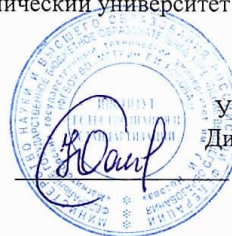




МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И.
Носова»



УТВЕРЖДАЮ
Директор ИЕиС
Ю.В. Сомова

28.04.2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

***ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ЗЕРНО-МУЧНЫХ И
ПЛОДООВОЩНЫХ ТОВАРОВ***

Направление подготовки (специальность)
38.03.07 Товароведение

Направленность (профиль/специализация) программы
Товарный консалтинг и экспертиза

Уровень высшего образования - бакалавриат

Форма обучения
очная

Институт/ факультет	Институт естествознания и стандартизации
Кафедра	Химии
Курс	3
Семестр	5

Магнитогорск
2025 год

Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО - бакалавриат по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение (приказ Минобрнауки России от 12.08.2020 г. № 985)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Химии
28.03.2025, протокол № 6

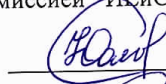
Зав. кафедрой



Н.Л. Медяник

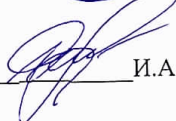
Рабочая программа одобрена методической комиссией ИЕиС
28.04.2025 г. протокол № 5

Председатель



Ю.В. Сомова

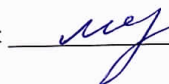
Рабочая программа составлена:
доцент кафедры Химии, канд. с.-х. наук



И.А. Долматова

Рецензент:

зав. кафедрой ТСИСА, д-р техн. наук



И.Ю. Мезин

Лист актуализации рабочей программы

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2026 - 2027 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2027 - 2028 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2028 - 2029 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2029 - 2030 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

1 Цели освоения дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины является: в формировании знаний по товароведению и экспертизе зерно-мучных и плодоовощных товаров, привить основные навыки, необходимые для идентификации и проведения товарной экспертизы.

2 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Товароведение и экспертиза зерно-мучных и плодоовощных товаров входит в часть учебного плана формируемую участниками образовательных отношений образовательной программы.

Для изучения дисциплины необходимы знания (умения, владения), сформированные в результате изучения дисциплин/ практик:

Физиология питания

Биология

Введение в направление

Теоретические основы товароведения и экспертизы

Биохимия

Пищевая химия

Общая микробиологии

Физико-химические методы исследования сырья и продуктов питания

Учебная -научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)

Знания (умения, владения), полученные при изучении данной дисциплины будут необходимы для изучения дисциплин/практик:

Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

Производственная – преддипломная практика

Технология хранения и транспортирования продовольственных товаров

3 Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) и планируемые результаты обучения

В результате освоения дисциплины (модуля) «Товароведение и экспертиза зерно-мучных и плодоовощных товаров» обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции
ПК-3 Способен анализировать причины, вызывающие снижение качества продукции (работ, услуг), разрабатывать планы мероприятий по их устранению	
ПК-3.1	Проводит сбор данных по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги)
ПК-3.2	Выявляет причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), в том числе с использованием аналитики больших данных
ПК-3.3	Разрабатывает предложения по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), с выбором оптимальных решений
ПК-4 Способен проводить инспекционный контроль качества продукции (работ, услуг)	
ПК-4.1	Выполняет работы по совершенствованию функционирования внутренней системы менеджмента качества (управления качеством) в организации

ПК-4.2	Формирует предложения по предупреждению и устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг)
--------	--

4. Структура, объём и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц 108 акад. часов, в том числе:

- контактная работа – 55 акад. часов;
- аудиторная – 54 акад. часов;
- внеаудиторная – 1 акад. часов;
- самостоятельная работа – 53 акад. часов;
- в форме практической подготовки – 2 акад. час;

Форма аттестации - зачет с оценкой

Раздел/ тема дисциплины	Семестр	Аудиторная контактная работа (в акад. часах)			Самостоятельная работа студента	Вид самостоятельной работы	Форма текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Код компетенции
		Лек.	лаб. зан.	практ. зан.				
1. Зерномучные товары								
1.1 Вкусовые товары, значение в питании. Товароведная характеристика и экспертиза чая и кофе.	5	2		2/2И	2	Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками. Подготовка к практической работе.	Защита практической работы.	ПК-3.1
1.2 Товароведная характеристика пряностей, приправ, поваренной соли и уксуса.		2			7	Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками	Тестирование.	ПК-3.1
1.3 Товароведная характеристика минеральной воды, плодоовощных и фруктовых соков.		2	2	2	2	Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками	Защита практической и лабораторной работы. Тестирование.	ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-4.1, ПК-4.2
1.4 Товароведная характеристика газированной воды и напитков; кваса и пива.		2	2/2И	2/2И	4	Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными	Защита практической и лабораторной работы. Тестирование.	ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-4.1, ПК-4.2

						библиотеками		
1.5 Товароведная характеристика водки, ликеро-водочных изделий, коньяка, виноградных вин.	5	4	2/2И	4	14	Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками	Защита практической и лабораторной работы. Тестирование.	ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-4.1, ПК-4.2
Итого по разделу		12	6/4И	10/4И	29			
2. Плодоовощные товары								
2.1 Анатомо-морфологическое строение свежих плодов и овощей. Классификация плодов и овощей.	5	2		2/2И	7,9	Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками	Защита практической работы. Тестирование.	ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-4.1, ПК-4.2
2.2 Свежие плоды и овощи. Хранение плодов и овощей		2	4/4И	4	12,1	Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками	Тестирование. Защита практической и лабораторной работы.	ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-4.1, ПК-4.2
2.3 Продукты переработки плоов и овощей. Плодоовощные консервы.		2	8	2		Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками	Защита практической и лабораторной работы. Тестирование.	ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-4.1, ПК-4.2
Итого по разделу		6	12/4И	8/2И	24			
Итого за семестр		18	18/8И	18/6И	49		зао	
Итого по дисциплине		18	18/8И	18/6И	53		зачет с оценкой	

5 Образовательные технологии

В процессе преподавания дисциплины применяются традиционная и модульно-компетентностная технологии.

