиментная
3. документальная
4. количественная

**3. Карантинная безопасность растительной продукции подтверждается при экспертизе:**

1. гигиенической

2. технологической
3. фитосанитарной
4. ветеринарно - санитарной

**4. Как называется группа органических веществ, присутствие которых необходимо для нормальной жизнедеятельности организма:**

1. Витамины
2. Ферменты
3. Пигменты
4. Эфирные масла

**5. Как называется белок, если он не содержит одной или нескольких аминокислот:**

1. Полноценный
2. Неполноценный
3. Незаменимый
4. Несинтезируемый

Модуль 2. Товароведение и экспертиза продукции растениеводства

**1. Пищевая ценность овощей и плодов определяется содержанием в них:**

1. углеводов, витаминов, органических кислот, минеральных веществ
2. воды, азотистых веществ, жиров, эфирных масел
3. гликозидов (острый вкус и горький привкус), эфирных масел, фитонцидов, красящих и пектиновых веществ

**2. Вещества, обладающие бактерицидными свойствами, губительно действующие на вредные микроорганизмы, это:**

1. фитонциды
2. эфирные масла
3. гликозиды

**3. Плоды в зависимости от зоны выращивания и строения делят на следующие группы:**

1. семечковые и косточковые, субтропические и тропические, ягоды и орехоплодные
2. яблоки, груши, айва, огурцы, арбузы
3. летние, осенние, зимние

**4. В зависимости от строения шляпки грибы бывают:**

1. губчатые трубчатые грибы (споры образуются в трубочках, находящихся на нижней части шляпки: белые, подосиновики, подберезовики), пластинчатые (споры образуются в пластинках: шампиньоны, опенки, лисички, грузди), сумчатые (споры образуются в особых камерах-сумках: сморчки, трюфели)
2. пластинчатые (споры образуются в пластинках: шампиньоны, опенки, лисички, грузди), сумчатые (споры образуются в особых камерах-сумках: сморчки, трюфели)
3. сумчатые (споры образуются в особых камерах-сумках: сморчки, трюфели), губчатые трубчатые грибы (споры образуются в трубочках,

находящихся на нижней части шляпки: подосиновики, белые, подберезовики)

**4. К десертным овощам относят:**

1. луковые овощи и чеснок, сельдерей и петрушка
2. щавель, шпинат, эстрагон, кориандр
3. спаржа, ревень, артишок

**5. Не допускаются в свободную реализацию консервы с:**

1. активным подтеком
2. раскатанным швом
3. физическим бомбажем
4. сульфидной коррозией
5. пассивным подтеком

**6. Идентификационными признаками мясных баночных консервов являются показатели:**

1. соответствия требованиям промышленной стерильности
2. присутствия в рецептуре исключительно мясного сырья
3. массовой доли влаги
4. остаточной активности тканевых ферментов мяса
5. массовой доли поваренной соли

Критерии оценивания тестового задания:

Тестовые задания оцениваются по шкале: 1 балл за правильный ответ, 0 баллов за неправильный ответ. Итоговая оценка по тесту формируется путем суммирования набранных баллов и отнесения их к общему количеству вопросов в задании. Помножив полученное значение на 100%, можно привести итоговую оценку к традиционной следующим образом:

Процент правильных ответов Оценка

- 90 – 100% и/или «отлично» (*продвинутый уровень*)
- 70 – 89 % и/или «хорошо» (*углубленный уровень*)
- 50 – 69 % и/или «удовлетворительно» (*пороговый уровень*)
- менее 50 % и/или «неудовлетворительно» (*ниже порогового*)

Перечень вопросов к зачету с базовыми вопросами дисциплины

**Первый этап (*пороговой уровень*)**

**ЗНАТЬ** (помнить и понимать): студент помнит, понимает и может продемонстрировать широкий спектр фактических, концептуальных, процедурных знаний.

