



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

ШКОЛА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА

СОГЛАСОВАНО

Руководитель ОП

Л.О. Коршенко

28 июня 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой
товароведения и экспертизы товаров

Л.А. Текутьева

28 июня 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Товароведение и экспертиза продуктов для детского питания

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

профиль «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения
сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»

Форма подготовки очная

курс 4 семестр 8

лекции 18 час.

практические занятия час.

лабораторные работы 36 час.

в том числе с использованием МАО лек. / пр. / лаб. 22 час.

всего часов аудиторной нагрузки 54 час.

в том числе с использованием МАО 22 час.

самостоятельная работа 126 час.

в том числе на подготовку к экзамену 27 час.

контрольные работы (количество)

курсовая работа / курсовой проект семестр

зачет семестр

экзамен 8 семестр

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 04 декабря 2015 г. № 1429

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры товароведения и экспертизы товаров, протокол № 9 от 28 июня 2018 г.

Заведующий кафедрой: Текутьева Л.А.

Составитель: канд. техн. наук, доцент Самченко О.Н.

канд. техн. наук, доцент Коршенко Л.О.

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:

Протокол от « ____ » _____ 20__ г. № ____

Заведующий кафедрой _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:

Протокол от « ____ » _____ 20__ г. № ____

Заведующий кафедрой _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

Аннотация к рабочей программе дисциплины

«Товароведение и экспертиза продуктов для детского питания»

Учебный курс «Товароведение и экспертиза продуктов для детского питания» предназначен для студентов направления подготовки 38.03.07 Товароведение, профиля «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров».

Дисциплина «Товароведение и экспертиза продуктов для детского питания» включена в состав дисциплин по выбору вариативной части блока «Дисциплины (модули)».

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), лабораторные работы (36 часов, в том числе МАО 22 часа), самостоятельная работа студентов (126 часов, в том числе 27 часов на подготовку к экзамену). Дисциплина реализуется на 4 курсе в 8 семестре.

Дисциплина «Товароведение и экспертиза продуктов для детского питания» основывается на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате изучения дисциплин «Общая и пищевая химия», «Основы микробиологии», «Инструментальные методы исследования», «Теоретические основы товароведения и экспертизы», «Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия», «Формирование ассортимента товаров», «Микробиология однородных групп продовольственных товаров, санитария и гигиена», «Информационное обеспечение товароведения и экспертизы товаров», «Товарная информация», логически и содержательно связана с такими дисциплинами, как «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров», «Товароведение упаковочных материалов и тары для продовольственных товаров», «Рынок продовольственных товаров», «Таможенная экспертиза», «Технология хранения и транспортирования продовольственных товаров и сырья».

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов в области

современного состояния и перспектив производства товаров для детского питания в России и за рубежом, их соответствие требованиям действующих нормативных документов; общих признаков классификации товаров для детского питания; глубокое ознакомление с факторами, формирующими качество товаров и влияющих на условия и сроки хранения продукции.

Цель – формирование у студентов системы знаний в области ассортимента и качества товаров для детского питания, практических навыков приемки и экспертизы качества данной группы товаров.

Задачи:

– изучение современного состояния и перспектив производства товаров для детского питания;

– дать студентам начальные знания об основополагающих характеристиках, составляющих потребительную стоимость товаров для детского питания;

– научить студентов пользоваться современной нормативно-правовой базой по вопросам качества и безопасности товаров для детского питания, их классификации, кодирования, маркировки;

– научить определять номенклатуры потребительских свойств и показателей товаров для детского питания;

– оценивать качество товаров для детского питания, в том числе новых отечественных и импортных;

– научить студентов выявлять градации качества и дефекты товаров для детского питания, выявлять причины их возникновения и меры по предупреждению реализации некачественных товаров;

– изучить способы идентификации и возможной фальсификации товаров для детского питания.