Лекции проходят как в традиционной форме, так и в формах вводной лекции и проблемных лекций. На вводных лекциях происходит знакомство обучающихся с назначением и задачами курса, его ролью и местом в системе учебных дисциплин и в системе подготовки бакалавра. Теоретический материал на проблемных лекциях является результатом усвоения полученной информации посредством постановки проблемного вопроса и поиска путей его решения.

Лекционный материал закрепляется в ходе лабораторных и практических работ, на которых выполняются групповые и индивидуальные задания по пройденной теме. При проведении практических работ используется метод контекстного обучения, который позволяет усвоить материал путем выявления связей между конкретным знанием и его применением.

Самостоятельная работа стимулирует обучающихся в процессе решения задач на практических занятиях, при подготовке к семинарским занятиям, подготовки к тестированиям, контрольной работе, итоговой аттестации.

6 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Представлено в приложении 1.

7 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Представлены в приложении 2.

8 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) Основная литература:

1. Григорян, Е. С. Товароведение : учебное пособие / Е. С. Григорян. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 265 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-005764-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=399953> (дата обращения: 30.04.2023). – Режим доступа: по подписке.

2. Микулович, Л. С. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров : учебное пособие / Л. С. Микулович, Д. П. Лисовская. — Минск : Вышэйшая школа, 2009. — 480 с. — ISBN 978-985-06-1699-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/65338> (дата обращения: 06.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

б) Дополнительная литература:

1. Скрыбина, О. В. Идентификация и обнаружение фальсификации товаров : учебное пособие / О. В. Скрыбина, Д. С. Рябкова. — Омск : Омский ГАУ, 2020. — 77 с. — ISBN 978-5-89764-850-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/136156> (дата обращения: 06.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебное пособие / составители А. И. Тариченко [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 190 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/134399> (дата обращения: 06.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Вестник АПК Ставрополя. - ISSN: 2222-9345. – URL: https://e.lanbook.com/journal/2181#journal_name (дата обращения: 25.04.2023). – Текст : электронный.

4. Foods and Raw Materials. - ISSN: 2308-4057. - URL:

https://e.lanbook.com/journal/2942#journal_name (дата обращения: 25.04.2023). – Текст : электронный.

5. Известия вузов. Пищевая технология. - ISSN: 0579-3009. - Текст: непосредственный.

в) Методические указания:

1. Уланова, И. Г. Методические указания по выполнению лабораторных занятий на тему «Экспертиза зерномучных товаров по дисциплине «Товароведение и экспертиза товаров» : методические указания / И. Г. Уланова, О. Н. Блинникова. — Воронеж : Мичуринский ГАУ, 2006. — 37 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/47311> (дата обращения: 06.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2 Березина, В. В. Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов: Лабораторный практикум : учебное пособие / В. В. Березина. — 4-е изд. — Москва : Дашков и К, 2021. — 200 с. — ISBN 978-5-394-04177-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/229886> (дата обращения: 06.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

г) Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

Программное обеспечение

Наименование ПО	№ договора	Срок действия лицензии
MS Office 2007 Professional	№ 135 от 17.09.2007	бессрочно
7Zip	свободно распространяемое ПО	бессрочно
Браузер Yandex	свободно распространяемое ПО	бессрочно
FAR Manager	свободно распространяемое ПО	бессрочно

Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название курса	Ссылка
Электронная база периодических изданий East View Information Services, ООО «ИВИС»	https://dlib.eastview.com/
Национальная информационно-аналитическая система – Российский индекс научного цитирования (РИНЦ)	URL: https://elibrary.ru/project_risc.asp
Федеральное государственное бюджетное учреждение «Федеральный институт промышленной собственности»	URL: http://www1.fips.ru/

9 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Материально-техническое обеспечение дисциплины включает:

Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа:

Мультимедийные средства хранения, передачи и представления учебной информации

Учебные аудитории для проведения практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:

Доска, законодательная, нормативная и техническая документация, ФОСы, учебно-методическая документация

Помещения для самостоятельной работы обучающихся: Персональные компьютеры с пакетом MS Office, выходом в Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета

Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: Стеллажи для хранения учебно-наглядных пособий и учебно-методической документации.

6 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Аудиторная самостоятельная работа обучающихся на лабораторных практических занятиях осуществляется под контролем преподавателя в виде выполнения заданий, которые определяет преподаватель.

Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде подготовки докладов, подготовки к семинарам, контрольной работе и тестированиям, с консультациями преподавателя.

Примерные вопросы тестирования

Вопросы по темам

Задания для текущего контроля знаний студентов

Первая контрольная работа

Вариант 1

- 1 Сравнительная характеристика зерна пшеницы и ржи по строению, химическому составу и использованию.
- 2 Ассортимент хлебных изделий из пшеничной муки первого сорта, ржаной сеяной.

Вариант 2

- 1 Сравнительная характеристика зерна пшеницы, гречихи и бобовых культур по строению, химическому составу и использованию.
- 2 Ассортимент хлебных изделий из пшеничной муки высшего и второго сорта.

Вариант 3

- 1 Сравнительная характеристика пшеничной и ржаной муки по химическому составу, ассортименту и требованиям к качеству.
- 2 Перечислить дефекты хлеба, кратко указать причины возникновения и меры предупреждения.

Вариант 4

- 1 Требования к качеству муки по стандартным и хлебопекарным показателям.
- 2 Сравнительная характеристика бараночных и макаронных изделий по продолжительности хранения.

Вариант 5

- 1 Какие крупы подразделяют на товарные сорта, а какие крупы – на номера. Как определить сорт и номер крупы?
- 2 Влияние сырья на качество хлеба и хлебобулочных изделий.

Вариант 6

- 1 Условия и сроки хранения крупы. Процессы, происходящие в крупе при хранении, их влияние на качество.
- 2 Болезни хлеба, причины их вызывающие, меры предупреждения.