1. Показатели, характеризующие потребительские свойства продовольственных товаров.
2. Охарактеризуйте значение в питании, виды, свойства, содержание в пищевых продуктах минеральных веществ.
3. Значение для организма человека, свойства, содержание, влияние на потребительские свойства продуктов углеводов.
4. Значение для организма человека, содержание в продуктах, классификацию и свойства белков.

5. Значение ферментов в производстве и хранении пищевых продуктов, их классификация и свойства.
6. Значение для организма человека имеют жиры, их содержание в продуктах, классификация, свойства, влияние жирно-кислотного состава на качество жиров.
7. Охарактеризуйте водорастворимые витамины, их значение для организма человека, содержание, сохраняемость при переработке и хранении пищевых продуктов.
8. Жирорастворимые витамины, их значение для организма человека, содержание, сохраняемость при переработке и хранении пищевых продуктов.
9. Характеристика отдельных физических свойств, влияние их на качество, сохраняемость и транспортирование пищевых продуктов.
10. Показатели качества пищевых продуктов, факторы формирования и сохранения качества пищевых продуктов; методы оценки качества пищевых продуктов.
11. Охарактеризуйте физические, физико-химические и химические процессы при хранении пищевых продуктов, их влияние на качество и сохраняемость.
12. Виды потерь продовольственных товаров и пути их снижения на всех этапах товародвижения.

### **Второй этап (*продвинутый уровень*)**

**ЗНАТЬ** (помнить и понимать): студент помнит, понимает и может продемонстрировать широкий спектр фактических, концептуальных, процедурных знаний.

**УМЕТЬ** (применять, анализировать, оценивать, синтезировать): уметь использовать изученный материал в конкретных условиях и в новых ситуациях; осуществлять декомпозицию объекта на отдельные элементы и описывать то, как они соотносятся с целым, выявлять структуру объекта изучения; оценивать значение того или иного материала – научно-технической информации, исследовательских данных и т. д.; комбинировать элементы так, чтобы получить целое, обладающее новизной.

1. Основы и режимы хранения продовольственных товаров.
2. Пищевая ценность плодов и овощей, значение в питании
3. Классификация, пищевая ценность, качество, условия и сроки хранения ягод.
4. Потребительские свойства копченой рыбы, условия и сроки хранения.
5. Пищевая ценность и классификация грибов. Кулинарное использование, качественные показатели.
6. Квашение капусты, особенности производства, ассортиментный перечень, качественные показатели.
7. Соление огурцов, сущность технологических основ производства, качественные показатели.
8. Сушка овощей и плодов: используемые способы, ассортиментный перечень, качественные показатели.

9. Овощные консервы, характеристика разновидностей.

10. Тара и упаковочные материалы, характеристика разновидностей.

11. Значение и классификация вкусовых продуктов, отличие пряностей от приправ.

### **Третий этап (высокий уровень)**

**ЗНАТЬ** (помнить и понимать): студент помнит, понимает и может продемонстрировать широкий спектр фактических, концептуальных, процедурных знаний.

**УМЕТЬ** (применять, анализировать, оценивать, синтезировать): уметь использовать изученный материал в конкретных условиях и в новых ситуациях; осуществлять декомпозицию объекта на отдельные элементы и описывать то, как они соотносятся с целым, выявлять структуру объекта изучения; оценивать значение того или иного материала – научно-технической информации, исследовательских данных и т. д.; комбинировать элементы так, чтобы получить целое, обладающее новизной.

**ВЛАДЕТЬ** наиболее общими, универсальными методами действий, познавательными, творческими, социально-личностными навыками.

