

ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный аграрный
университет имени М.М. Джамбулатова»

Технологический факультет

Кафедра товароведения, технологии продуктов и общественного питания



Утверждаю
Первый проректор
М.Д.Мукайлов
«31» 03 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины

«Инновационные технологии в оценке качества продукции»

Направление подготовки

35.04.04 «Агрономия»

Направленность (профиль) подготовки

**«Контроль качества продукции на всех этапах технологического цикла
производства»**

Квалификация

Магистр

Форма обучения

Очная, заочная

Махачкала, 2022

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЯ И СОГЛАСОВАНИЯ

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки 35.04.04 Агрономия утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 26.07.2017 г. № 708 г. с учетом зональных особенностей Республики Дагестан.

Составители:

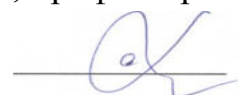
Салманов М.М., д.с.-х.н., профессор



Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры товароведения, технологии продуктов и общественного питания

«13» марта 2022 г., протокол № 7

Заведующий кафедрой: Салманов М.М., доктор с.-х. наук, профессор



Рабочая программа одобрена методической комиссией технологического факультета

«15» марта 2022 г., протокол № 7

Председатель методической комиссии факультета

Г.А. Макуев



СОДЕРЖАНИЕ

1.	Цели и задачи дисциплины.....
2.	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....
3.	Место дисциплины в структуре образовательной программы.....
4.	Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся.....
5.	Содержание дисциплины.....
5.1.	Разделы дисциплины и виды занятий в часах.....
5.2.	Тематический план лекций.....
5.3.	Тематический план практических занятий.....
5.4.	Содержание разделов дисциплины.....
6.	Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы....
7.	Фонды оценочных средств
7.1.	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.....
7.2.	Описание показателей и критериев оценивания компетенций...
7.3.	Типовые контрольные задания
7.4.	Методика оценивания знаний, умений, навыков
8.	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.....
9.	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.....
10.	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.....
11.	Информационные технологии и программное обеспечение.....
12.	Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса
13.	Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....
	Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины.....

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины формирование комплекса знаний об организационных, научных и методических основах стандартизации, сертификации, метрологии и лицензирования, оценки потребительских свойств растениеводческой продукции, нормирования и контроля качества сырья для обеспечения эффективности сельскохозяйственного производства.

Задачи дисциплины:

- изучение основных категорий оценки качества товаров;
- усвоение научных знаний и приобретение практических навыков в области систематизации и кодирования товаров;
- анализ факторов, влияющих на формирование и сохранение качества товаров;
- овладение методами контроля качества товаров при хранении;
- освоение методов оценки уровня качества и конкурентоспособности товаров;
- ознакомление с основными видами товарных экспертиз, объектами, субъектами и средствами экспертизы товаров;
- освоение приемов и приобретение навыков идентификации товаров.
- ознакомление с основными нормативно-правовыми документами в области экспертизы товаров и защиты прав потребителей.
- сформировать теоретическое представление о принципах управления качеством продукции в сельском хозяйстве.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	индикатор компетенции	Раздел дисциплины, обеспечивающий этапы формирования компетенции	В результате изучения раздела дисциплины, обеспечивающего формирование компетенции (или ее части) обучающийся должен:		
				знать	уметь	владеть

УК -1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.1 - Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними	Теоретические основы оценки качества продукции растениеводства; Инновационные технологии контроль и безопасность при хранении продовольственного сырья	сущность современных способов и методов контроля и анализа качества продукции; основные показатели и требования к качеству сырья, полупродуктов и готовой продукции, основным параметрам технологического процесса;	квалифицированно осуществлять все виды технологического контроля качества; использовать современные виды приборного обеспечения ведения теххимического контроля и анализа качества; пользоваться действующей нормативно-технической документацией для определения уровня качества и контролируемых параметров при теххимическом контроле переработки различных видов сельскохозяйственного сырья; полупродуктов, готовой продукции в соответствии с требованиями стандартов, нормативно-технической документацией	общими методами исследования и теххимического контроля с. – х. продукции и продуктов ее переработки: органолептическими методами оценки качества, физико-химическими методами оценки качества, методами, основанных на физико-химических свойствах объектов исследования, методиками определения химического состава различных видов сельскохозяйственного сырья, полупродуктов, готовой продукции в соответствии с требованиями стандартов, нормативно-технической документацией
		УК-1.2 - Осуществляет поиск вариантов решения по-	Теоретические основы оценки качества продукции растениеводства;	сущность современных способов и методов контроля и анализа качества	квалифицированно осуществлять все виды технологического	общими методами исследования и теххимического кон-

		ставленной проблемной ситуации на основе доступных источников информации	ства; Инновационные технологии контроль и безопасность при хранении продовольственного сырья	продукции; основные показатели и требования к качеству сырья, полупродуктов и готовой продукции, основным параметрам технологического процесса;	контроля качества; использовать современные виды приборного обеспечения для ведения теххимического контроля и анализа качества; пользоваться действующей нормативно-технической документацией для определения уровня качества и контролируемых параметров при теххимическом контроле переработки различных видов сельскохозяйственного сырья;	троля с. – х. продукции и продуктов ее переработки: органолептическими методами оценки качества, физико-химическими методами оценки качества, методами, основанных на физико-химических свойствах объектов исследования, методиками определения химического состава различных видов сельскохозяйственного сырья, полупродуктов, готовой продукции в соответствии с требованиями стандартов, нормативно-технической документацией
		УК-1.3 - Определяет в рамках выбранного алгоритма вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке. Предлагает	Теоретические основы оценки качества продукции растениеводства; Инновационные технологии контроль и безопасность при	сущность современных способов и методов контроля и анализа качества продукции; основные показатели и требования к качеству сырья, полупро-	квалифицированно осуществлять все виды технологического контроля качества; использовать современные виды прибор-	общими методами исследования и теххимического контроля с. – х. продукции и продуктов ее переработки: органолепти-

		способы их решения	хранении продовольственного сырья	дуктов и готовой продукции, основным параметрам технологического процесса;	ного обеспечения для ведения технoхимического контроля и анализа качества; пользоваться действующей нормативно-технической документацией для определения уровня качества и контролируемых параметров при технoхимическом контроле переработки различных видов сельскохозяйственного сырья;	ческими методами оценки качества, физико-химическими методами оценки качества, методами, основанных на физико-химических свойствах объектов исследования, методами определения химического состава различных видов сельскохозяйственного сырья, полупродуктов, готовой продукции в соответствии с требованиями стандартов, нормативно-технической документацией
		УК-1.4 - Разрабатывает стратегию достижения поставленной цели как последовательность шагов, предвидя результат каждого из них и оценивая их влияние на внешнее	Теоретические основы оценки качества продукции растениеводства; Инновационные технологии контроль и безопасность при хранении продовольственного сырья	сущность современных способов и методов контроля и анализа качества продукции; основные показатели и требования к качеству сырья, полупродуктов и готовой продукции, основным параметрам технологиче-	квалифицированно осуществлять все виды технологического контроля качества; использовать современные виды приборного обеспечения для ведения технoхимического контроля и	общими методами исследования и технoхимического контроля с. – х. продукции и продуктов ее переработки: органолептическими методами оценки качества, физико-химическими

		окружение планируемой деятельности и на взаимоотношения участников этой деятельности		ского процесса;	анализа качества; пользоваться действующей нормативно-технической документацией для определения уровня качества и контролируемых параметров при технокимическом контроле переработки различных видов сельскохозяйственного сырья;	ми методами оценки качества, методами, основанных на физико-химических свойствах объектов исследования, методами определения химического состава различных видов сельскохозяйственного сырья, полупродуктов, готовой продукции в соответствии с требованиями стандартов, нормативно-технической документацией
ОПК - 3	Способен использовать современные методы решения задач при разработке новых технологий в профессиональной деятельности;	ОПК-3.1 - Анализирует методы и способы решения задач по разработке новых технологий в агрономии	Теоретические основы оценки качества продукции растениеводства; Инновационные технологии контроль и безопасность при хранении продовольственного сырья	сущность современных способов и методов контроля и анализа качества продукции; основные показатели и требования к качеству сырья, полупродуктов и готовой продукции, основным параметрам технологического процесса;	квалифицированно осуществлять все виды технологического контроля качества; использовать современные виды приборного обеспечения для ведения технокимического контроля и анализа качества; пользоваться действующей нормативно-	общими методами исследования и технокимического контроля с. – х. продукции и продуктов ее переработки: органолептическими методами оценки качества, физико-химическими методами оценки качества, методами, основанных на физико-

					технической документацией для определения уровня качества и контролируемых параметров при теххимическом контроле переработки различных видов сельскохозяйственного сырья;	химических свойствах объектов исследования, методиками определения химического состава различных видов сельскохозяйственного сырья, полупродуктов, готовой продукции в соответствии с требованиями стандартов, нормативно-технической документацией
		ОПК-3.2 - Использует информационные ресурсы, достижения науки и практики при разработке новых технологий в агрономии	Теоретические основы оценки качества продукции растениеводства; Инновационные технологии контроль и безопасность при хранении продовольственного сырья	сущность современных способов и методов контроля и анализа качества продукции; основные показатели и требования к качеству сырья, полупродуктов и готовой продукции, основным параметрам технологического процесса;	квалифицированно осуществлять все виды технологического контроля качества; использовать современные виды приборного обеспечения для ведения теххимического контроля и анализа качества; пользоваться действующей нормативно-технической документацией для определения уровня качества и	общими методами исследования и теххимического контроля с. – х. продукции и продуктов ее переработки: органолептическими методами оценки качества, физико-химическими методами оценки качества, методами, основанных на физико-химических свойствах объектов исследования, методиками

					контролируемых параметров при теххимическом контроле переработки различных видов сельскохозяйственного сырья;	определения химического состава различных видов сельскохозяйственного сырья, полупродуктов, готовой продукции в соответствии с требованиями стандартов, нормативно-технической документацией
--	--	--	--	--	---	--

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Б1.О.08.03 Инновационные технологии в оценке качества продукции относится к дисциплинам обязательной части учебного плана

Разделы (модули) дисциплины и междисциплинарные связи, с последующими дисциплинами

№ п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ № разделов данной дисциплины, необходимых для изучения (последующих) обеспечиваемых дисциплин	
		2	3
1.	Интеллектуальная собственность и технологические инновации	+	+
2.	Стратегический менеджмент на предприятиях АПК	+	+
3.	Инновационные технологии	+	+
4.	Инновационные технологии в хранении и переработке	+	+
5.	Научно-исследовательская работа	+	+
6.	Защита ВКР, включая подготовку к защите и процедура защиты	+	+

4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего	Семестр
--------------------	-------	---------

	часов	2
Общая трудоемкость:		
часы	216	216
зачетные единицы	6	6
Аудиторные занятия (всего)	44 (8)*	44 (8)*
Лекции	12 (2)*	12(2)*
Практические занятия (ПЗ)	32 (6)*	32(6)*
Самостоятельная работа	136	136
Самостоятельное изучение тем	126	126
Подготовка к практическим занятиям и выполнение заданий	10	10
Итоговая аттестация	36	36 экзамен
экзамен		