Вторая контрольная работа

Вариант 1

- 1 Микробиологические заболевания капустных овощей. Причины их возникновения и меры предупреждения.
- 2 Порядок и правила отбора проб клубнеплодов.

Вариант 2

- 1 Физиологические заболевания картофеля. Причины их возникновения и меры предупреждения.
- 2 Опишите основные признаки характеризующие хозяйственно-ботанические сорта клубнеплодов.

Вариант 3

- 1 Микробиологические заболевания корнеплодов. Причины их возникновения и меры предупреждения.
- 2 Опишите основные признаки характеризующие хозяйственно-ботанические сорта луковых овощей.

Вариант 4

- 1 Дефекты луковых овощей. Причины их возникновения и меры предупреждения.
- 2 Опишите основные признаки характеризующие помологические сорта семечковых плодов.

Вариант 5

- 1 Условия упаковки, транспортировки и хранения плодов и овощей.
- 2 Краткая характеристика квашеных овощей.

Вариант 6

- 1 Краткая характеристика сушеных плодов и овощей.
- 2 Хранение плодов в регулируемой газовой среде. Достоинства и недостатки этого способа хранения.

Примеры ситуационных задач

1 На базу покупателя в августе текущего года поступила партия свежей вишни массой-нетто 2 т в ящиках № 1 вместимостью по 10 кг. В соответствии с сопроводительными документами вишня сорта «Лотовая» с плодоножкой, 1 товарного сорта.

Приемочный контроль качества вишни по объединенной пробе показал:

Плоды размером по наибольшему поперечному диаметру не менее 16 мм, типичные по форме, неоднородные по степени зрелости, содержание плодов без плодоножек - 7%, плодов с побурением в виде пятен и перезревших - 6 %.

- Определите величину выборки и объединенной пробы для установления товарного сорта вишни.
- Дайте заключение о товарном сорте партии вишни.
- Как установить зараженность плодов вишни плодовой гнилью?
- Какие плоды относятся к зеленым и перезревшим?
- К какой помологической группе относится вишня сорта «Лотовая»?

2 В магазин 5.08. текущего года поступила партия персиков помологического сорта Эльберта массой - нетто 1 т в ящиках вместимостью по 10 кг, по сопроводительным документам высшего сорта. Приемочный контроль качества персиков по объединенной пробе показал: плоды типичные по форме и окраске данному помологическому сорту, однородные по степени зрелости, размером по наибольшему поперечному диаметру не менее 50 мм, 10 % плодов со слабой потертостью на кожице общей площадью до 3 см², 1 % плодов с одним зарубцевавшимся повреждением плодовой ножки, 2 % плодов загнивших и зеленых.

- Определите объединенную пробу и дайте заключение о качестве партии персиков.
- К какой помологической группе относятся персики сорта Эльберта?
- В местах назначения наличие загнивших и зеленых плодов, обнаруженных при приемке, является ли основанием для перевода партии в низший сорт?
- Магазин продал 0,5т стандартных плодов персика. Определите величину естественной убыли реализованных плодов.

Подготовьте устные ответы на следующие вопросы:

- 1 Районы произрастания косточковых плодов.
- 2 Особенности строения плода косточковых
- 3 Отличие черешни группы Гини от группы Бигарро и вишни группы Аморели от группы Морели, или Гриоты.
- 4 Деление абрикосов в зависимости от района произрастания и использования?

5 Из какого подвида сливы домашней получают сушеный чернослив?

6 В семенах каких видов косточковых плодов содержится гликозид амигдалин?

7 Перечислите виды продуктов, в которых используются косточковые плоды в качестве сырья.

Деловая игра

1 Укажите, есть ли основания для проведения повторной экспертизы плодоовощных товаров после хранения. Если нет, то к какому виду должна быть отнесена эта экспертиза. Какие документы должны быть оформлены экспертами? Какие документы должен представить заказчик? Какие из этих документов служат основанием для допуска эксперта к проведению экспертизы. Какие специалисты могут выступать представителями заказчика ООО «Визит».

Задание 2 Проведите экспертную оценку товарных партий плодоовощной продукции (томатов и дынь) после хранения, используя результаты разбраковки объединенных проб, приведенных в приложениях Д, Е.

Этапы выполнения задания:

1 Проверить достаточность массы объединенной пробы. Если проба недостаточна, то процентное содержание дефектной продукции рассчитать с учетом минимально допустимой и недостаточной пробы.

2 Рассчитать процентное содержание каждой фракции дефектной продукции.

3 Установить процентное содержание стандартной, нестандартной продукции и отходов в соответствии с требованиями стандартов и с учетом допускаемых отклонений, регламентируемых в этих стандартах

Производственные задачи

Ситуация 1 В экспертную организацию Торгово-промышленной палаты (ТПП) поступила заявка от оптовой плодоовощной базы ООО «Визит» на проведение товароведной экспертизы товарных партий томатов и дынь при приемке от поставщика. К заявке были приложены качественные удостоверения на конкретные товарные партии (приложения А, Б).

Руководство экспертной организации, рассмотрев заявку, приняло решение о направлении группы экспертов в ООО «Визит», причем по каждому наименованию продукции была сформирована группа (команда) экспертов из пяти человек (по числу товарных партий).

Пояснение: каждый эксперт в группе должен проводить товароведную экспертизу с одной товарной партией, но после получения конечных результатов оценки происходит открытое обсуждение результатов в группе и совместное принятие решений, представляемых в виде

экспертного заключения. Преподаватель выступает в роли руководителя экспертной организации, дает задания экспертам (студентам), подписывает наряды.

Ситуация 2 После окончания сроков хранения руководство ООО «Визит» обратилось в экспертную организацию о проведении экспертизы тех же товарных партий вновь, указав в заявке на необходимость выявления причин возникновения количественных и качественных потерь. Согласие руководства экспертной организации было получено и эксперты были направлены в ООО «Визит».

Пояснение: каждый эксперт в группе должен проводить экспертную оценку одних и тех же товарных партий. Обсуждение результатов оценки аналогично ситуации 1.