1. Особенности химического состава и пищевой ценности моркови, условия хранения.
2. Характеристика хозяйственно-ботанических сортов капустных овощей, их пищевая ценность и значение в питании, условия и сроки хранения.
3. Особенности химического состава луковых овощей и характеристика различных их видов.
4. Способы, условия и сроки хранения свежих овощей и плодов.
5. Дефекты и болезни свежих плодов и овощей, причины их возникновения и меры предупреждения.
6. Классификация овощных и плодовых консервов в герметичной таре.
7. Пищевая ценность мяса рыб. Характеристика живой, охлажденной рыбы.
8. Соленая рыба, способы посола, краткая характеристика, требования к качеству.
8. Понятие о сушеной и вяленой рыбе, разновидности сушки, качественные показатели.
9. Рыбные консервы и пресервы, ассортимент, качественные показатели, сроки хранения.
10. Копченая рыба, разновидности применяемых способов копчения, качественные показатели.
11. Энергетическая, пищевая и биологическая ценность пищевых продуктов, их содержательный компонент.
12. Мороженая рыба: способы замораживания, качественные показатели.
11. Икра рыб, виды, качественные показатели, сроки реализации.

Критерии оценивания:

оценка «зачтено» (при неполном (пороговом), хорошем (углубленном) и отличном (продвинутом) усвоении) выставляется при условии, если студент показывает хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

оценка «не зачтено» (при отсутствии усвоения (ниже порогового)) выставляется при наличии серьезных упущений в процессе изложения учебного материала; в случае отсутствия знаний основных понятий и определений курса или присутствии большого количества ошибок при интерпретации основных определений; если студент показывает значительные затруднения при ответе на предложенные основные и дополнительные вопросы; при условии отсутствия ответа на основной и дополнительный вопросы.

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

Процедура оценки знаний умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, производится преподавателем в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Для повышения эффективности текущего контроля и последующей промежуточной аттестации студентов осуществляется структурирование дисциплины на модули. Каждый модуль учебной дисциплины включает в себя изучение законченного раздела, части дисциплины.

Основными видами текущего контроля знаний, умений и навыков в течение каждого модуля учебной дисциплины являются *защиты лабораторных работ, домашних заданий, контрольные работы, тестовый контроль, устный опрос, написание эссе, рубежные контроли*

Студент должен выполнить все контрольные мероприятия, предусмотренные в модуле учебной дисциплины к указанному сроку, после чего преподаватель проставляет балльные оценки, набранные студентом по результатам текущего контроля модуля учебной дисциплины.

Контрольное мероприятие считается выполненным, если за него студент получил оценку в баллах, не ниже минимальной оценки, установленной программой дисциплины по данному мероприятию.

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в форме зачета.

Зачет проводится для оценки уровня усвоения обучающимся учебного материала лекционных курсов и лабораторно-практических занятий, а также самостоятельной работы. Оценка выставляется или по результатам учебной работы студента в течение семестра, или по итогам письменного-устного опроса, или тестирования на последнем занятии. Для дисциплин и видов

учебной работы студента, по которым формой итогового отчета является зачет, определена оценка «зачтено», «не зачтено».

Оценка «зачтено» ставится в том случае, если обучающийся:

- владеет знаниями, выделенными в качестве требований к знаниям обучающихся в области изучаемой дисциплины;
- демонстрирует глубину понимания учебного материала с логическим и аргументированным его изложением;
- владеет основным понятийно-категориальным аппаратом по дисциплине;
- демонстрирует практические умения и навыки в области исследовательской деятельности.

Оценка «не зачтено» ставится в том случае, если обучающийся:

- демонстрирует знания по изучаемой дисциплине, но отсутствует глубокое понимание сущности учебного материала;
- допускает ошибки в изложении фактических данных по существу материала, представляется неполный их объем;
- демонстрирует недостаточную системность знаний;
- проявляет слабое знание понятийно-категориального аппарата по дисциплине;
- проявляет непрочность практических умений и навыков в области исследовательской деятельности.

В этом случае студент сдаёт зачёт в форме устных и письменных ответов на любые вопросы в пределах освоенной дисциплины.

Основным методом оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций является балльно-рейтинговая система, которая регламентируется Положением о балльно-рейтинговой системе оценки обучения в ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ.

Основными видами поэтапного контроля результатов обучения студентов являются: входной контроль, текущий контроль, рубежный (промежуточный) контроль, творческий контроль, выходной контроль (зачет).

Уровень развития компетенций оценивается с помощью рейтинговых баллов.