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр
		2
Общая трудоемкость:		
часы	216	216
зачетные единицы	6	6
Аудиторные занятия (всего)	14 (4)*	14 (4)*
Лекции	4(2)*	4(2)*
Практические занятия (ПЗ)	10(2)*	10(2)*
Самостоятельная работа	166	166
Самостоятельное изучение тем	146	146
Подготовка к практическим занятиям и выполнение заданий	20	20
Итоговая аттестация	36	36 экзамен
экзамен		

5. Содержание дисциплины

5.1. Разделы (модули) дисциплины и виды занятий в часах

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего (часов)	Аудиторные занятия (час)		Самостоятельная работа
			Лекции	ПЗ	
1	Инновационные технологии в хранении плодов и овощей	92	6	18 (2)*	68
2	Инновационные технологии в переработке плодов и овощей	88	6 (2)*	14 (4)*	68
Промежуточная аттестация		36 эк-			36 экзамен

	замен			
Всего	216	12 (2)*	32 (6)*	172

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего (часов)	Аудиторные за- нятия (час)		Самостоя- тельная работа
			Лек- ции	ПЗ	
1	Инновационные технологии в хранении плодов и овощей	91	2 (1)*	6 (1)*	83
2	Инновационные технологии в переработке плодов и овощей	89	2 (1)*	4(1)*	83
Итоговая аттестация экзамен		36			36 экзамен
Всего		216	4 (2)*	10 (2)*	202

5.2. Тематический план лекций

Очная форма обучения

№ п/п	Темы лекций	Количество часов
1. Раздел Теоретические основы оценки качества технологии производства продукции растениеводства		
1	Качество продукции растениеводства. Классификация продовольственных товаров. Категории качества стандартных товаров. Общероссийский классификатор продукции	2 (1)*
2	Контроль качества агротехнологий и безопасность продовольственного сырья в растениеводстве	2
3	Контроль качества агротехнологий в и безопасность продовольственного сырья в овощеводстве, плодоводстве и виноградарстве	2
2. Раздел Контроль и безопасность при хранении и переработке продовольственного сырья		
1	Отклонения показателей качества и безопасности от заданных норм при проведении послеуборочных работ	2 (1)*
2	Контроль и безопасность при хранении и переработке продовольственного сырья	2
3	Организация проведения экспертизы качества. Идентификация и фальсификация товаров	2
Всего		12 (2)*

Заочная форма обучения

№ п/п	Темы лекций	Количество часов
1. Раздел Теоретические основы оценки качества технологии производства продукции растениеводства		
1	Качество продукции растениеводства. Классификация продовольственных товаров. Категории качества стандартных товаров. Общероссийский классификатор продукции	1 (1)*
2	Контроль качества агротехнологий и безопасность продовольственного сырья в растениеводстве. Контроль качества агротехнологий в и безопасность продовольственного сырья в овощеводстве, плодоводстве и виноградарстве	1
2. Раздел Контроль и безопасность при хранении и переработке продовольственного сырья		
1	Отклонения показателей качества и безопасности от заданных норм при проведении послеуборочных работ	1 (1)*
2	Контроль и безопасность при хранении и переработке продовольственного сырья. Организация проведения экспертизы качества. Идентификация и фальсификация товаров	1
Всего		4 (2)*

5.3. Тематический план практических занятий

Очная форма обучения

№ п/п	Темы ЛПЗ	Количество часов
1. Раздел Теоретические основы оценки качества технологии производства продукции растениеводства		
1.	Технологический жизненный цикл товаров	4
2.	Категории качества стандарт. товаров, принцип ОКП. ГОСТы	4 (2)*
3.	Правила отбора проб при выборочном контроле качества товарных партий	4
4.	Контроль качества обработки и безопасность при работе с пестицидами и минеральными удобрениями	4
2. Раздел Контроль и безопасность при хранении и переработке продоволь-		

ственного сырья		
1.	Товарная обработка и порядок проведения	4
2.	Градации качества товаров (товарных сортов, номеров, марок).	4 (2)*
3.	Основные требования, контроль показателей качества и безопасности при хранении и переработке продовольственного сырья	4 (2)*
4.	Методы оценки качества. Изучение правил оформления результатов экспертизы качества продукции	4
Всего		32 (6)*

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

Заочная форма обучения

№ п/п	Темы ЛПЗ	Количество часов
1. Раздел Теоретические основы оценки качества технологии производства продукции растениеводства		
1.	Технологический жизненный цикл товаров	1
2.	Категории качества стандарт. товаров, принцип ОКП. ГОСТы	1
3.	Правила отбора проб при выборочном контроле качества товарных партий.	1
4.	Контроль качества обработки и безопасность при работе с пестицидами и минеральными удобрениями	2 (1)*
2. Раздел Контроль и безопасность при хранении и переработке продовольственного сырья		
1.	Товарная обработка и порядок проведения	1
2.	Градации качества товаров (товарных сортов, номеров, марок).	1
3.	Основные требования, контроль показателей качества и безопасности при хранении и переработке продовольственного сырья	2 (1)*
4.	Методы оценки качества. Изучение правил оформления результатов экспертизы качества продукции	1
Всего		10 (2)*

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

5.4. Содержание разделов (модулей) дисциплины

№ п/п	Наименование раздела	Наименование темы	Содержание раздела (модуля)	Компетенции
1	Теоретические основы оценки качества технологий производства продукции растениеводства	Качество продукции растениеводства. Классификация продовольственных товаров. Категории качества стандартных товаров. Общероссийский классификатор продукции	ГОСТ 16467-79 «Управление качеством продукции. Основные понятия. Классификация как метод товароведения. Кодирование товаров. Классификаторы. Товароведная классификация товаров. Задачи и цели систематизации товаров. Классификация товаров, общие принципы и правила классификации, классификационные признаки. Классификация методов определения показателей качества. Общероссийский классификатор продукции	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 ОПК-3.1 ОПК-3.2
		Контроль качества агротехнологий и безопасность продовольственного сырья в растениеводстве	Особенности контроля агротехнологий и безопасность продовольственного сырья в растениеводстве. Потребности, их виды и роль в формировании требований к товарам. Общие и специфические требования. Значение экономических требований в формировании качества продукции. Показатели качества, их классификация.	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 ОПК-3.1 ОПК-3.2
		Контроль качества агротехнологий в и безопасность продовольственного сырья в овощеводстве, плодоводстве и виноградарстве	Особенности контроля качества агротехнологий в и безопасность продовольственного сырья в овощеводстве, плодоводстве и виноградарстве. Потребности, их виды и роль в формировании требований к товарам. Общие и специфические требования. Значение экономических требований в формировании качества продукции. Показатели качества, их классификация.	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 ОПК-3.1 ОПК-3.2
2	Контроль и безопасность при хранении	Отклонения показателей качества и безопасности от заданных норм при проведении послеуборочных работ	Причины отклонения показателей качества и безопасности от заданных норм при проведении послеуборочных работ	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 ОПК-3.1 ОПК-3.2
		Контроль и безопасность при хранении и перера-	Факторы, вызывающие изменение потребительских свойств товаров. Классификация сохраняющих факторов. Упаковка. Классификация и виды упаковки. Требования к упаковке. Хранение. Классификация товаров по срокам хранения. Срок службы.	УК-1.1 УК-1.2

	нии и переработке продовольственного сырья	ботке продовольственного сырья	Срок годности и срок реализации. Режимы хранения. Классификация товаров по условиям хранения. Уход за товарами при хранении. Размещение товаров. Принципы и правила размещения товаров. Основополагающие принципы хранения. Методы хранения. Экономическая эффективность хранения.	УК-1.3 УК-1.4 ОПК-3.1 ОПК-3.2
		Организация проведения экспертизы качества. Идентификация и фальсификация товаров	Правила организации и производства экспертизы товаров в экспертной организации. Правовые основания для производства экспертизы. Особенности экспертизы товаров (продукции), являющихся носителями сведений, составляющих государственную тайну. Правила оформления, порядок подачи и регистрации заявки (постановления или определения правоприменительных органов) на проведение экспертизы. Правила оформления, порядок регистрации, учета и выдачи заказчику акта экспертизы (или заключения эксперта). Требования к составлению акта экспертизы (или заключения эксперта). Правила и сроки хранения архивного акта экспертизы (или заключения эксперта), копий всех документов, фиксирующие ход, условия и результаты экспертизы, иллюстрирующих материалов в экспертной организации. Правила хранения объектов, поступивших на экспертизу. Особенности организации и проведения дополнительной, повторной и контрольной экспертиз. Экспертиза товаров по качеству и количеству. Идентификация: понятие, цели, сферы применения, виды, показатели, средства и методы, результаты. Фальсификация: виды, средства, последствия.	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 ОПК-3.1 ОПК-3.2

6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Тематический план самостоятельной работы

Очная форма обучения

п/п	Тематика самостоятельной работы	Количество часов	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
			основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	(интернет-ресурсы) (из п.9 РПД)
1.	Нормы естественной убыли продовольственных товаров	17	1,2,3,4,5	1,2,3,4,5,6	1-17
2.	Общероссийские классификаторы. Виды, назначения, структура	17	1,2,3,4,5	1,2,3,4,5,6	1-17
3.	Методы классификации продовольственных товаров	17	1,2,3,4,5	1,2,3,4,5,6	1-17
4.	Показатели ассортимента и анализ ассортиментной политики торговых организаций	17	1,2,3,4,5	1,2,3,4,5,6	1-17
5.	Общие и специфические, комплексные и единичные показатели качества товаров однородных групп.	17	1,2,3,4,5	1,2,3,4,5,6	1-17
6.	Определение градаций качества товаров	17	1,2,3,4,5	1,2,3,4,5,6	1-17
7.	Правила отбора проб при выборочном контроле качества товарных партий	17	1,2,3,4,5	1,2,3,4,5,6	1-17
8.	Виды и средства информации о товарах	17	1,2,3,4,5	1,2,3,4,5,6	1-17
Всего		136			

Очная форма обучения

п/п	Тематика самостоятельной работы	Количество часов	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
			основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	(интернет-ресурсы) (из п.9 РПД)
1.	Нормы естественной убыли продовольственных товаров	20	1,2,3,4,5	1,2,3,4,5,6	1-17
2.	Общероссийские классификаторы. Виды, назначения, структура	20	1,2,3,4,5	1,2,3,4,5,6	1-17
3.	Методы классификации продовольственных товаров	20	1,2,3,4,5	1,2,3,4,5,6	1-17
4.	Показатели ассортимента и анализ ассортиментной политики торговых организаций	20	1,2,3,4,5	1,2,3,4,5,6	1-17
5.	Общие и специфические, комплексные и единичные показатели качества товаров однородных групп.	20	1,2,3,4,5	1,2,3,4,5,6	1-17
6.	Определение градаций качества товаров	22	1,2,3,4,5	1,2,3,4,5,6	1-17
7.	Правила отбора проб при выборочном контроле качества товарных партий	22	1,2,3,4,5	1,2,3,4,5,6	1-17
8.	Виды и средства информации о товарах	22	1,2,3,4,5	1,2,3,4,5,6	1-17
Всего		166			

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров, Реком. УМО высшего образования по спец. "Коммерция", "Товароведение и экспертиза товаров". - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Издательство Юрайт, ИД Юрайт, 2015. - 477с.