Для успешного изучения дисциплины «Товароведение и экспертиза продуктов для детского питания» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

– умение использовать нормативно-правовые акты в своей

профессиональной деятельности;

– способность применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров;

– навыки управления основными характеристиками товаров (количественными, качественными, ассортиментными и стоимостными) на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов;

– умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;

– системное представление о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций):

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-8 знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	Знает	принципы классификации, ассортимент и потребительские свойства продуктов для детского питания; факторы, формирующие и сохраняющие их качество
	Умеет	определять потребительские свойства продуктов для детского питания
	Владеет	навыками определения потребительских свойств продуктов для детского питания; составления факторов, формирующих и сохраняющих их качество
ПК-9 знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	Знает	методы и правила отбора средней пробы, идентификацию товаров, методы контроля качества и безопасности продуктов для детского питания в процессе хранения, транспортировки и реализации
	Умеет	выявлять дефекты продуктов для детского питания, некачественную, фальсифицированную, контрафактную и опасную продукцию данной группы товаров; проводить идентификацию и обнаруживать фальсификацию продуктов для детского питания, разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов и потерь

	Владеет	навыками выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции для детского питания
ПК-13 умение проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам	Знает	нормативные документы, определяющие качество, производство, транспортирование и хранение продуктов для детского питания; гигиенические требования к качеству, в т.ч. и безопасности сырья, продуктов для детского питания и упаковки
	Умеет	анализировать и работать с нормативными документами, осуществлять оценку и экспертизу качества продуктов для детского питания; проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности
	Владеет	основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности продуктов для детского питания; методами и средствами идентификации, экспертизы, оценки качества и безопасности товаров
ПК-14 способность осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь	Знает	требования к упаковке и маркировке продуктов для детского питания; правила выкладки в местах продажи
	Умеет	оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации; разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь; обеспечивать соблюдение правил и режимов транспортирования, хранения, реализации продуктов для детского питания, организации складского хранения и сбыта продукции
	Владеет	навыками выполнения действий по контролю за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров; выкладки продуктов для детского питания в местах продаж согласно стандартам мерчандайзинга

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Товароведение и экспертиза продуктов для детского питания» применяются следующие методы активного / интерактивного обучения: работа в малых группах, семинар пресс-конференция.

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Тема 1. Физиологические основы разработки продуктов детского питания (2 час.)

Введение. Потребность детского организма в основных питательных веществах. Изменение структуры питания детей в зависимости от возраста.

Тема 2. Классификация и ассортимент продуктов детского питания (3 час.)

Особенности классификации продуктов детского питания. Ассортимент продуктов детского питания: на зерновой основе; на фруктово – ягодной и овощной основе; на молочной основе; на мясной и мясорастительной основе; на рыбной основе.

Тема 3. Пищевая ценность продуктов детского питания (4 час.)

Свойства и показатели пищевой ценности. Особенности химического состава и пищевой ценности продуктов детского питания.

Тема 4. Факторы, формирующие качество продуктов детского питания (4 час.)

Характеристика основного и дополнительного сырья. Процессы и особенности производства продуктов детского питания.

Тема 5. Оценка качества продуктов детского питания (2 час.)

Свойства и показатели качества продуктов детского питания. Дефекты продуктов детского питания.

Тема 6. Упаковка, маркировка и хранение продуктов детского питания (3 час.)

Особенности упаковки продуктов детского питания. Требования к маркировке продуктов детского питания: общие и специфические. Хранение продуктов детского питания.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Лабораторные работы

(36 час., в том числе 22 час. с использованием методов активного обучения)

Лабораторная работа № 1. Определение качественных показателей молока (6 час.)

Метод активного обучения – работа в малых группах (3 час.)

1. Изучить требования к молоку как сырью для производства продуктов детского питания.

2. Определить качественные показатели молока (органолептические и физико–химические показатели, термоустойчивость, буферную емкость).

Лабораторная работа № 2. Экспертиза качества сухих молочных смесей для детского питания (6 час.)

Метод активного обучения – работа в малых группах (3 час.)

1. Изучить ассортимент и технологию производства сухих молочных смесей для детского питания.

2. Изучить методики определения физико-химических показателей сухих молочных смесей для детского питания.

3. Провести определение органолептических и физико-химических показателей сухих и восстановленных смесей.

Лабораторная работа № 3-4. Экспертиза качества продуктов детского питания на овощной и фруктовой основе (8 час.)

Метод активного обучения – работа в малых группах (6 час.)

1. Изучить ассортимент и технологию производства продуктов для детского питания на овощной и фруктовой основе.