Задания по ситуации 1

Задание 1.1 Оформите заявку и наряд на проведение экспертизы: товарной партии с которой Вы будете работать на деловой игре. Форма заявки и наряда см. в приложении Ж, 3. Заявка может составляться также и в произвольной форме с указанием наименования заказчика, его адреса и телефона, цель, объект экспертизы, объем экспертируемой партии, ее идентифицирующие признаки (№ товарно-транспортной накладной, отправитель, даты отправки и получения), дата вызова эксперта, метод исследования. Все необходимые данные приведены в качественном удостоверении.

Вопросы для подготовки к зачету

1 Состояние и перспективы развития зернового хозяйства. Тенденции потребления населением продуктов переработки зерна, нормы потребления, развитие торговли этими продуктами.

2 Основные направления совершенствования ассортимента зерномучных товаров, пути повышения их качества. Рациональное использование зерновых культур.

3 Общая характеристика зерна как сырья для зерномучных товаров: свойства, обуславливающие его значение в народном хозяйстве. Классификация зерновых культур.

4 Обобщенная модель строения зерна и состава его тканей. Особенности строения зерна культур разного вида. Влияние структуры и состава зерна на его технологические свойства и химический состав.

5 Свойства зерна. Факторы, формирующие качество зерна. Классификация зерна пшеницы и ее влияние на потребительские достоинства вырабатываемых продуктов.

- 6 Классификация зерна ржи, кукурузы, ячменя, овса, риса, проса, гречихи и бобовых культур. Показатели качества зерна. Дефекты. Экспертиза качества зерна.
- 7 Общая характеристика крупы. Классификация крупы. Химический состав, пищевая ценность и потребительские свойства крупы основных видов.
- 8 Крупа повышенной биологической ценности. Факторы, формирующие качество крупы. Показатели качества крупы. Дефекты. Принципы деления на сорта.
- 9 Экспертиза качества крупы.
- 10 Общая характеристика муки. Классификация. Характеристика веществ, входящих в состав муки основных видов. Факторы, формирующие качество.
- 11 Сорта муки, отличительные свойства муки разных сортов. Мука для выработки макаронных изделий. Показатели качества муки.
- 12 Экспертиза качества муки.
- 13 Способы и оптимальные условия хранения муки и крупы. Текущий контроль за качеством при хранении. Изменения качества муки, крупы при хранении и процессы, их вызывающие. Дефекты муки, крупы.
- 14 Общая характеристика хлеба и хлебобулочных изделий. Классификация. Химический состав и пищевая ценность хлеба из муки разных видов и сортов.
- 15 Потребительские свойства хлебобулочных изделий. Пути повышения биологической ценности, совершенствования ассортимента хлебобулочных изделий.
- 16 Хлеб и хлебобулочные изделия лечебного назначения. Факторы, формирующие качество хлеба: сырье и процессы производства.
- 17 Экспертиза качества хлебных изделий.
- 18 Транспортирование и хранение хлеба и хлебобулочных изделий: условия и сроки, изменение качества при хранении, сущность процесса черствения и пути его замедления.
- 19 Общая характеристика сухарных изделий. Классификация. Потребительские свойства сухарных изделий. Факторы, формирующие качество. Показатели качества. Дефекты, причины их возникновения, меры предупреждения.
- 20 Экспертиза качества сухарных изделий.
- 21 Общая характеристика бараночных изделий. Классификация. Химический состав и пищевая ценность изделий в зависимости от рецептуры. Факторы, формирующие качество. Показатели качества изделий. Дефекты и меры их предупреждения.
- 22 Экспертиза качества бараночных изделий.
- 23 Общая характеристика макаронных изделий. Классификация. Химический состав изделий, их пищевая ценность, пути ее повышения. Влияние добавок на потребительские свойства изделий. Пути совершенствования ассортимента и качества макаронных изделий.
- 24 Макароны изделия. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Показатели качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.
- 25 Упаковка и транспортирование макаронных изделий. Условия и сроки хранения. Изменения качества при хранении.

- 26 Экспертиза качества макаронных изделий.
- 27 Плодоовощные товары. Состояние и перспективы развития производства, потребления и торговли овощами и плодами. Значение плодов и овощей в питании. Рациональные нормы потребления.
- 28 Химический состав и свойства веществ как одно из слагаемых качества плодов и овощей. Характеристика входящих в состав овощей и плодов: воды, углеводов, органических кислот, витаминов, фенольных, красящих, ароматических, минеральных, азотистых веществ, гликозидов, липидов, фитонцидов. Классификация овощей и плодов.
- 29 Структурно-механические свойства: насыпная масса, скважистость, плотность, механическая прочность и др. Их значение для качества и сохраняемости плодов и овощей на разных этапах товародвижения.
- 30 Отличие товароведной классификации от торговой и ботанической. Определяющие признаки товароведной классификации, ее назначение.
- 31 Деление на классы, подклассы, группы, подгруппы, виды и разновидности овощей и плодов. Природные сорта: помологические, ампелографические, хозяйственно- ботанические, отличительные признаки сортов.
- 32 Показатели качества овощей и плодов: определяющие и специфические. Значение их для качества и сохраняемости. Регламентация значений показателей в зависимости от местонахождения, сроков выращивания и хранения продукции.
- 33 Градация качества: стандартная, нестандартная, отход. Товарные сорта плодов и овощей, принципы, положенные в основу их деления. Дефекты овощей и плодов: малозначительные, значительные и критические.
- 34 Краткая характеристика наиболее распространенных дефектов и повреждений: механических, сельхозвредителями, болезней микробиологических и физиологических. Причины возникновения. Влияние на потребительские свойства, товарное качество и сохраняемость.
- 35 Товароведная характеристика вегетативных овощей: клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, салатно-шпинатных, пряно-вкусовых.
- 36 Товароведная характеристика плодовых овощей: томатных, тыквенных, зернобобовых. Районы выращивания.
- 37 Экспертиза качества свежих овощей.
- 38 Свежие плоды. Товароведная характеристика важнейших групп плодов: семечковых, косточковых, ягод, субтропических, тропических и орехоплодных. Районы производства.
- 39 Экспертиза качества свежих плодов.
- 40 Операции товарной обработки: основные (сортировка калибровка), вспомогательные (упаковка, фасовка и другие специфичные для отдельных видов овощей и плодов, удаление посторонних примесей, сушка, мойка, зачистка).
- 41 Тара и упаковочные материалы, используемые для упаковки овощей и плодов. Способы укладки в тару. Новые виды тары (полимерной, картонной). Использование тары – оборудования. Влияние тары, упаковочных материалов и способов укладки на сохраняемость.