Калачев, С. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров, допущ. Мин. образ. и науки РФ. - Москва : ЮРАЙТ, 2013. - 463с.

Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров, допущ. Мин. образ. и науки РФ. - Москва : Изд-во ЮРАЙТ, 2012 ; ИД ЮРАЙТ. - 463с.

Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум / Под ред. В. И. Криштафович. - 3-е изд. - Москва : Издат.-торговая корпорация "Дашков и К", 2013. - 592с.

Шепелев, А. Ф. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебное пособие. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Издат. центр МарТ, 2004 ; Ростов н/Д : ИКЦ МарТ. - 992с.

Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник, допущ. Мин. образ. и науки РФ. - Москва : Изд-во ЮРАЙТ, 2011 ; : ИД ЮРАЙТ. - 463с.

Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров(с основами нутрициологии): учебник, реком. УМО по образ. в области товароведения и экспертизы товаров. - Москва : ИНФРА-М, 2014. - 271с.

Экспертиза продовольственных товаров. Лабораторный практикум: учебное пособие, реком. УМО по образ. в обл. технологии продуктов питания

Чепурной, И. П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров: учебник. - 2-е изд. - Москва : Издат.-торгов. корпор. "Дашков и К", 2005. - 460с.

Лебухов, В.И. Физико-химические методы исследования [Электронный ресурс] : учеб. / В.И. Лебухов, А.И. Окара, Л.П. Павлюченкова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2012. — 480 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4543>

Методические рекомендации студенту к самостоятельной работе

Самостоятельная работа студентов, предусмотренная учебным соответствием более глубокому усвоению изучаемого курса, формирует навыки исследовательской работы и ориентирует студентов на умение применять теоретические знания на практике.

Для теоретического и практического усвоения дисциплины большое значение имеет самостоятельная работа студентов, которая может осуществляться студентами индивидуально и под руководством преподавателя.

В процессе самостоятельной работы студент должен пройти все стадии познавательного процесса, начиная от стадии систематизации литературы и её изучения, завершая анализом, осмыслением и восприятием изученного материала.

Самостоятельная работа студентов направлена на более глубокое усвоение изучаемого курса, формирование навыков исследовательской работы и ориентирование студентов на умение применять теоретические знания на практике.

Задания для самостоятельной работы осуществляются по разделам и темам, по которым не предусмотрены аудиторские занятия, либо требуют дополнительной проработки и анализа материала в объеме запланированных часов.

Самостоятельная работа студентов может осуществляться в виде:

- конспектирования учебной, научной и периодической литературы;
- проработки учебного материала (по конспектам лекций учебной и научной литературы);
- подготовка докладов к семинарам и практическим занятиям и участию в работе научного студенческого кружка и конференциях;
- работы с нормативными документами и законодательной базой, с первичными документами;
- поиска и обзора научных публикаций в электронных источниках информации, подготовки заключения по обзору информации;
- решение практических и ситуационных задач;
- работы с тестами и контрольными вопросами для самопроверки;.

Самостоятельная работа должна носить систематический характер, быть интересной и привлекательной для студентов.

Результаты самостоятельной работы контролируются преподавателем и учитываются при промежуточной и итоговой аттестации студентов и при защите курсовой работы. При этом может форма контроля может быть разной: тестирование, экспресс-опрос на лабораторно-практических занятиях, заслушивание докладов, проверка письменных работ и т.д.

Самостоятельная работа с книгой. В наше время книга существует в двух формах: традиционной и электронной. В интернете существуют целые библиотеки, располагающие десятками тысяч электронных текстов. Сегодня в обществе преобладает мнение, что печатная книга и ее компьютерный текст дополняют друг друга. Используя электронный вариант книги значительно быстрее подготовить на его базе реферат, контрольную работу, подогнать текст своей работы под требуемый учебным заданием объем. Печатные книги гораздо легче и удобнее читать.

Работа с книгой, студенты сталкиваются с рядом проблем. Одна из них – какая книга лучше. Целесообразно в первую очередь обратиться к литературе, рекомендованной преподавателем. Целесообразно прочитать аннотацию к книге на ее страницах, в которой указано, кому и для каких целей она может быть полезна.

Другая проблема – как эффективно усвоить материал книги. Качество усвоения учебного материала существенно зависят от манера прочтения книги. Можно выделить пять основных приемов работы с литературой:

Чтение-просмотр используется для предварительного ознакомления с книгой, оценки ее ценности. Он предполагает ознакомление с аннотацией, предисловием, оглавлением, заключением книги, поиск по оглавлению наиболее важных мыслей и выводов автора произведения.

Выборочное чтение предполагает избирательное чтение отдельных разделов текста. Этот метод используется, как правило, после предварительного просмотра книги, при ее вторичном чтении.

Сканирование представляет быстрый просмотр книги с целью поиска фамилии, факта, оценки и др.

Углубленное чтение предполагает обращение внимания на детали содержания текста, его анализ и оценку. Скорость подобного вида чтения составляет ориентировочно до 7-10 страниц в час. Она может быть и выше, если читатель уже обладает определенным знанием по теме книги или статьи.

Углубленное чтение литературы предполагает:

- Стремление к пониманию прочитанного. Без понимания смысла, прочитанного информацию ее очень трудно запомнить.
- Обдумывание изложенной в книге информации. Тогда собственные мысли, возникшие в ходе знакомства с чужими работами, послужат основой для получения нового знания.
- Мысленное выделение ключевых слов, идей раздробление содержания текста на логические блоки, составление плана прочитанного. Если студент имеет дело с личной книгой, то ключевые слова и мысли можно подчеркнуть карандашом.
- Составление конспекта изученного материала. Если статья или раздел книги по объему небольшой, то целесообразно приступить к конспектированию, прочитав их полностью. В других случаях желательно прочитать 7-10 страниц.

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Инновационные технологии в оценке качества продукции»

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Семестр (курс)	Дисциплины /элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании компетенции
----------------	--

УК-1.1 - Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними	
3 (2)	Интеллектуальная собственность и технологические инновации
2 (2)	Стратегический менеджмент на предприятиях АПК
1 (1)	Инновационные технологии
2 (2)	Инновационные технологии в хранении и переработке
1 (2), 3 (2), 4 (2)	Научно-исследовательская работа
4 (2)	Защита ВКР, включая подготовку к защите и процедура защиты
УК-1.2 - Осуществляет поиск вариантов решения поставленной проблемной ситуации на основе доступных источников информации	
3 (2)	Интеллектуальная собственность и технологические инновации
2 (2)	Стратегический менеджмент на предприятиях АПК
1 (1)	Инновационные технологии
2 (2)	Инновационные технологии в хранении и переработке
1 (2), 3 (2), 4 (2)	Научно-исследовательская работа
4 (2)	Защита ВКР, включая подготовку к защите и процедура защиты
УК-1.3 - Определяет в рамках выбранного алгоритма вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке. Предлагает способы их решения	
3 (2)	Интеллектуальная собственность и технологические инновации
2 (2)	Стратегический менеджмент на предприятиях АПК
1 (1)	Инновационные технологии
2 (2)	Инновационные технологии в хранении и переработке
1 (2), 3 (2), 4 (2)	Научно-исследовательская работа
4 (2)	Защита ВКР, включая подготовку к защите и процедура защиты
УК-1.4 - Разрабатывает стратегию достижения поставленной цели как последовательность шагов, предвидя результат каждого из них и оценивая их влияние на внешнее окружение планируемой деятельности и на взаимоотношения участников этой деятельности	
3 (2)	Интеллектуальная собственность и технологические инновации
2 (2)	Стратегический менеджмент на предприятиях АПК
1 (1)	Инновационные технологии
2 (2)	Инновационные технологии в хранении и переработке
1 (2), 3 (2), 4 (2)	Научно-исследовательская работа
4 (2)	Защита ВКР, включая подготовку к защите и процедура защиты
ОПК-3.1 - Анализирует методы и способы решения задач по разработке новых технологий в агрономии	
3 (2)	Интеллектуальная собственность и технологические инновации
2 (2)	Стратегический менеджмент на предприятиях АПК
1 (1)	Инновационные технологии
2 (2)	Инновационные технологии в хранении и переработке
1 (2), 3 (2), 4 (2)	Научно-исследовательская работа
4 (2)	Защита ВКР, включая подготовку к защите и процедура защиты
ОПК-3.2 - Использует информационные ресурсы, достижения науки и	

практики при разработке новых технологий в агрономии	
3 (2)	Интеллектуальная собственность и технологические инновации
2 (2)	Стратегический менеджмент на предприятиях АПК
1 (1)	Инновационные технологии
2 (2)	Инновационные технологии в хранении и переработке
1 (2), 3 (2), 4 (2)	Научно-исследовательская работа
4 (2)	Защита ВКР, включая подготовку к защите и процедура защиты

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования

Показатели	Критерии оценивания			
	шкала по традиционной пятибальной системе			
	(«неудовлетворительно»)	Пороговый («удовлетворительно»)	Продвинутый («хорошо»)	Высокий («отлично»)
УК-1.1 - Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними				
Знания	Фрагментарные представления об инновациях в оценке качества продукции	знает сущность современных способов и методов контроля и анализа качества продукции; основные показатели и требования к качеству сырья, полупродуктов и готовой продукции, основным параметрам технологического процесса с ошибками	знает сущность современных способов и методов контроля и анализа качества продукции; основные показатели и требования к качеству сырья, полупродуктов и готовой продукции, основным параметрам технологического процесса с существенными ошибками	знает сущность современных способов и методов контроля и анализа качества продукции; основные показатели и требования к качеству сырья, полупродуктов и готовой продукции, основным параметрам технологического процесса на хорошем уровне
Умения	Фрагментарное умение использовать методов оценки качества продукции	умеет квалифицированно осуществлять все виды технологического контроля качества; использовать современные виды приборного обеспечения для ведения теххимического контроля и анализа каче-	умеет квалифицированно осуществлять все виды технологического контроля качества; использовать современные виды приборного обеспечения для ведения теххимического контроля и анализа каче-	умеет квалифицированно осуществлять все виды технологического контроля качества; использовать современные виды приборного обеспечения для ведения теххимического контроля и анализа каче-