2. Изучить методики определения физико-химических показателей продуктов для детского питания на овощной и фруктовой основе.

3. Провести определение органолептических и физико-химических

показателей продуктов для детского питания на овощной и фруктовой основе.

Лабораторная работа № 5-6. Экспертиза качества продуктов детского питания на мясной и рыбной основе (8 час.)

Метод активного обучения – работа в малых группах (6 час.)

1. Изучить ассортимент и технологию производства продуктов для детского питания на мясной и рыбной основе.

2. Изучить методики определения физико-химических показателей продуктов для детского питания на мясной и рыбной основе.

3. Провести определение органолептических и физико-химических показателей продуктов для детского питания на мясной и рыбной основе.

Лабораторная работа № 7-8. Современный ассортимент продуктов детского питания (8 час.)

Метод активного обучения – семинар пресс-конференция (4 час.)

Студенты получают индивидуальное задание в начале семестра. Тема подбирается индивидуально и может быть связана с темой курсовой и выпускной квалификационной работы. Задание должно быть выполнено в виде презентации в программе *Powerpoint* и сообщения (по итогам выполнения реферата).

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Товароведение и экспертиза продуктов для детского питания» представлено в Приложении 1 и включает в себя:

– план-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине, в том числе примерные нормы времени на выполнение по каждому заданию;

– характеристика заданий для самостоятельной работы обучающихся и методические рекомендации по их выполнению;

– требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы;

– критерии оценки выполнения самостоятельной работы.

IV. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	Тема 1. Физиологические основы разработки продуктов детского питания Тема 2. Классификация и ассортимент продуктов детского питания Тема 3. Пищевая ценность продуктов детского питания Тема 4. Факторы, формирующие качество продуктов детского питания Тема 5. Оценка качества продуктов детского питания Тема 6. Упаковка, маркировка и хранение продуктов детского питания	ПК-8	знает	Контрольная работа (ПР-2) Реферат (ПР-4)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-25
			умеет	Лабораторная работа (ПР-6)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-25
			владеет	Лабораторная работа (ПР-6)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-25
2.	Тема 1. Физиологические основы разработки продуктов детского питания Тема 2. Классификация и ассортимент продуктов детского питания Тема 3. Пищевая ценность продуктов детского питания Тема 4. Факторы, формирующие качество продуктов детского питания	ПК-9	знает	Контрольная работа (ПР-2) Реферат (ПР-4)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-25
			умеет	Лабораторная работа (ПР-6)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-25

	Тема 5. Оценка качества продуктов детского питания Тема 6. Упаковка, маркировка и хранение продуктов детского питания		владеет	Лабораторная работа (ПР-6)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-25
3.	Тема 1. Физиологические основы разработки продуктов детского питания Тема 2. Классификация и ассортимент продуктов детского питания Тема 3. Пищевая ценность продуктов детского питания Тема 4. Факторы, формирующие качество продуктов детского питания Тема 5. Оценка качества продуктов детского питания Тема 6. Упаковка, маркировка и хранение продуктов детского питания	ПК-13	знает	Контрольная работа (ПР-2) Реферат (ПР-4)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-25
			умеет	Лабораторная работа (ПР-6)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-25
			владеет	Лабораторная работа (ПР-6)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-25
4.	Тема 1. Физиологические основы разработки продуктов детского питания Тема 2. Классификация и ассортимент продуктов детского питания Тема 3. Пищевая ценность продуктов детского питания Тема 4. Факторы, формирующие качество продуктов детского питания Тема 5. Оценка качества продуктов детского питания Тема 6. Упаковка, маркировка и хранение продуктов детского питания	ПК-14	знает	Контрольная работа (ПР-2) Реферат (ПР-4)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-25
			умеет	Лабораторная работа (ПР-6)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-25
			владеет	Лабораторная работа (ПР-6)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-25

Типовые контрольные задания, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, а также критерии и показатели, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, представлены в Приложении 2.

V. СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература

(электронные и печатные издания)

1. Другов Ю.С. Контроль безопасности и качества продуктов питания и товаров детского ассортимента / Другов Ю.С. - 2-е изд. - М.: БИНОМ. ЛЗ, 2015. - 443 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/544431>

2. Елисеева Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров / Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Рыжакова А.В. - М.: Дашков и К, 2017. - 930 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/511978>

3. Мезенова О.Я. Проектирование поликомпонентных пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие / О.Я. Мезенова. – СПб.: Проспект Науки, 2015. – 224 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35875.html>

4. Научные основы формирования ассортимента пищевых продуктов с заданными свойствами. Технологии получения и переработки растительного сырья / Л.Н. Меняйло, И.А. Батурина, О.Ю. Веретнова [и др.]. – Красноярск: СФУ, 2015. – 212 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/550153>

5. Николаева М.А. Хранение продовольственных товаров: учебное пособие / М.А. Николаева, Г.Я. Резго. - М.: ИД ФОРУМ: ИНФРА-М, 2015. - 304 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=500197>

6. Николаева М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебное пособие / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. - М.: ИНФРА-М, 2018. - 464 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/952273>

Дополнительная литература

(печатные и электронные издания)

1. Австриевских А.Н. Продукты здорового питания. Новые технологии, обеспечение качества, эффективность применения / А.Н. Австриевских, А.А. Вековцев, В.М. Позняковский. – Саратов: Вузовское образование, 2014. – 428 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/5584.html>

2. Алексеева М.М. Товароведение однородных групп продовольственных товаров растительного происхождения: практикум [Электронный ресурс] / М.М. Алексеева. - Самара: РИЦ СГСХА, 2015. - 269 с. - Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/343547>

3. Елисеева Л.Г. Идентификационная и товарная экспертиза продуктов растительного происхождения [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л.Г. Елисеева, Т.Н. Иванова и др.; Под ред. Л.Г. Елисеевой. - М.: ИНФРА-М, 2012. - 524 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=233727>

4. Зименкова Ф.Н. Питание и здоровье [Электронный ресурс]: учебное пособие / Ф.Н. Зименкова. – Москва: МПГУ, 2014. – 168 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/70049>

5. Кажаяева О.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие / О.И. Кажаяева, Л.А. Манихина. - Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2014. - 211 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/24347.html>

6. Крахмалева Т.М. Технохимический контроль продуктов специального назначения. В 2 ч. Ч. 1. Продукты детского питания. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т.М. Крахмалева, Э.Ш. Манеева. - Оренбург: ОГУ, 2012. - 152 с. - Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/186834/info>

7. Кременевская М.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / М.И. Кременевская. - Санкт-Петербург: НИУ ИТМО, 2015. - 97 с. - Режим доступа:

<https://e.lanbook.com/book/91528>

8. Микулович Л.С. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебник / Микулович Л.С. - Минск: Высшая школа, 2010. - 416 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/20157.html>

9. Омаров Р.С. Основы рационального питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Р.С. Омаров, О.В. Сычева. – Ставрополь: АГРУС Ставропольского государственного аграрного университета, 2014. – 80 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/514526>

10. Пашкова Е.Ю. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебное пособие [Электронный ресурс] / Е.Ю. Пашкова, Е.В. Дулова. - Самара: РИЦ СГСХА, 2015. - 103 с. - Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/343557>

11. Плотникова Т.В. Организация детского питания [Электронный ресурс] / Т.В. Плотникова. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2012. - 335 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/70126>

12. Попов Г.В. Идентификация и фальсификация товаров. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / Г.В. Попов, Н.Л. Клейменова. - Воронеж: ВГУИТ, 2012. - 52 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/9908>

13. Спиричев В.Б. Обогащение пищевых продуктов витаминами и минеральными веществами. Наука и технология / В.Б. Спиричев, Л.Н. Шатнюк, В.М. Позняковский. – Саратов: Вузовское образование, 2014. – 547 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/5715.html>

14. Терещенко В.П. Товароведение продовольственных товаров (практикум) [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.П. Терещенко, М.Н. Альшевская. - Санкт-Петербург: Лань, 2014. - 240 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/52616>

15. Трухина Т.П. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т.П. Трухина. - Благовещенск: Дальневосточный государственный аграрный университет, 2015. - 229 с. -

Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/55916.html>

16. Экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум: Учебное пособие / Под ред. Ю.И. Сидоренко. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 182 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/460732>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Библиотека ГОСТов и нормативных документов. Режим доступа: <http://libgost.ru/>