42 Хранение овощей и плодов. Назначение хранения. Определение сохраняемости и лежкости, их критерии: выход стандартной продукции, потери. Народно – хозяйственное значение решения проблемы сохранения овощей и плодов.

43 Процессы, происходящие при хранении: физические, биохимические, микробиологические, физиологические и биологические. Периоды жизнедеятельности овощей и плодов и их влияние на интенсивность процессов.

44 Условия хранения. Режим хранения, показатели его характеризующие. Определение оптимального режима. Регулирование и контроль режима хранения.

45 Размещение плодов и овощей на хранение. Правила размещения с учетом товарного соседства, биологических особенностей, возможностей создания и поддержания оптимального режима хранения, механизации погрузочно – разгрузочных работ.

46 Санитарно – гигиеническое состояние хранилищ. Подготовка хранилищ к закладке продукции. Поддержание санитарно – гигиенического состояния хранилищ в период хранения плодоовощной продукции.

47 Характеристика наиболее распространенных современных способов хранения плодов и овощей: бестарного (буртового, траншейного, закроного, секционного, навалного), ящичного и тарного, с использованием искусственного и естественного холода, в обычной атмосфере и газовой среде.

48 Классификация продуктов переработки по методам консервирования. Пищевая ценность переработанных овощей и плодов, ее отличие от свежих.

49 Плодоовощные консервы. Общая характеристика. Сущность стерилизации и пастеризации, влияние на свойства исходного сырья. Классификация, ассортимент. Пищевая ценность, химический состав. Основные направления формирования ассортимента. Факторы, формирующие качество.

50 Дефекты плодоовощных консервов, причины их возникновения и меры по устранению. Информационные факторы: маркировка. Факторы, сохраняющие качество: тара, упаковочные материалы, условия и сроки транспортирования, хранения. Изменение качества консервов при хранении. Потери и пути их снижения.

51 Экспертиза качества плодоовощных консервов.

52 Замороженные овощи и плоды. Общая характеристика. Сущность замораживания, влияние его на свойства исходного сырья. Физические, физико – химические и биохимические процессы, их влияние на качество готовой продукции. Пищевая ценность, химический состав.

53 Факторы, сохраняющие качество замороженных овощей и плодов: тара, упаковочные материалы, условия и сроки транспортирования, хранения. Изменения качества при хранении. Потери и меры по их снижению.

54 Экспертиза качества луковых и капустных овощей.

55 Сушеные овощи и плоды. Общая характеристика. Сущность сушки, ее влияние на свойства исходного сырья. Физические, физико – химические и биохимические процессы, происходящие при сушке. Пищевая ценность, химический состав.

56 Классификация сушеных плодов и овощей. Факторы, формирующие качество: сырье, производство. Технологические свойства сырья, обуславливающие пригодность к сушке. Влияние современных способов сушки на качество. Показатели качества. Торговые сорта.

- 57 Дефекты сушеных плодов и овощей, причины их возникновения. Факторы, сохраняющие качество: тара, упаковочные материалы, условия и сроки транспортирования, хранения. Изменения качества при хранении. Потери и пути их снижения.
- 58 Экспертиза качества сушеных плодов и овощей.
- 59 Квашеные овощи и моченые плоды. Общая характеристика. Сущность квашения, влияния его на свойства исходного сырья. Пищевая ценность, химический состав.
- 60 Классификация и ассортимент квашеных овощей. Факторы, формирующие качество. Признаки пригодности сортов для квашения. Влияние передовых технологий квашения на качество продукта. Показатели качества. Торговые сорта. Дефекты.
- 61 Факторы, сохраняющие качество квашеных овощей и моченых плодов: тара, условия и сроки транспортирования и хранения. Изменения качества при хранении. Потери и меры по их снижению.
- 62 Экспертиза качества квашеных изделий.

7. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация имеет целью определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине за определенный период обучения.

а) Планируемые результаты обучения и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации:

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
ПК-3: Способен анализировать причины, вызывающие снижение качества продукции (работ, услуг), разрабатывать планы мероприятий по их устранению		
ПК-3.1	Проводит сбор данных по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги)	Вопросы к зачёту 63 Состояние и перспективы развития зернового хозяйства. Тенденции потребления населением продуктов переработки зерна, нормы потребления, развитие торговли этими продуктами. 64 Основные направления совершенствования ассортимента зерномучных товаров, пути повышения их качества. Рациональное использование зерновых культур. 65 Общая характеристика зерна как сырья для зерномучных товаров: свойства, обуславливающие его значение в народном хозяйстве. Классификация зерновых культур. 66 Обобщенная модель строения зерна и состава его тканей. Особенности строения зерна культур разного вида. Влияние структуры и состава зерна на его технологические свойства и химический состав. 67 Свойства зерна. Факторы, формирующие качество зерна. Классификация зерна пшеницы и ее влияние на потребительские достоинства вырабатываемых продуктов. 68 Классификация зерна ржи, кукурузы, ячменя, овса, риса, проса, гречихи и бобовых культур. Показатели качества зерна. Дефекты. Экспертиза качества зерна. 69 Общая характеристика крупы. Классификация крупы. Химический состав, пищевая ценность и потребительские свойства крупы основных видов.