		ства; пользоваться действующей нормативно-технической документацией для определения уровня качества и контролируемых параметров при технoхимическом контроле переработки различных видов сельскохозяйственного сырья с ошибками	ства; пользоваться действующей нормативно-технической документацией для определения уровня качества и контролируемых параметров при технoхимическом контроле переработки различных видов сельскохозяйственного сырья с несущественными ошибками	ства; пользоваться действующей нормативно-технической документацией для определения уровня качества и контролируемых параметров при технoхимическом контроле переработки различных видов сельскохозяйственного сырья на хорошем уровне
Владение	Отсутствие навыков, предусмотренных данной компетенцией или фрагментарное применение навыков	владеет общими методами исследования и технoхимического контроля с. – х. продукции и продуктов ее переработки: органолептическими методами оценки качества, физико-химическими методами оценки качества, методами, основанных на физико-химических свойствах объектов исследования, методиками определения химического состава различных видов сельскохозяйственного сырья, полупродуктов, готовой продукции в соответствии с требованиями стандартов, нормативно-технической документацией	владеет общими методами исследования и технoхимического контроля с. – х. продукции и продуктов ее переработки: органолептическими методами оценки качества, физико-химическими методами оценки качества, методами, основанных на физико-химических свойствах объектов исследования, методиками определения химического состава различных видов сельскохозяйственного сырья, полупродуктов, готовой продукции в соответствии с требованиями стандартов, нормативно-технической документацией с	владеет общими методами исследования и технoхимического контроля с. – х. продукции и продуктов ее переработки: органолептическими методами оценки качества, физико-химическими методами оценки качества, методами, основанных на физико-химических свойствах объектов исследования, методиками определения химического состава различных видов сельскохозяйственного сырья, полупродуктов, готовой продукции в соответствии с требованиями стандартов, нормативно-технической документацией на хорошем уровне

			ми ошибками	
УК-1.2 - Осуществляет поиск вариантов решения поставленной проблемной ситуации на основе доступных источников информации				
Знания	Фрагментарные представления об инновациях в оценке качества продукции	Фрагментарные представления об инновациях в оценке качества продукции	знает сущность современных способов и методов контроля и анализа качества продукции; основные показатели и требования к качеству сырья, полупродуктов и готовой продукции, основным параметрам технологического процесса с ошибками	знает сущность современных способов и методов контроля и анализа качества продукции; основные показатели и требования к качеству сырья, полупродуктов и готовой продукции, основным параметрам технологического процесса с существенными ошибками
Умения	Фрагментарное умение использовать методов оценки качества продукции	Фрагментарное умение использовать методов оценки качества продукции	умеет квалифицированно осуществлять все виды технологического контроля качества; использовать современные виды приборного обеспечения для ведения теххимического контроля и анализа качества; пользоваться действующей нормативно-технической документацией для определения уровня качества и контролируемых параметров при теххимическом контроле переработки различных видов сельскохозяйственного сырья с ошибками	умеет квалифицированно осуществлять все виды технологического контроля качества; использовать современные виды приборного обеспечения для ведения теххимического контроля и анализа качества; пользоваться действующей нормативно-технической документацией для определения уровня качества и контролируемых параметров при теххимическом контроле переработки различных видов сельскохозяйственного сырья с несущественными ошибками
Владе-	Отсутствие навы-	Отсутствие	владеет общими	владеет общими

ние	ков, предусмотренных данной компетенцией или фрагментарное применение навыков	навыков, предусмотренных данной компетенцией или фрагментарное применение навыков	методами исследования и технологического контроля с. – х. продукции и продуктов ее переработки: органолептическими методами оценки качества, физико-химическими методами оценки качества, методами, основанных на физико-химических свойствах объектов исследования, методиками определения химического состава различных видов сельскохозяйственного сырья, полупродуктов, готовой продукции в соответствии с требованиями стандартов, нормативно-технической документацией ошибками	методами исследования и технологического контроля с. – х. продукции и продуктов ее переработки: органолептическими методами оценки качества, физико-химическими методами оценки качества, методами, основанных на физико-химических свойствах объектов исследования, методиками определения химического состава различных видов сельскохозяйственного сырья, полупродуктов, готовой продукции в соответствии с требованиями стандартов, нормативно-технической документацией с несущественными ошибками
УК-1.3 - Определяет в рамках выбранного алгоритма вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке. Предлагает способы их решения				
Знания	Фрагментарные представления об инновациях в оценке качества продукции	Фрагментарные представления об инновациях в оценке качества продукции	знает сущность современных способов и методов контроля и анализа качества продукции; основные показатели и требования к качеству сырья, полупродуктов и готовой продукции, основным параметрам технологического процесса с ошибками	знает сущность современных способов и методов контроля и анализа качества продукции; основные показатели и требования к качеству сырья, полупродуктов и готовой продукции, основным параметрам технологического процесса с несущественными ошибками

			ками	щественными ошибками
Умения	Фрагментарное умение использовать методов оценки качества продукции	Фрагментарное умение использовать методов оценки качества продукции	умеет квалифицированно осуществлять все виды технологического контроля качества; использовать современные виды приборного обеспечения для ведения технoхимического контроля и анализа качества; пользоваться действующей нормативно-технической документацией для определения уровня качества и контролируемых параметров при технoхимическом контроле переработки различных видов сельскохозяйственного сырья с ошибками	умеет квалифицированно осуществлять все виды технологического контроля качества; использовать современные виды приборного обеспечения для ведения технoхимического контроля и анализа качества; пользоваться действующей нормативно-технической документацией для определения уровня качества и контролируемых параметров при технoхимическом контроле переработки различных видов сельскохозяйственного сырья с несущественными ошибками
Владение	Отсутствие навыков, предусмотренных данной компетенцией или фрагментарное применение навыков	Отсутствие навыков, предусмотренных данной компетенцией или фрагментарное применение навыков	владеет общими методами исследования и технoхимического контроля с. – х. продукции и продуктов ее переработки: органолептическими методами оценки качества, физико-химическими методами оценки качества, методами, основанных на физико-химических свойствах объектов исследования	владеет общими методами исследования и технoхимического контроля с. – х. продукции и продуктов ее переработки: органолептическими методами оценки качества, физико-химическими методами оценки качества, методами, основанных на физико-химических свойствах объектов исследования

			ния, методиками определения химического состава различных видов сельскохозяйственного сырья, полупродуктов, готовой продукции в соответствии с требованиями стандартов, нормативно-технической документацией ошибками	ния, методиками определения химического состава различных видов сельскохозяйственного сырья, полупродуктов, готовой продукции в соответствии с требованиями стандартов, нормативно-технической документацией с несущественными ошибками
УК-1.4 - Разрабатывает стратегию достижения поставленной цели как последовательность шагов, предвидя результат каждого из них и оценивая их влияние на внешнее окружение планируемой деятельности и на взаимоотношения участников этой деятельности				
Знания	Фрагментарные представления об инновациях в оценке качества продукции	Фрагментарные представления об инновациях в оценке качества продукции	знает сущность современных способов и методов контроля и анализа качества продукции; основные показатели и требования к качеству сырья, полупродуктов и готовой продукции, основным параметрам технологического процесса с ошибками	знает сущность современных способов и методов контроля и анализа качества продукции; основные показатели и требования к качеству сырья, полупродуктов и готовой продукции, основным параметрам технологического процесса с несущественными ошибками
Умения	Фрагментарное умение использовать методов оценки качества продукции	Фрагментарное умение использовать методов оценки качества продукции	умеет квалифицированно осуществлять все виды технологического контроля качества; использовать современные виды приборного обеспечения для ведения техноконтроля и анализа качества; пользоваться действующей	умеет квалифицированно осуществлять все виды технологического контроля качества; использовать современные виды приборного обеспечения для ведения техноконтроля и анализа качества; пользоваться действующей

			нормативно-технической документацией для определения уровня качества и контролируемых параметров при технохимическом контроле переработки различных видов сельскохозяйственного сырья с ошибками	нормативно-технической документацией для определения уровня качества и контролируемых параметров при технохимическом контроле переработки различных видов сельскохозяйственного сырья с несущественными ошибками
Владение	Отсутствие навыков, предусмотренных данной компетенцией или фрагментарное применение навыков	Отсутствие навыков, предусмотренных данной компетенцией или фрагментарное применение навыков	владеет общими методами исследования и технохимического контроля с. – х. продукции и продуктов ее переработки: органолептическими методами оценки качества, физико-химическими методами оценки качества, методами, основанных на физико-химических свойствах объектов исследования, методиками определения химического состава различных видов сельскохозяйственного сырья, полупродуктов, готовой продукции в соответствии с требованиями стандартов, нормативно-технической документацией с ошибками	владеет общими методами исследования и технохимического контроля с. – х. продукции и продуктов ее переработки: органолептическими методами оценки качества, физико-химическими методами оценки качества, методами, основанных на физико-химических свойствах объектов исследования, методиками определения химического состава различных видов сельскохозяйственного сырья, полупродуктов, готовой продукции в соответствии с требованиями стандартов, нормативно-технической документацией с несущественными ошибками
ОПК-3.1 - Анализирует методы и способы решения задач по разработке новых тех-				

нологий в агрономии				
Знания	Фрагментарные представления об инновациях в оценке качества продукции	Фрагментарные представления об инновациях в оценке качества продукции	знает сущность современных способов и методов контроля и анализа качества продукции; основные показатели и требования к качеству сырья, полупродуктов и готовой продукции, основным параметрам технологического процесса с ошибками	знает сущность современных способов и методов контроля и анализа качества продукции; основные показатели и требования к качеству сырья, полупродуктов и готовой продукции, основным параметрам технологического процесса с существенными ошибками
Умения	Фрагментарное умение использовать методов оценки качества продукции	Фрагментарное умение использовать методов оценки качества продукции	умеет квалифицированно осуществлять все виды технологического контроля качества; использовать современные виды приборного обеспечения для ведения технoхимического контроля и анализа качества; пользоваться действующей нормативно-технической документацией для определения уровня качества и контролируемых параметров при технoхимическом контроле переработки различных видов сельскохозяйственного сырья с ошибками	умеет квалифицированно осуществлять все виды технологического контроля качества; использовать современные виды приборного обеспечения для ведения технoхимического контроля и анализа качества; пользоваться действующей нормативно-технической документацией для определения уровня качества и контролируемых параметров при технoхимическом контроле переработки различных видов сельскохозяйственного сырья с существенными ошибками
Владение	Отсутствие навыков, предусмотренных данной	Отсутствие навыков, предусмотренных дан-	владеет общими методами исследования и техно-	владеет общими методами исследования и техно-

	компетенцией или фрагментарное применение навыков	ной компетенцией или фрагментарное применение навыков	химического контроля с. – х. продукции и продуктов ее переработки: органолептическими методами оценки качества, физико-химическими методами оценки качества, методами, основанных на физико-химических свойствах объектов исследования, методиками определения химического состава различных видов сельскохозяйственного сырья, полупродуктов, готовой продукции в соответствии с требованиями стандартов, нормативно-технической документацией ошибками	химического контроля с. – х. продукции и продуктов ее переработки: органолептическими методами оценки качества, физико-химическими методами оценки качества, методами, основанных на физико-химических свойствах объектов исследования, методиками определения химического состава различных видов сельскохозяйственного сырья, полупродуктов, готовой продукции в соответствии с требованиями стандартов, нормативно-технической документацией с несущественными ошибками
ОПК-3.2 - Использует информационные ресурсы, достижения науки и практики при разработке новых технологий в агрономии				
Знания	Фрагментарные представления об инновациях в оценке качества продукции	Фрагментарные представления об инновациях в оценке качества продукции	знает сущность современных способов и методов контроля и анализа качества продукции; основные показатели и требования к качеству сырья, полупродуктов и готовой продукции, основным параметрам технологического процесса с ошибками	знает сущность современных способов и методов контроля и анализа качества продукции; основные показатели и требования к качеству сырья, полупродуктов и готовой продукции, основным параметрам технологического процесса с несущественными ошибками