<b>Рейтинги</b>	<b>Характеристика рейтингов</b>	<b>Максимум баллов</b>
Рубежный	Отражает работу студента на протяжении всего периода изучения дисциплины. Определяется суммой баллов, которые студент получит по результатам изучения каждого модуля.	60
Творческий	Результат выполнения студентом индивидуального творческого задания различных уровней сложности, в том числе, участие в различных конференциях и конкурсах на протяжении всего курса изучения дисциплины.	5
Рейтинг	Оценка личностных качеств обучающихся,	10

личностных качеств	проявленных ими в процессе реализации дисциплины (модуля) (дисциплинированность, посещаемость учебных занятий, сдача вовремя контрольных мероприятий, ответственность, инициатива и др.)	
Рейтинг сформированности прикладных практических требований	Оценка результата сформированности практических навыков по дисциплине (модулю), определяемый преподавателем перед началом проведения промежуточной аттестации и оценивается как «зачтено» или «не зачтено».	+
Промежуточная аттестация	Является результатом аттестации на окончательном этапе изучения дисциплины по итогам сдачи зачета или экзамена. Отражает уровень освоения информационно-теоретического компонента в целом и основ практической деятельности в частности.	25
Итоговый рейтинг	Определяется путём суммирования всех рейтингов	100

Общий рейтинг по дисциплине складывается из рубежного, творческого, рейтинга личностных качеств, рейтинга сформированности прикладных практических требований, промежуточной аттестации (экзамена или зачета).

Рубежный рейтинг – результат текущего контроля по каждому модулю дисциплины, проводимого с целью оценки уровня знаний, умений и навыков студента по результатам изучения модуля. Оптимальные формы и методы рубежного контроля: устные собеседования, письменные контрольные опросы, в т.ч. с использованием ПЭВМ и ТСО, результаты выполнения лабораторных и практических заданий. В качестве практических заданий могут выступать крупные части (этапы) курсовой работы или проекта, расчетно-графические задания, микропроекты и т.п.

Промежуточная аттестация – результат аттестации на окончательном этапе изучения дисциплины по итогам сдачи *зачета/ экзамена*, проводимого с целью проверки освоения информационно-теоретического компонента в целом и основ практической деятельности в частности. Оптимальные формы и методы выходного контроля: письменные экзаменационные или контрольные работы, индивидуальные собеседования.

Творческий рейтинг – составная часть общего рейтинга дисциплины, представляет собой результат выполнения студентом индивидуального творческого задания различных уровней сложности.

Рейтинг личностных качеств - оценка личностных качеств обучающихся, проявленных ими в процессе реализации дисциплины (модуля) (дисциплинированность, посещаемость учебных занятий, сдача вовремя контрольных мероприятий, ответственность, инициатива и др.

Рейтинг сформированности прикладных практических требований - оценка результата сформированности практических навыков по дисциплине (модулю), определяемый преподавателем перед началом проведения промежуточной аттестации и оценивается как «зачтено» или «не зачтено».



В рамках балльно-рейтинговой системы контроля успеваемости студентов, семестровая составляющая балльной оценки по дисциплине формируется при наборе заданной в программе дисциплины суммы баллов, получаемых студентом при текущем контроле в процессе освоения модулей учебной дисциплины в течение семестра.

Итоговая оценка /зачёта/ компетенций студента осуществляется путём автоматического перевода баллов общего рейтинга в стандартные оценки.

Максимальная сумма рейтинговых баллов по учебной дисциплине составляет 100 баллов.

Оценка «зачтено» ставится в том случае, если итоговый рейтинг студента составил 51 балл и более.

Оценка «не зачтено» ставится в том случае, если итоговый рейтинг студента составил менее 51 балла.

По дисциплине с экзаменом необходимо использовать следующую шкалу пересчета суммарного количества набранных баллов в четырехбалльную систему:

Неудовлетворительно менее 51 балла	Удовлетворительно 51-67 баллов	Хорошо 67,1-85 баллов	Отлично 85,1-100 баллов
---------------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------	-------------------------------