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		70 Крупа повышенной биологической ценности. Факторы, формирующие качество крупы. Показатели качества крупы. Дефекты. Принципы деления на сорта. 71 Экспертиза качества крупы. 72 Общая характеристика муки. Классификация. Характеристика веществ, входящих в состав муки основных видов. Факторы, формирующие качество. 73 Сорта муки, отличительные свойства муки разных сортов. Мука для выработки макаронных изделий. Показатели качества муки. 74 Экспертиза качества муки. 75 Способы и оптимальные условия хранения муки и крупы. Текущий контроль за качеством при хранении. Изменения качества муки, крупы при хранении и процессы, их вызывающие. Дефекты муки, крупы. 76 Общая характеристика хлеба и хлебобулочных изделий. Классификация. Химический состав и пищевая ценность хлеба из муки разных видов и сортов. 77 Потребительские свойства хлебобулочных изделий. Пути повышения биологической ценности, совершенствования ассортимента хлебобулочных изделий. 78 Хлеб и хлебобулочные изделия лечебного назначения. Факторы, формирующие качество хлеба: сырье и процессы производства. 79 Экспертиза качества хлебных изделий. 80 Транспортирование и хранение хлеба и хлебобулочных изделий: условия и сроки, изменение качества при хранении, сущность процесса черствения и пути его замедления. 81 Общая характеристика сухарных изделий. Классификация. Потребительские свойства сухарных изделий. Факторы, формирующие качество. Показатели качества. Дефекты, причины их возникновения, меры предупреждения. 82 Экспертиза качества сухарных изделий.

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		83 Общая характеристика бараночных изделий. Классификация. Химический состав и пищевая ценность изделий в зависимости от рецептуры. Факторы, формирующие качество. Показатели качества изделий. Дефекты и меры их предупреждения. 84 Экспертиза качества бараночных изделий. 85 Общая характеристика макаронных изделий. Классификация. Химический состав изделий, их пищевая ценность, пути ее повышения. Влияние добавок на потребительские свойства изделий. Пути совершенствования ассортимента и качества макаронных изделий. 86 Макароны изделия. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Показатели качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. 87 Упаковка и транспортирование макаронных изделий. Условия и сроки хранения. Изменения качества при хранении. 88 Экспертиза качества макаронных изделий. 89 Плодоовощные товары. Состояние и перспективы развития производства, потребления и торговли овощами и плодами. Значение плодов и овощей в питании. Рациональные нормы потребления. 90 Химический состав и свойства веществ как одно из слагаемых качества плодов и овощей. Характеристика входящих в состав овощей и плодов: воды, углеводов, органических кислот, витаминов, фенольных, красящих, ароматических, минеральных, азотистых веществ, гликозидов, липидов, фитонцидов. Классификация овощей и плодов. 91 Структурно-механические свойства: насыпная масса, скважистость, плотность, механическая прочность и др. Их значение для качества и сохраняемости плодов и овощей на разных этапах товародвижения. 92 Отличие товароведной классификации от торговой и ботанической. Определяющие признаки товароведной классификации, ее назначение.

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		93 Деление на классы, подклассы, группы, подгруппы, виды и разновидности овощей и плодов. Природные сорта: помологические, ампелографические, хозяйственно- ботанические, отличительные признаки сортов. 94 Показатели качества овощей и плодов: определяющие и специфические. Значение их для качества и сохраняемости. Регламентация значений показателей в зависимости от местонахождения, сроков выращивания и хранения продукции. 95 Градация качества: стандартная, нестандартная, отход. Товарные сорта плодов и овощей, принципы, положенные в основу их деления. Дефекты овощей и плодов: малозначительные, значительные и критические. 96 Краткая характеристика наиболее распространенных дефектов и повреждений: механических, сельхозвредителями, болезней микробиологических и физиологических. Причины возникновения. Влияние на потребительские свойства, товарное качество и сохраняемость. 97 Товароведная характеристика вегетативных овощей: клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, салатно-шпинатных, пряно-вкусовых. 98 Товароведная характеристика плодовых овощей: томатных, тыквенных, зернобобовых. Районы выращивания. 99 Экспертиза качества свежих овощей. 100 Свежие плоды. Товароведная характеристика важнейших групп плодов: семечковых, косточковых, ягод, субтропических, тропических и орехоплодных. Районы производства. 101 Экспертиза качества свежих плодов. 102 Операции товарной обработки: основные (сортировка калибровка), вспомогательные (упаковка, фасовка и другие специфичные для отдельных видов овощей и плодов, удаление посторонних примесей,

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		сушка, мойка, зачистка). 103 Тара и упаковочные материалы, используемые для упаковки овощей и плодов. Способы укладки в тару. Новые виды тары (полимерной, картонной). Использование тары – оборудования. Влияние тары, упаковочных материалов и способов укладки на сохраняемость. 104 Хранение овощей и плодов. Назначение хранения. Определение сохраняемости и лежкости, их критерии: выход стандартной продукции, потери. Народно – хозяйственное значение решения проблемы сохранения овощей и плодов. 105 Процессы, происходящие при хранении: физические, биохимические, микробиологические, физиологические и биологические. Периоды жизнедеятельности овощей и плодов и их влияние на интенсивность процессов. 106 Условия хранения. Режим хранения, показатели его характеризующие. Определение оптимального режима. Регулирование и контроль режима хранения. 107 Размещение плодов и овощей на хранение. Правила размещения с учетом товарного соседства, биологических особенностей, возможностей создания и поддержания оптимального режима хранения, механизации погрузочно – разгрузочных работ. 108 Санитарно – гигиеническое состояние хранилищ. Подготовка хранилищ к закладке продукции. Поддержание санитарно – гигиенического состояния хранилищ в период хранения плодоовощной продукции. 109 Характеристика наиболее распространенных современных способов хранения плодов и овощей: бестарного (буртового, траншейного, закрожного, секционного, навалного), ящичного и тарного, с использованием искусственного и естественного холода, в обычной атмосфере и газовой среде. 110 Классификация продуктов переработки по методам