Умения	Фрагментарное умение использовать методов оценки качества продукции	Фрагментарное умение использовать методов оценки качества продукции	умеет квалифицированно осуществлять все виды технологического контроля качества; использовать современные виды приборного обеспечения для ведения технoхимического контроля и анализа качества; пользоваться действующей нормативно-технической документацией для определения уровня качества и контролируемых параметров при технoхимическом контроле переработки различных видов сельскохозяйственного сырья с ошибками	умеет квалифицированно осуществлять все виды технологического контроля качества; использовать современные виды приборного обеспечения для ведения технoхимического контроля и анализа качества; пользоваться действующей нормативно-технической документацией для определения уровня качества и контролируемых параметров при технoхимическом контроле переработки различных видов сельскохозяйственного сырья с несущественными ошибками
Владение	Отсутствие навыков, предусмотренных данной компетенцией или фрагментарное применение навыков	Отсутствие навыков, предусмотренных данной компетенцией или фрагментарное применение навыков	владеет общими методами исследования и технoхимического контроля с. – х. продукции и продуктов ее переработки: органолептическими методами оценки качества, физико-химическими методами оценки качества, методами, основанных на физико-химических свойствах объектов исследования, методиками определения хи-	владеет общими методами исследования и технoхимического контроля с. – х. продукции и продуктов ее переработки: органолептическими методами оценки качества, физико-химическими методами оценки качества, методами, основанных на физико-химических свойствах объектов исследования, методиками определения хи-

			мического состава различных видов сельскохозяйственного сырья, полупродуктов, готовой продукции в соответствии с требованиями стандартов, нормативно-технической документацией ошибками	мического состава различных видов сельскохозяйственного сырья, полупродуктов, готовой продукции в соответствии с требованиями стандартов, нормативно-технической документацией с несущественными ошибками
--	--	--	---	---

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

Контрольные вопросы и варианты по текущему контролю знаний

1. Дайте определения основополагающих терминов дисциплины: «товароведение», «продукция», «товар».
2. Разберите основополагающие характеристики товара и дайте краткое описание товароведных характеристик.
3. Рассмотрите основные функции товаров.
4. Разберите общую классификацию методов и укажите классификационные признаки групп и подгрупп методов.
5. Дайте определения основных эмпирических методов.
6. Определите понятия «классификация», «объект», «степень классификации» и «классификационный признак».
7. Охарактеризуйте такие разновидности метода классификации, как иерархический и фасетный методы, укажите их достоинства и недостатки.
8. Рассмотрите метод кодирования и его разновидности, укажите их достоинства и недостатки.
9. Что такое структура кода? Охарактеризуйте его составные элементы.
10. Определите понятие «Классификатор» и укажите его структуру.
11. Укажите виды классификаторов и дайте перечень основных ОК, применяемых в товароведной деятельности.
12. Определите понятия «ассортимент», «сортамент» и «торговая номенклатура», укажите различия между ними.
13. Рассмотрите классификацию ассортимента товаров.
14. Разберите свойства и показатели ассортимента.
15. Укажите факторы формирования ассортимента товаров.
16. Что такое ассортиментная политика и её основные направления.

17. Дайте определения понятий «качество товаров», «требования к качеству», «свойства и показатели качества».
18. Приведите классификацию свойств и показателей качества.
19. Рассмотрите номенклатуру потребительских свойств и разберите отдельные их группы и подгруппы.
20. Дайте определение термина «безопасность» и разберите виды безопасности.
21. Назовите количественные градации товаров. Дайте их определение. В чем состоят их общность и различия.
22. Рассмотрите виды контроля товаров по количеству и качеству. Дайте их характеристику.
23. Какие виды проб и выборок отбираются из товарных партий. Назовите требования, предъявляемые к ним, и методы отбора.
24. Что такое приемочное и браковочное числа и уровень дефектности.
25. Определите термины «идентификация» и «прослеживаемость». Каковы их назначение и мероприятия по их осуществлению.
26. Назовите общие и специфичные физические свойства товаров.
27. Охарактеризуйте важнейшие общие физические свойства товаров.
28. Разберите специфичные физические свойства товарных партий и упаковочных единиц.
29. Дайте классификацию специфичных физических свойств единичных экземпляров товаров.
30. Охарактеризуйте следующие группы физических свойств товаров: структурно-механические; теплофизические; электрофизические; оптические; акустические.
31. Перечислите факторы, обеспечивающие товароведные характеристики товаров.
32. Рассмотрите формирующие факторы качества и соответствующие им этапы и стадии технологического цикла товародвижения.
33. Укажите этапы производства товаров и их значимость для формирования качества.
34. Назовите сохраняющие факторы товаров и дайте их определение.
35. Укажите составные элементы, функции и требования к упаковке.
36. Дайте определение понятия «условия хранения» и кратко охарактеризуйте их составляющие элементы.
37. Приведите классификацию товаров по требованиям к оптимальному режиму (температура, ОВВ) и срокам товародвижения (годности, хранения, реализации).

Вариант № 1

1. Дайте определения основополагающих терминов дисциплины: «товароведение», «продукция», «товар».
2. Укажите объект и предмет учебной дисциплины товароведения.

Вариант № 2

1. Охарактеризуйте основополагающие принципы товароведения.

2. Рассмотрите основные этапы и направления развития товароведения.

Вариант № 3

1. Разберите основополагающие характеристики товара и дайте краткое описание товароведных характеристик.
2. Рассмотрите основные функции товаров.

Вариант № 4

1. Укажите группы субъектов, связанных с товароведной деятельностью.
2. Установите основные требования к профессиональной компетентности товароведа.

Вариант № 5

1. Укажите нормативные, регламентирующие требования к товароведам. Перечислите основные знания и умения, которыми должен обладать товаровед.
2. Разберите общую классификацию методов товароведения и укажите классификационные признаки групп и подгрупп методов.

Вариант № 6

1. Дайте определения основных эмпирических методов.
2. Определите понятия «классификация», «объект», «ступень классификации» и «классификационный признак».

Вариант № 7

1. Охарактеризуйте такие разновидности метода классификации, как иерархический и фасетный методы, укажите их достоинства и недостатки.
2. Рассмотрите метод кодирования и его разновидности, укажите их достоинства и недостатки.

Вариант № 8

1. Что такое структура кода? Охарактеризуйте его составные элементы.
2. Определите понятие «Классификатор» и укажите его структуру. Укажите виды классификаторов и дайте перечень основных ОК, применяемых в товароведной деятельности.

Вариант № 9

1. Укажите факторы формирования ассортимента товаров.
2. Что такое ассортиментная политика и её основные направления.

Вариант № 10

1. Приведите классификацию свойств и показателей качества.
2. Рассмотрите номенклатуру потребительских свойств и разберите отдельные их группы и подгруппы.

Вариант № 11

1. Назовите количественные градации товаров. Дайте их определение. В чем состоят их общность и различия.

2. Рассмотрите виды контроля товаров по количеству и качеству. Дайте их характеристику.

Вариант № 12

1. Что такое приемочное и браковочное числа и уровень дефектности.

2. Определите термины «идентификация» и «прослеживаемость». Каковы их назначение и мероприятия по их осуществлению.

Вариант № 13

1. Охарактеризуйте важнейшие общие физические свойства товаров.

2. Разберите специфичные физические свойства товарных партий и упаковочных единиц.

Вариант № 14

1. Охарактеризуйте следующие группы физических свойств товаров: структурно-механические; теплофизические; электрофизические; оптические; акустические.

2. Перечислите факторы, обеспечивающие товароведные характеристики товаров.

Вариант № 15

1. Укажите этапы производства товаров и их значимость для формирования качества.

2. Назовите сохраняющие факторы товаров и дайте их определение.

Вариант № 16

1. Приведите классификацию товаров по требованиям к оптимальному режиму (температура, ОВВ) и срокам товародвижения (годности, хранения, реализации).

2. Разберите классификацию методов хранения.

Раздел 2

1. Что такое природный и товарный сорта. В чем состоят общность и различия между ними.

2. Укажите принципы деления на товарные сорта. Что такое пересортица, каковы её причины и взаимосвязь с принципами деления на товарные сорта.

3. Дайте определение понятий «дефект» и «несоответствие товаров». Рассмотрите классификацию дефектов.

4. Перечислите виды и разновидности потерь и укажите причины их возникновения.

5. Рассмотрите процессы, вызывающие естественную убыль массы товаров.

6. Назовите процессы и операции, вызывающие качественные потери.

7. Рассмотрите порядок списания количественных и качественных потерь

8. Укажите мероприятия по сокращению потерь и их значимость для народного хозяйства.
9. Дайте определение термина «товарная информация», «информационные ресурсы».
10. Укажите виды и формы товарной информации, их назначение.
11. Перечислите средства товарной информации и охарактеризуйте их.
12. Рассмотрите виды и разновидности товарно-сопроводительных документов.
13. Что такое маркировка и каково её значение. Укажите виды товарной информации.
14. Разберите нормативно-правовую базу товарной маркировки.
15. Укажите составные элементы маркировки и требования к ним.
16. назовите группы и виды информационных знаков, укажите их значение и месторасположение на маркировке.

Вариант № 1

1. Определите понятия «оценка качества» и «градации качества». Укажите основные этапы оценки качества.
2. Назовите основные градации качества и дайте их определение.

Вариант № 2

1. Укажите принципы деления на товарные сорта. Что такое пересортица, каковы её причины и взаимосвязь с принципами деления на товарные сорта.
2. Дайте определение понятий «дефект» и «несоответствие товаров». Рассмотрите классификацию дефектов.

Вариант № 3

1. Перечислите виды и разновидности потерь и укажите причины их возникновения.
2. Рассмотрите процессы, вызывающие естественную убыль массы товаров.

Вариант № 4

1. Назовите процессы и операции, вызывающие качественные потери.
2. Рассмотрите порядок списания количественных и качественных потерь

Вариант № 5

1. Укажите мероприятия по сокращению потерь и их значимость для народного хозяйства.
2. Дайте определение термина «товарная информация», «информационные ресурсы».

Вариант № 6

1. Укажите виды и формы товарной информации, их назначение. Перечислите средства товарной информации и охарактеризуйте их.

2. Что такое природный и товарный сорта. В чем состоят общность и различия между ними.

Вариант № 7

1. Рассмотрите виды и разновидности товарно-сопроводительных документов.

2. Что такое маркировка и каково её значение. Укажите виды товарной информации.

Вариант № 8

1. Разберите нормативно-правовую базу товарной маркировки.

2. Укажите составные элементы маркировки и требования к ним.

назовите группы и виды информационных знаков, укажите их значение и месторасположение на маркировке.

Тесты по дисциплине

Вариант 1

1. Предметом товароведения является:

а) **потребительская стоимость товаров;**

б) товар:

в) меновая стоимость.

2. Эмпирические или экспериментальные методы – это:

а) **методы, основанные на опыте и наблюдениях;**

б) методы упорядочения однородных, взаимосвязанных объектов по общим признакам;

в) методы анализа, диагностики, прогнозирования, программирования и планирования.

3. Классификация – это:

а) **разделение множества объектов на подмножества по сходству или различию в соответствии с принятыми методами;**

б) образование и присвоение кода классификационной группировке или объекту классификации;

в) набор товаров, формируемый по определенным признакам.

4. Целью кодирования является:

а) **систематизация объектов путем их идентификации и присвоения условного обозначения**

б) изучение потребительских свойств товара;

в) получение прибыли.

5. По назначению все товары подразделяются на следующие роды:

а) **потребительские товары, товары промышленного назначения, оргтехнические товары;**

б) товары краткосрочного пользования, длительного пользования,

услуги;

- в) товары повседневного спроса, товары предварительного выбора, товары особого спроса, товары пассивного спроса.

6. Принципами товароведения является:

- а) эффективность, компетентность, системный подход, объективность, безопасность;
- б) безопасность, компетентность, коммуникабельность, независимость, взаимозаменяемость;
- в) безопасность, эффективность, совместимость, взаимозаменяемость, систематизация.

Вариант 2

7. Какие из ниже перечисленных характеристик относятся к товароведным:

- а) ассортиментные, качественные, количественные;
- б) стоимостные, физические, основные;
- в) социальные, физиологические, ассортиментные.

8. Субъектами товароведной деятельности является:

- а) потребители и товароведы;
- б) маркетологи и технологи;
- в) коммерсанты и менеджеры.

9. Фасетный метод классификации заключается в:

- а) в параллельном разделении множества объектов на независимые группировки;
- б) в последовательном разделении множества объектов на подчиненные классификационные группировки;
- в) в ступенчатом разделении множества объектов на классификационные группировки.

10. Из каких следующих элементов состоит структура кода:

- а) алфавита, основания, разряда и длины;
- б) разряда, алфавита, широты и глубины;
- в) алфавита, схемы, методов.

11. По какому признаку ассортимент потребительских подразделяется на промышленный и торговый:

- а) по местонахождению товаров;

- б) по широте охвата товаров;
- в) по степени удовлетворения потребителей.

12. Какие из перечисленных показателей характеризуют ассортимент товаров:

- а) полнота, широта, структура, новизна, устойчивость, гармоничность;
- б) безотказность, надежность, гармоничность;
- в) площадь, объем, теплоемкость, температура.

Вариант 3

13. Показатели качества делятся на:

- а) базовые, определяющие, комплексные, единичные;
- б) относительные, регламентирующие, предельные;
- в) базовые, предельные, относительные, уровень качества.

14. Штриховой код – знак:

- а) предназначен для автоматизированной идентификации и учета информации о товаре, закодированный в виде цифр и штрихов;
- б) предназначен для информации потребителя о правилах эксплуатации, способах ухода, монтажа и наладки потребительских товаров;
- в) предназначен для информации о способах обращения с товарами.

15. Какие виды классификации товаров существуют?

- а) общегосударственная, учебная, торговая;
- б) научная, таможенная, государственная;
- в) торговая, научная, кодирование.

16. На какие категории подразделяют классификаторы:

- а) общероссийские классификаторы, отраслевые классификаторы и классификаторы предприятий;
- б) международные, региональные и национальные классификаторы;
- в) государственные, региональные классификаторы и классификаторы организаций.

17. При оценке конкурентоспособности используются следующие параметры:

- а) технические, нормативные и экономические параметры;

- б) технологические, эстетические параметры и параметры безопасности;
- в) социальные, экологические параметры и параметры назначения.

18. Для доведения сведений до субъектов рыночных отношений применяют следующие формы товарной информации:

- а) словесная, цифровая, изобразительная, символическая, штриховая;
- б) маркировка, реклама, специальная литература;
- в) количественная, качественная, расчетная, комплексная.

Вариант 4

19. Средствами товарной информации служат:

- а) маркировка, информационные ресурсы, специальная литература, реклама;
- б) упаковка, документы, материально-технические средства;
- в) словарь, справочник, научные публикации, каталог

20. Каким Федеральным законом регламентируются общие требования, предъявляемые к маркировке:

- а) «О защите прав потребителей»;
- б) «О сертификации продукции и услуг»;
- в) «О стандартизации».

21. Размерно-массовые характеристики товаров представлены:

- а) массой, длиной, площадью, объемом;
- б) температурой, теплопроводностью, теплоемкостью;
- в) скважистостью, пластичностью, упругостью.

22. К факторам, сохраняющим качество и количество товаров относятся:

- а) упаковка, хранение, товарная обработка, реализация, послепродажное обслуживание, потребление;
- б) основное сырьё, вспомогательное сырьё, конструкция;
- в) технология производства и сырьё.

23. Объектом товароведной деятельности являются:

- а) товары;
- б) услуги;
- в) интеллектуальная продукция.

24. К методам систематизации относятся:

- а) идентификация, классификация, кодирование, обобщение;
- б) анализ, диагностика, программирование, планирование;
- в) физические, химические, физико-химические, биологические.

Вариант 5

25. Количественная характеристика товаров – это:

- а) совокупность определенных внутривидовых свойств, выраженных с помощью физических величин и единиц их измерения;
- б) совокупность отличительных видовых свойств и признаков товаров, определяющих их функциональное и социальное назначение;
- в) совокупность внутривидовых потребительских свойств, обладающих способностью удовлетворять разнообразные потребности.

26. Иерархический метод классификации заключается в:

- а) в последовательном разделении множества объектов на подчиненные классификационные группировки;
- б) в параллельном разделении множества объектов на независимые группировки;
- в) в ступенчатом разделении множества объектов на классификационные группировки.

27. Какой из перечисленных методов не относится к методам кодирования:

- а) иерархический;
- б) порядковый;
- в) параллельный.

28. Ассортимент товаров по степени удовлетворения потребителей различают:

- а) рациональный, оптимальный;
- б) простой, сложный, групповой;
- в) сопутствующий, развернутый.

29. Общими факторами, влияющими на формирование промышленного и торгового ассортимента является:

- а) спрос и предложение;

- б) сырьевая и материально-техническая база производства;
- в) каналы распределения, методы стимулирования сбыта.

30. Как определяется уровень качества товаров:

- а) путём сопоставления действительных значений показателей с базовыми значениями тех же показателей;
- б) как отношение действительного значения показателя к базовому или регламентированному значению;
- в) путем сравнения действительных значений показателей, характеризующих техническое совершенство, с их базовым показателем.

Вариант 6

31. Какие требования предъявляют к товарной информации:

- а) достоверность, доступность, достаточность;
- б) допустимость, объективность, понятность;
- в) востребованность, однозначность, понятность.

32. К общим теплофизическим свойствам относятся:

- а) температура, теплопроводность, теплоемкость;
- б) объёмная масса, вязкость, пластичность;
- в) длина, площадь, объем.

33. Какое из перечисленных свойств не относится к потребительским:

- а) технологическое;
- б) эстетическое;
- в) безопасности.

34. Учебная классификация служит основой для изучения:

- а) ассортимента товаров;
- б) качества товаров;
- в) кодирования товаров.

35. Разряд кода показывает:

- а) позицию знака в коде;
- б) число знаков в коде без учета пробелов;
- в) число знаков в алфавите кода.

36. На какие виды подразделяют товарную информацию

- а) основополагающая, коммерческая, потребительская;
- б) словесная, изобразительная, цифровая;

в) символическая, штриховая, коммерческая.

Вариант 7

37.Носителями производственной маркировки являются:

- а) этикетки, ярлыки, бирки, клейма, штампы, кольеретки;
- б) товарные чеки, кассовые чеки, счета, меню;
- в) упаковка, счета, ценники, контрольные ленты.

38.Контроль качества товаров это:

- а) проверка соответствия показателей их качества требованиям нормативно-технической документации;
- б) система государственной оценки уровня ее качества;
- в) действие, направленное на установление, обеспечение и поддержание необходимого уровня качества продукции при её разработке, производстве и эксплуатации.

39.К факторам, формирующим качество и количество товаров относятся:

- а) сырьё, конструкция, и технология производства;
- б) упаковка, хранение, товарная обработка, реализация;
- в) техническое обслуживание, доставка товаров, гарантийный ремонт.

40.Товарная обработка включает следующие операции:

- а) калибровка, мойка, сортировка товаров;
- б) доставка товаров;
- в) гарантийный ремонт.

41. В чём заключается принцип безопасности:

- а) в отсутствии недопустимого риска, связанного с возможностью нанесения товаром ущерба жизни, здоровью и имуществу людей;
- б) в достижении наиболее оптимального результата при производстве, упаковке, хранении;
- в) в возможности использования одного товара вместо другого товара.

42.При хранении товаров проявляется следующее потребительское свойство:

- а) безотказность;

- б) безопасность;
- в) **сохраняемость.**

Вариант 8

43. Послепродажное обслуживание включает следующие операции:

- а) **сортировка;**
- б) монтаж, наладка сложнотехнических товаров;
- в) фасовка.

44. Основой этап технологии производства – это:

- а) **совокупность операций по переработке сырья или сборки комплектующих изделий;**
- б) совокупность операций по обработке готовой продукции с целью придания ей товарного вида;
- в) совокупность операций по подготовке основного и вспомогательного сырья и комплектующих изделий к переработке или сборке.

45. Срок годности – это:

- а) **установленный период времени, в течении которого потребитель может использовать товар по назначению;**
- б) период времени, в течении которого изготовитель принимает на себя повышенные обязательства перед потребителем;
- в) период времени, по истечению которого товар считается непригодным для использования по назначению.

46. Для улучшения каких свойств предназначено вспомогательное сырьё:

- а) социальных;
- б) **органолептических;**
- в) эстетических.

47. К потребительской таре относят:

- а) цистерны;
- б) ящики картонные;
- в) мешки тканевые;
- г) **металлические банки.**

48. Какие потери списываются по актам:

- а) **естественная убыль;**

- б) количественные потери;
- в) качественные потери.

Вариант 9

49.Санитарно – гигиеническая обработка предназначена:

- а) для создания и поддержания климатического режима
- б) для создания и поддержания стерильного режима;
- в) для создания и поддержания условий хранения.

50.Дезодорация – это:

- а) удаление газов;
- б) удаление радиоактивных загрязнений;
- в) удаление посторонних запахов;
- г) удаление насекомых.

51.К вспомогательным материалам относятся:

- а) отделочные материалы;
- б) пряности и приправы;
- в) перевязочные материалы.

52.Насыпной способ размещения заключается в:

- а) размещении путем подвешивания товаров на крюках, штангах и т.д.;
- б) размещении товаров без тары. Реже на стеллажах;
- в) размещении товаров на полу в контейнерах.

53.Дератация – это деятельность:

- а) по обеззараживанию микроорганизмов;
- б) по удалению радиоактивных загрязнений;
- в) по истреблению грызунов.

54.Срок службы товара – это:

- а) период времени, по истечении которого товар считается не пригодным для использования по назначению;
- б) период времени, в течение которого изготовитель принимает на себя повышенные обязательства перед потребителем;
- в) установленный изготовителем период времени, в течении которого

потребитель может использовать товар по назначению и быть уверенным в его безопасности.

Вариант 10

55.Какие требования предъявляют к упаковке:

- а) **безопасность;**
- б) **эффективность;**
- в) **надежность.**

56.Дезинфекция – это деятельность:

- а) по удалению радиоактивных загрязнений;
- б) **по обеззараживанию микроорганизмов;**
- в) по удалению посторонних запахов.