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		консервирования. Пищевая ценность переработанных овощей и плодов, ее отличие от свежих. 111 Плодоовощные консервы. Общая характеристика. Сущность стерилизации и пастеризации, влияние на свойства исходного сырья. Классификация, ассортимент. Пищевая ценность, химический состав. Основные направления формирования ассортимента. Факторы, формирующие качество. 112 Дефекты плодоовощных консервов, причины их возникновения и меры по устранению. Информрующие факторы: маркировка. Факторы, сохраняющие качество: тара, упаковочные материалы, условия и сроки транспортирования, хранения. Изменение качества консервов при хранении. Потери и пути их снижения. 113 Экспертиза качества плодоовощных консервов. 114 Замороженные овощи и плоды. Общая характеристика. Сущность замораживания, влияние его на свойства исходного сырья. Физические, физико – химические и биохимические процессы, их влияние на качество готовой продукции. Пищевая ценность, химический состав. 115 Факторы, сохраняющие качество замороженных овощей и плодов: тара, упаковочные материалы, условия и сроки транспортирования, хранения. Изменения качества при хранении. Потери и меры по их снижению. 116 Экспертиза качества луковых и капустных овощей. 117 Сушеные овощи и плоды. Общая характеристика. Сущность сушки, ее влияние на свойства исходного сырья. Физические, физико – химические и биохимические процессы, происходящие при сушке. Пищевая ценность, химический состав. 118 Классификация сушеных плодов и овощей. Факторы, формирующие качество: сырье, производство. Технологические свойства сырья, обуславливающие пригодность к сушке. Влияние современных способов сушки на качество. Показатели качества. Торговые сорта.

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		119 Дефекты сушеных плодов и овощей, причины их возникновения. Факторы, сохраняющие качество: тара, упаковочные материалы, условия и сроки транспортирования, хранения. Изменения качества при хранении. Потери и пути их снижения. 120 Экспертиза качества сушеных плодов и овощей. 121 Квашеные овощи и моченые плоды. Общая характеристика. Сущность квашения, влияния его на свойства исходного сырья. Пищевая ценность, химический состав. 122 Классификация и ассортимент квашеных овощей. Факторы, формирующие качество. Признаки пригодности сортов для квашения. Влияние передовых технологий квашения на качество продукта. Показатели качества. Торговые сорта. Дефекты. 123 Факторы, сохраняющие качество квашеных овощей и моченых плодов: тара, условия и сроки транспортирования и хранения. Изменения качества при хранении. Потери и меры по их снижению. 124 Экспертиза качества квашеных изделий.
ПК-3.2	Выявляет причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), в том числе с использованием аналитики больших данных	<i>Ситуационная задача</i> 1 На базу покупателя в августе текущего года поступила партия свежей вишни массой-нетто 2 т в ящиках № 1 вместимостью по 10 кг. В соответствии с сопроводительными документами вишня сорта «Лотовая» с плодоножкой, 1 товарного сорта. Приемочный контроль качества вишни по объединенной пробе показал: Плоды размером по наибольшему поперечному диаметру не менее 16 мм, типичные по форме, неоднородные по степени зрелости, содержание плодов без плодоножек - 7%, плодов с побурением в виде пятен и перезревших - 6 %. ▪ Определите величину выборки и объединенной пробы для установления товарного сорта вишни. ▪ Дайте заключение о товарном сорте партии вишни.

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		▪ Как установить зараженность плодов вишни плодовой жук? ▪ Какие плоды относятся к зелёным и перезревшим? ▪ К какой помологической группе относится вишня сорта «Лотовая»? 2 В магазин 5.08. текущего года поступила партия персиков помологического сорта Эльберта массой - нетто 1 т в ящиках вместимостью по 10 кг, по сопроводительным документам высшего сорта. Приемочный контроль качества персиков по объединенной пробе показал: плоды типичные по форме и окраске данному помологическому сорту, однородные по степени зрелости, размером по наибольшему поперечному диаметру не менее 50 мм, 10 % плодов со слабой потертостью на кожице общей площадью до 3 см², 1 % плодов с одним зарубцевавшимся повреждением плодовой жук, 2 % плодов загнивших и зеленых. ▪ Определите объединенную пробу и дайте заключение о качестве партии персиков. ▪ К какой помологической группе относятся персики сорта Эльберта? ▪ В местах назначения наличие загнивших и зеленых плодов, обнаруженных при приемке, является ли основанием для перевода партии в низший сорт? ▪ Магазин продал 0,5т стандартных плодов персика. Определите величину естественной убыли реализованных плодов. Подготовьте устные ответы на следующие вопросы: 1 Районы произрастания косточковых плодов. 2 Особенности строения плода косточковых 3 Отличие черешни группы Гини от группы Бигарро и вишни группы Аморели от группы Морели, или Гриоты.

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		4 Деление абрикосов в зависимости от района произрастания и использования? 5 Из какого подвида сливы домашней получают сушеный чернослив? 6 В семенах каких видов косточковых плодов содержится гликозид амигдалин? 7 Перечислите виды продуктов, в которых используются косточковые плоды в качестве сырья.
ПК-3.3	Разрабатывает предложения по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), с выбором оптимальных решений	Контрольная работа Вариант 1 Сравнительная характеристика зерна пшеницы и ржи по строению, химическому составу и использованию. Ассортимент хлебных изделий из пшеничной муки первого сорта, ржаной сеяной. Вариант 2 Сравнительная характеристика зерна пшеницы, гречихи и бобовых культур по строению, химическому составу и использованию. Ассортимент хлебных изделий из пшеничной муки высшего и второго сорта. Вариант 3 Сравнительная характеристика пшеничной и ржаной муки по химическому составу, ассортименту и требованиям к качеству. Перечислить дефекты хлеба, кратко указать причины возникновения и меры предупреждения. Вариант 4 Требования к качеству муки по стандартным и хлебопекарным показателям. Сравнительная характеристика бараночных и макаронных изделий по