57.Какими показателями характеризуется загрузка складов?

- а) объемом помещения;
- б) высотой размещения;
- в) **площадью и коэффициентом загрузки.**

58.Кратковременно хранящиеся товары – это товары по срокам годности:

- а) **от 0,5 до 30 суток;**
- б) до 5 суток;
- в) от 1 до 3 месяцев.

59.Упаковочный материал – элемент предназначенный:

- а) для защиты окружающей среды;
- б) **для защиты от механических повреждений;**
- в) для повышения прочности тары.

60.Какие газы не влияют на сохраняемость потребительских товаров?

- а) **азот;**
- б) углекислый газ;
- в) **сернистый газ**

61.При размещении товаров, какими принципами необходимо руководствоваться:

- а) **эффективность;**
- б) **безопасность;**
- в) **совместимость.**

62.Дезинсекция – это:

- а) деятельность по обеззараживанию микроорганизмов;
- б) деятельность по истреблению грызунов;
- в) **деятельность по уничтожению насекомых.**

63. Методы ухода за товарами – это:

- а) **санитарно – гигиеническая, защитная, специальная обработка;**
- б) товарная обработка;
- в) размещение товаров.

КЛЮЧИ к тестам

по дисциплине Б1.Б.12 «Теоретические основы товароведения и экспертизы»

Вариант 1										
Вопросы	1	2	3	4	5	6				
Ответы	а	б	а	а	а	в				
Вариант 2										
Вопросы	7	8	8	10	11	12				
Ответы	а	а	а	а	а	а				
Вариант 3										
Вопросы	13	14	15	16	17	18				
Ответы	а	а	а	а	а	а				
Вариант 4										
Вопросы	19	20	21	22	23	24				
Ответы	а	а	а	а	а	а				
Вариант 5										
Вопросы	25	26	27	28	29	30				
Ответы	а	а	а	а	а	а				
Вариант 6										
Вопросы	31	32	33	34	35	36				
Ответы	а	а	а	а	а	а				
Вариант 7										
Вопросы	37	38	39	40	41	42				
Ответы	а	а	а	а	а	в				
Вариант 8										
Вопросы	43	44	45	46	47	48				
Ответы	а	а	а	б	а	а				
Вариант 9										
Вопросы	49	50	51	52	53	54				
Ответы	б	а	в	а	а	а				
Вариант 10										
Вопросы	55	56	57	58	59	60	61	62	63	
Ответы	а	б	в	а	б	а	в	в	а	

Вопросы к экзамену
по дисциплине Инновационные технологии в оценке качества продук-
ции

1. Предмет, цели и задачи товароведения
2. Состояние и перспективы развития потребительского рынка России.
3. Методы исследования в товароведении, достоинства и недостатки каждого метода.
4. Классификация товаров. Принципы построения систем классификации и их виды.
5. Кодирование товаров. Виды и методы кодирования. Преимущества и недостатки методов кодирования.
6. Ассортимент товаров. Показатели ассортимента. Особенности его формирования и оценки.
7. Количественные характеристики товаров. Общие и специфичные характеристики единичных экземпляров товаров и товарных партий.
8. Физические свойства товаров: группы. Физико – механические и термические свойства, их характеристика.
9. Термические, электрические, оптические свойства: определение, показатели, характеристика.
10. Качество товаров. Основные понятия.
11. Классификация требований, предъявляемых к товарам.
12. Показатели качества, их классификация по различным признакам.
13. Номенклатура потребительских свойств товара.
14. Функциональные свойства и показатели качества, их определяющие.
15. Свойства надежности и показатели качества, их определяющие.
16. Эргономические свойства и показатели, их определяющие.
17. Экологические свойства и свойства безопасности. Виды безопасности.
18. Градации качества товаров: стандартная, нестандартная, отход, брак.
19. Сортамент. Группы сортов. Принципы деления на товарные сорта.
20. Дефекты товаров. Классификация. Диагностика.
21. Контроль качества товаров. Виды и методы контроля.
22. Выборочный контроль качества товарных партий. Правила отбора проб.
23. Факторы, влияющие на формирование качества и количества товаров.

24. Сохранение качества и количества товаров. Классификация, факторов, влияющих на сохраняемость.
25. Упаковка, назначение, виды: требования к упаковке, эффективность разных видов.
26. Хранение. Методы хранения. Классификация. Эффективность разных видов.
27. Размещение товаров. Принципы и правила размещения, их взаимосвязь.
28. Подготовка товаров к продаже. Особенности операций подготовки разных товарных групп.
29. Реализация товаров. Основные операции, их влияние на качество и количество.
30. Послепродажное обслуживание. Объекты. Назначение. Основные операции, их влияние на качество и количество.
31. Использование товаров. Способы повышения эффективности потребления или эксплуатации товаров.
32. Товарные потери. Группы, виды и разновидности. Меры по предупреждению и снижению потерь, их значение.
33. Информация о товарах. Требования к информации о товарах. Виды информации о товарах, их значение, характеристики.
34. Маркировка товаров: назначение, виды, носители.
35. Информационные знаки: понятие группы, назначение и характеристика отдельных групп.
36. Технологический цикл товара.

7.4. Методика оценивания знаний, умений, навыков

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине проводятся в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающимся.

Критерии оценки знаний студентов при проведении контрольной работы (тестирования)

Оценка «отлично» выставляется студенту, показавшему всесторонне систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, сво-

бодное и правильное обоснование принятых решений (при условии правильного ответа студента не менее чем 85% тестовых заданий).

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя (при условии правильного ответа студента не менее чем 70% тестовых заданий).

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации (при условии правильного ответа студента не менее чем 50% тестовых заданий).

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем (при условии правильного ответа студента менее чем 50% тестовых заданий).

Критерии оценки ответов на экзамене

Оценка «отлично» выставляется студенту, который:

1) глубоко, в полном объеме освоил программный материал, излагает его на высоком научно-теоретическом уровне, изучил обязательную и дополнительную литературу, умеет правильно использовать знания при региональном анализе, ориентируется в современных проблемах;

2) умело применяет теоретические знания при решении практических задач;

3) владеет современными методами исследования, самостоятельно пополняет и обновляет знания в ходе учебной работы;

4) при освещении второстепенных вопросов возможны одна – две неточности, которые студент легко исправляет после замечания преподавателя.

Оценку «хорошо» получает студент, который:

1) раскрыл содержание вопроса в объеме, предусмотренном программой, изучил обязательную литературу;

2) грамотно изложил материал, владеет терминологией;

3) знаком с методами исследования, умеет увязать теорию с практикой;

4) в изложении допустил ряд неточностей, не искажающих содержания ответа на вопрос.

Оценка «удовлетворительно» ставится студенту, который:

1) освоил программный материал по плодоводству в объеме учебника, обладает достаточными для продолжения обучения и предстоящей профессиональной деятельности знаниями, выполнил текущие задания;

2) при ответе допустил несущественные ошибки, неточности, нарушения последовательности изложения материала, недостаточно аргументированно изложил теоретические положения.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который:

1) обнаружил значительные пробелы в знании основного программного материала;

2) допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) Основная литература:

1. **Калачев, С. Л.** Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров, Реком. УМО высшего образования по спец. "Коммерция", "Товароведение и экспертиза товаров". - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Издательство Юрайт, ИД Юрайт, 2015. - 477с.

2. **Калачев, С. А.** Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров, допущ. Мин. образ. и науки РФ. - Москва : ЮРАЙТ, 2013. - 463с.

3. **Калачев, С. Л.** Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров, допущ. Мин. образ. и науки РФ. - Москва : Изд-во ЮРАЙТ, 2012 ; ИД ЮРАЙТ. - 463с.

4. **Товароведение и экспертиза продовольственных товаров:** лабораторный практикум / Под ред. В. И. Криштафович. - 3-е изд. - Москва : Издат.-торговая корпорация "Дашков и К", 2013. - 592с.

5. **Шепелев, А. Ф.** Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебное пособие. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Издат. центр МарТ, 2004 ; Ростов н/Д : ИКЦ МарТ. - 992с.

б) Дополнительная литература:

1. **Калачев, С. Л.** Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник, допущ. Мин. образ. и науки РФ. - Москва : Изд-во ЮРАЙТ, 2011 ; : ИД ЮРАЙТ. - 463с.

2. **Позняковский, В. М.** Безопасность продовольственных товаров(с основами нутрициологии): учебник, реком. УМО по образов. в области товароведения и экспертизы товаров. - Москва : ИНФРА-М, 2014. - 271с.

3. **Экспертиза продовольственных товаров. Лабораторный практикум:** учебное пособие, реком. УМО по образов. в обл. технологии продуктов питания

4. **Чепурной, И. П.** .Идентификация и фальсификация продовольственных товаров: учебник. - 2-е изд. - Москва : Издат.-торгов. корпор. "Дашков и К", 2005. - 460с.

5. **Лебухов, В.И.** **Физико-химические методы исследования:** учеб. / В.И. Лебухов, А.И. Окара, Л.П. Павлюченкова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2012. — 480 с.

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. <http://www.rospotrebnadzor.ru/> Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека.
2. <http://www.gost.ru/> Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии.
3. <http://www.interstandart.ru/> Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии.
4. www.stq.ru/ Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество».
5. www.spros.ru/ Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос».
6. <http://www.ozpp.ru/> Официальный сайт Общества защиты прав потребителей.
7. www.ozppou.ru – Общероссийская общественная организация «Общество защиты прав потребителей образовательных услуг».
8. www.cnpe.spb.ru – Центр независимой потребительской экспертизы.
9. www.konfop.ru – Международная конфедерация обществ потребителей.
10. <http://www.mozp.org> – Московское общество защиты прав потребителей.
11. www.turistprav.ru – Общественная организация содействия защите прав потребителей в сфере туризма «Клуб защиты прав туриста».
12. www.spros.ru – Журнал для потребителей «СПРОС»
13. <http://www.1gost.ru/> На данном сайте представлено большое количество национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ
14. www.tstu.ru/education/elib/pdf/2002/zaicev.pdf/ Денисова, А.Л. Теория и практика экспертной оценки товаров и услуг. Учебное пособие А.Л.Денисова, Е.В.Зайцев – Тамбов: Изд-во Тамб. гос. техн. унив., 2002. – 41 с.
15. <http://www.znaytovar.ru/> На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров.
16. <http://www.falshivkam.net/> На данном сайте представлено большое количество статей и иллюстраций к ним, посвященных способам фальсифи-

кации товаров, методам борьбы с ними. Описаны меры по защите товарных знаков, представлен обширный музей фальсифицированных товаров.

№	Наименование электронно-библиотечной системы (ЭБС)	Принадлежность	Адрес сайта	Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование
1	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» («Ветеринария и сельское хозяйство»)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 112/140/2017, от 25/10/2017 21.12.2017 по 20.12.2018гг.
4	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань». «Технология пищевых производств», «Химия»	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 46 от 20/04/2018 с 15/05/18 до 14/05/19г.
5	Polpred.com	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Полпред справочники» Соглашение от 05/12/2017г.
6	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (Журналы)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор от 09/07/2013г. Без ограничения времени

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Изучение дисциплины Инновационные технологии в оценке качества продукции осуществляется с использованием классических форм учебных занятий: лекций, практических занятий, самостоятельной работы во внеаудиторной обстановке.

Рекомендации по подготовке к лекционным занятиям (теоретический курс). Лекция является ведущей формой учебных занятий. Лекция предназначена для изложения преподавателем систематизированных основ научных знаний по дисциплине, аналитической информации о дискуссионных проблемах, состоянии и перспективах повышения качества пищевых продуктов. На лекции, как правило, поднимаются наиболее сложные, узловые вопросы учебной дисциплины.

Максимальный эффект лекция дает тогда, когда студент заранее готовится к лекционному занятию: знакомится с проблемами лекции по учебнику или по программе дисциплины. Рекомендуется просматривать записи предыдущего учебного занятия, исходя из логического единства тем учебной дисциплины.

В ходе лекции студенту целесообразно:

Стремиться не к дословной записи излагаемого преподавателем учебного материала, а к осмыслению услышанного и записи своими словами основных фактов, мыслей лектора; вырабатывать навыки тезисного изложения и написания учебного материала, вести записи «своими словами», вместе с тем, не допуская искажения или подмены смысла научных выражений. Определения, на которые обращает внимание преподаватель либо словами, либо интонацией, следует записывать четко, дословно. Как правило, такие определения преподаватель повторяет несколько раз или дает под запись.

1. Оставлять в тетради для конспекта лекции широкие поля, либо вести записи на одной странице. Это нужно для того, чтобы в дальнейшем можно было бы вносить необходимые дополнения в содержание лекции из различных источников: монографий, учебных пособий, периодики и др.
2. Писать название темы, учебные вопросы лекции на новой странице тетради, чтобы легко можно было найти необходимые учебный материал.
3. Начинать каждую новую мысль, новый фрагмент лекции с красной строки; заголовки и подзаголовки, важнейшие положения, на которые обращает внимание преподаватель, а также определения выделять: буквами большего размера, чернилами другого цвета, либо подчеркивать.
4. Нумеровать Встречающиеся в лекции перечисления цифрами: 1, 2, 3 . . ., или буквами: а, б, в. . . . Перечисления лучше записывать столбцом. Такая запись придает конспекту большую наглядность и способствует лучшему запоминанию учебного материала.

5. Выработать удобную и понятную для себя систему сокращений и условных обозначений. Это экономит время, позволяет записывать материал каждой лекции почти дословно, дает возможность сконцентрировать внимание на содержании излагаемого материала, а не на механическом процессе конспектирования.

По окончании лекции целесообразно дорабатывать ее конспект во время самостоятельной работы в тот же день, в крайнем случае, не позднее, чем спустя 2-3 дня после ее прослушивания. Это важно потому, что еще не забыт учебный материал лекции, студент находится под ее впечатлением, как правило, ясно помнит указания преподавателя, хорошо осознает, что ему непонятно из материала лекции.

Рекомендации по подготовке к практическим занятиям. Студентам следует приносить с собой рекомендованную преподавателем литературу к конкретному занятию. Наиболее целесообразная стратегия самостоятельной подготовки студента к семинару заключается в том, чтобы на первом этапе усвоить содержание всех вопросов семинара, обращая внимания на узловые проблемы, выделенные преподавателем в ходе лекции либо консультации к семинару. Для этого необходимо, как минимум, прочесть конспект лекции и учебник, либо учебное пособие. Следующий этап подготовки заключается в выборе вопроса для более глубокого изучения с использованием дополнительной литературы. По этому вопросу студент станет главным специалистом на семинаре. Ценность выступления студента на семинаре возрастет, если в ходе работы над литературой он сопоставит разные точки зрения на ту или иную проблему.

После изучения и обобщения информации, которую содержат источники и литература, составляется развернутый или краткий план выступления. Окончательный вариант плана выступления в идеале желательно иметь не только на бумаге, но и в голове, излагая на занятии подготовленный вопрос в свободной форме, наизусть, что поможет лучшему закреплению учебного материала, станет хорошей тренировкой уверенности в своих силах. При необходимости не возбраняется «подглядывать» в план на листке бумаги, чтобы не ошибиться в цифрах, точнее передать содержание цитат, не забыть какой-то важный сюжет темы выступления.

В ходе работы на семинаре от студента требуется постоянный самоконтроль. Его первым объектом должно быть время, отведенное преподавателем на выступление. Не следует злоупотреблять временем. Достоинством оратора является стремление к лаконичности, но не в ущерб аргументированности и содержательности выступления.

Слушая выступления на семинаре или реплики в ходе дискуссии, важно научиться уважать мнение собеседника, не перебивать его, давая возможность полностью высказать свою точку зрения.

Студентам, пропустившим занятия (независимо от причин), не имеющие письменного решения задач или не подготовившиеся к данному практическому занятию, рекомендуется не позже чем в 2-недельный срок явиться на

консультацию к преподавателю и отчитаться по теме, изучавшейся на занятии. Студенты, не отчитавшиеся по каждой не проработанной ими на занятиях теме к началу зачетной сессии, упускают возможность получить положенные баллы за работу в соответствующем семестре.

Доклад – это публичное сообщение, представляющее собой развернутое изложение на определенную тему. Он отличается от **выступлений** большим объемом времени – 20-25 минут (выступления, как правило, ограничены 10-12 минутами). Доклад также посвящен более широкому кругу вопросов, чем выступление.

Типичная ошибка докладчиков в том, что они излагают содержание проблем доклада языком книги и журналов, который трудно воспринимается на слух. Устная и письменная речь строятся по-разному. Наиболее удобная для слухового восприятия фраза содержит 5-9 смысловых единиц, произносимых на одном вздохе. Это соответствует объему оперативной памяти человека. В первые 5 секунд доклада слова, произнесенные студентом, удерживаются в памяти его аудитории как звучание. Целесообразно поэтому за 5 секунд сформировать завершенную фразу. Это обеспечивает ее осмысление слушателями до поступления нового объема информации.

Другая типичная ошибка докладчиков состоит в том, что им не удается выдержать время, отведенное на доклад. Чтобы избежать этой ошибки, необходимо, накануне прочитать доклад, выяснив, сколько времени потребуется на его чтение. Для удобства желательно прямо на страницах доклада провести расчет времени, отмечая, сколько ориентировочно уйдет на чтение 2, 4 страниц и т.д.

Завершение работы над докладом предполагает выделение в его тексте главных мыслей, аргументов, фактов с помощью абзацев, подчеркиванием, использованием различных знаков, чтобы смысловые образы доклада приобрели и зрительную наглядность, облегчающую работу с текстом в ходе выступления.

Методические рекомендации по подготовке к экзамену

К экзамену допускаются студенты аттестованные по всем темам практических занятий. Вопросы, выносимые на экзамен, приведены в рабочей программе курса.

Экзаменационный билет содержит три вопроса. Экзамен проходит в устной форме, но экзаменатор вправе избрать и письменную форму опроса.

Успешная сдача экзамена зависит не только от умственных способностей, памяти, психологической устойчивости, но, прежде всего, от стратегии. По существу подготовка к экзамену начинается с первого дня лекции и семинарских занятий. Чем больше знаний, тем стройнее они уложились в систему, тем легче готовиться в последние дни.

Обязательным условием успешной подготовки и сдачи экзаменов является конспектирование и усвоение лекционного материала.

В течение семестра не следует игнорировать такие возможности пополнить запас своих знаний, как консультации, написание рефератов, работа в

студенческом научном кружке. На экзамен выносятся вопросы, которые отражены в программе курса. Поэтому в процессе освоения материала необходимо постоянно сверяться с программой курса, самостоятельно изучать вопросы, которые не выносятся на семинарские занятия, а в случае затруднений обращаться за консультациями на кафедре.

Непосредственно перед экзаменом на подготовку к нему отводится не менее трех дней. В этот период рекомендуется равномерно распределить вопросы программы курса и повторять учебный материал, используя учебник, конспект лекций, план-конспект выступлений на семинарских занятиях, а в необходимых случаях и научную литературу. Особое внимание следует уделить рекомендованным вопросам для повторений. Рекомендуется повторять материал в привычное рабочее время, не допуская переутомления, чередуя умственную работу с физическими упражнениями и психологической разгрузкой. Оставшиеся неясными вопросы следует прояснить для себя на предэкзаменационной консультации.

11. Информационные технологии и программное обеспечение

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- технические средства: компьютерная техника и средства связи (персональные компьютеры, проектор, интерактивная доска, видеокамеры, акустическая система и т.д.);

- методы обучения с использованием информационных технологий (демонстрация мультимедийных материалов и т.д.);

- перечень Интернет-сервисов и электронных ресурсов (поисковые системы, электронная почта, профессиональные, тематические чаты и форумы, системы аудио и видео конференций, онлайн энциклопедии и справочники; электронные учебные и учебно-методические материалы).

Программное обеспечение

**(лицензионное и свободно распространяемое),
используемое в учебном процессе**

Office Standard 2010	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 8 Professional	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 7 Professional	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 8	Open License: 61137897 от 2012-11-08
<i>AutoCAD Design Suite Ultimate, Building Design Suite, ПО Maya LT, Autodesk® VRED, Education Master Suite</i>	Образовательная лицензия (Сеть) на Education Master Suite 2015. Выдана ДаГГАУ-Информатика, Махачкала. Срок действия лицензии – 3 года.
Turbo Pascal School Pak	http://sunschool.mmcs.sfedu.ru/courses
PascalABC.NET	http://mmcs.sfedu.ru

12. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса

Стандартно-оборудованные лекционные аудитории, для проведения лекций. Для проведения занятий используются лекционная аудитория и практикум. Наличие ноутбука, телевизора, лабораторное оборудование для проведения практических занятий.

13. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, предоставление услуг ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь.

а) для слабовидящих:

- на экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);
- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения экзамена зачитываются ассистентом;
- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистентом;
- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство.

б) для глухих и слабослышащих:

- на экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);
- экзамен проводится в письменной форме;
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного использования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования.
- по желанию студента экзамен может проводиться в письменной форме.

в) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствия верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистентом.

- по желанию студента экзамен проводится в устной форме

Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины

Внесенные изменения на 20__/20__ учебный год

УТВЕРЖДАЮ

Первый проректор

_____ М.Д. Мукайлов

« ____ » _____ 20 __ г.

В программу дисциплины «Инновационные технологии в оценке качества продукции» по направлению подготовки 35.04.04 «Агрономия» вносятся следующие изменения:

.....;
.....;
.....;

Программа пересмотрена на заседании кафедры

Протокол № ____ от _____ г.

Заведующий кафедрой

Салманов М.М. / профессор / _____ /
(фамилия, имя, отчество) (ученое звание) (подпись)

Одобрено

Председатель методической комиссии факультета

Макуев Г.А. / доцент / _____
(фамилия, имя, отчество) (ученое звание) (подпись)

« ____ » _____ 20 __ г.

Лист регистрации изменений в РПД

п/п	Номера разделов, где произведены изменения	Документ, в котором отражены изменения	Подпись	Расшифровка подписи	Дата введения изменений
1.					
2.					
...					