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		продолжительности хранения. Вариант 5 Какие крупы подразделяют на товарные сорта, а какие крупы – на номера. Как определить сорт и номер крупы? Влияние сырья на качество хлеба и хлебобулочных изделий. Вариант 6 Условия и сроки хранения крупы. Процессы, происходящие в крупе при хранении, их влияние на качество. Болезни хлеба, причины их вызывающие, меры предупреждения.
ПК-4: Способен анализировать причины, вызывающие снижение качества продукции (работ, услуг), разрабатывать планы мероприятий по их устранению		
ПК-4.1	Выполняет работы по совершенствованию функционирования внутренней системы менеджмента качества (управления качеством) в организации	<i>Ситуационная задача</i> 1 Укажите, есть ли основания для проведения повторной экспертизы плодоовощных товаров после хранения. Если нет, то к какому виду должна быть отнесена эта экспертиза. Какие документы должны быть оформлены экспертами? Какие документы должен представить заказчик? Какие из этих документов служат основанием для допуска эксперта к проведению экспертизы. Какие специалисты могут выступать представителями заказчика ООО «Визит». <i>Задание 2</i> Проведите экспертную оценку товарных партий плодоовощной продукции (томатов и дынь) после хранения, используя результаты разбраковки объединенных проб, приведенных в приложениях Д, Е. <i>Этапы выполнения задания:</i>

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		1 Проверить достаточность массы объединенной пробы. Если проба недостаточна, то процентное содержание дефектной продукции рассчитать с учетом минимально допустимой и недостаточной пробы. 2 Рассчитать процентное содержание каждой фракции дефектной продукции. 3 Установить процентное содержание стандартной, нестандартной продукции и отходов в соответствии с требованиями стандартов и с учетом допускаемых отклонений, регламентируемых в этих стандартах.
ПК-4.2	Формирует предложения по предупреждению и устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг)	<i>Производственные задачи</i> Ситуация 1 В экспертную организацию Торгово-промышленной палаты (ТПП) поступила заявка от оптовой плодоовощной базы ООО «Визит» на проведение товароведной экспертизы товарных партий томатов и дынь при приемке от поставщика. К заявке были приложены качественные удостоверения на конкретные товарные партии (приложения А, Б). Руководство экспертной организации, рассмотрев заявку, приняло решение о направлении группы экспертов в ООО «Визит», причем по каждому наименованию продукции была сформирована группа (команда) экспертов из пяти человек (по числу товарных партий). Пояснение: каждый эксперт в группе должен проводить товароведную экспертизу с одной товарной партией, но после получения конечных результатов оценки происходит открытое обсуждение результатов в группе и совместное принятие решений, представляемых в виде экспертного заключения. Преподаватель выступает в роли руководителя экспертной организации, дает задания экспертам (студентам), подписывает наряды. Ситуация 2 После окончания сроков хранения руководство ООО «Визит» обратилось в экспертную организацию о проведении экспертизы

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		тех же товарных партий вновь, указав в заявке на необходимость выявления причин возникновения количественных и качественных потерь. Согласие руководства экспертной организации было получено и эксперты были направлены в ООО «Визит». Пояснение: каждый эксперт в группе должен проводить экспертную оценку одних и тех же товарных партий. Обсуждение результатов оценки аналогично ситуации 1. Задания по ситуации 1 Задание 1.1 Оформите заявку и наряд на проведение экспертизы: товарной партии с которой Вы будете работать на деловой игре. Форма заявки и наряда см. в приложении Ж, 3. Заявка может составляться также и в произвольной форме с указанием наименования заказчика, его адреса и телефона, цель, объект экспертизы, объем экспертируемой партии, ее идентифицирующие признаки (№ товарно-транспортной накладной, отправитель, даты отправки и получения), дата вызова эксперта, метод исследования. Все необходимые данные приведены в качественном удостоверении.

б) Порядок проведения промежуточной аттестации, показатели и критерии оценивания:

Промежуточная аттестация по дисциплине включает устный опрос, контрольную работу, позволяющее оценить уровень усвоения обучающимися знаний, практические работы, выявляющие степень сформированности умений и владений, проводится в форме зачета и зачета с оценкой.

Показатели и критерии оценивания зачета:

«зачтено» – обучающийся демонстрирует пороговый уровень сформированности компетенций: в ходе контрольных мероприятий допускаются ошибки, проявляется отсутствие отдельных знаний, умений, навыков, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.

«не зачтено» – обучающийся не может показать знания на уровне воспроизведения и объяснения информации, не может показать интеллектуальные навыки решения простых задач

Методические рекомендации для подготовки к зачету с оценкой:

Подготовка к зачету заключается в изучении и тщательной проработке обучающимся учебного материала дисциплины с учетом учебников, учебных пособий, лекционных и практических занятий, сгруппированном в виде контрольных вопросов.

Обучающийся дает ответы на вопросы после предварительной подготовки. Обучающемуся предоставляется право давать ответы на вопросы без подготовки по его желанию.

Преподаватель имеет право задавать дополнительные вопросы, если обучающийся недостаточно полно осветил тематику вопроса, если затруднительно однозначно оценить ответ, если обучающийся не может ответить на вопрос.

Показатели и критерии оценивания зачёта с оценкой:

– на оценку «отлично» (5 баллов) – обучающийся демонстрирует высокий уровень сформированности компетенций, всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, свободно выполняет практические задания, свободно оперирует знаниями, умениями, применяет их в ситуациях повышенной сложности.

– на оценку «хорошо» (4 балла) – обучающийся демонстрирует средний уровень сформированности компетенций: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.

– на оценку «удовлетворительно» (3 балла) – обучающийся демонстрирует пороговый уровень сформированности компетенций: в ходе контрольных мероприятий допускаются ошибки, проявляется отсутствие отдельных знаний, умений, навыков, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.

– на оценку «неудовлетворительно» (2 балла) – обучающийся демонстрирует знания не более 20% теоретического материала, допускает существенные ошибки, не может показать интеллектуальные навыки решения простых задач.

– на оценку «неудовлетворительно» (1 балл) – обучающийся не может показать знания на уровне воспроизведения и объяснения информации, не может показать интеллектуальные навыки решения простых задач.