2. ГОСТ ЭКСПЕРТ: Единая база ГОСТов РФ. Режим доступа: <http://gostexpert.ru/>

3. ГОСТы, СНИПы, СанПиНы и др.: Образовательный ресурс. Режим доступа: <http://g-ost.ru/>

4. Евразийский экономический союз: Правовой портал. Режим доступа: <http://www.eurasiancommission.org/>

5. Открытая база ГОСТов. Режим доступа: <http://standartgost.ru/>

6. Товароведение и экспертиза товаров: Форум товароведов. Статьи по товароведению, экспертизе товаров, стандартизации, сертификации, торговле. Режим доступа: <http://www.znaytovar.ru/>

7. Codex Alimentarius. International Food Standards. Режим доступа: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-home/en/>

Перечень информационных технологий и программного обеспечения

1. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

2. Справочно-правовая система «Гарант». Режим доступа: www.garant.ru

3. Справочная система «Кодекс». Режим доступа: <http://www.kodeks.ru/>

4. Программное обеспечение: Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft PowerPoint.

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Реализация дисциплины «Товароведение и экспертиза продуктов для детского питания» предусматривает следующие виды учебной работы: лекции, лабораторные работы, контрольную работу, самостоятельную работу студентов, текущий контроль и промежуточную аттестацию.

Освоение дисциплины «Товароведение и экспертиза продуктов для детского питания» предполагает рейтинговую систему оценки знаний студентов и предусматривает со стороны преподавателя текущий контроль за посещением студентами лекций, подготовкой и выполнением всех лабораторных работ с обязательным предоставлением отчета о работе, выполнением контрольной работы и всех видов самостоятельной работы студентов.

Промежуточной аттестацией по дисциплине «Товароведение и экспертиза продуктов для детского питания» является экзамен, который проводится в виде собеседования.

В течение учебного семестра обучающимся нужно:

- освоить теоретический материал (20 баллов);
- успешно выполнить аудиторные и контрольные задания (50 баллов);
- своевременно и успешно выполнить все виды самостоятельной работы (30 баллов).

Студент считается аттестованным по дисциплине «Товароведение и экспертиза продуктов для детского питания» при условии выполнения всех видов текущего контроля и самостоятельной работы, предусмотренных учебной программой.

Критерии оценки по дисциплине «Товароведение и экспертиза продуктов для детского питания» для аттестации на экзамене следующие: 86-100 баллов – «отлично», 76-85 баллов – «хорошо», 61-75 баллов – «удовлетворительно», 60 и менее баллов – «неудовлетворительно».

Пересчет баллов по текущему контролю и самостоятельной работе

производится по формуле:

$$P(n) = \sum_{i=1}^m \left[\frac{O_i}{O_i^{max}} \times \frac{k_i}{W} \right],$$

где: $W = \sum_{i=1}^m k_i^n$ для текущего рейтинга;

$W = \sum_{i=1}^m k_i^n$ для итогового рейтинга;

$P(n)$ – рейтинг студента;

m – общее количество контрольных мероприятий;

n – количество проведенных контрольных мероприятий;

O_i – балл, полученный студентом на i -ом контрольном мероприятии;

O_i^{max} – максимально возможный балл студента по i -му контрольному мероприятию;

k_i – весовой коэффициент i -го контрольного мероприятия;

k_i^n – весовой коэффициент i -го контрольного мероприятия, если оно является основным, или 0, если оно является дополнительным.

Рекомендации по планированию и организации времени, отведенного на изучение дисциплины

Оптимальным вариантом планирования и организации студентом времени, необходимого для изучения дисциплины, является равномерное распределение учебной нагрузки, т.е. систематическое ознакомление с теоретическим материалом на лекционных занятиях и закрепление полученных знаний при подготовке и выполнении контрольной и лабораторных работ и заданий, предусмотренных для самостоятельной работы студентов.

Подготовку к выполнению контрольной и лабораторных работ необходимо проводить заранее, чтобы была возможность проконсультироваться с преподавателем по возникающим вопросам.

Самостоятельную работу следует выполнять согласно графику и требованиям, предложенным преподавателем.

Алгоритм изучения дисциплины

Изучение курса должно вестись систематически и сопровождаться составлением подробного конспекта. В конспект рекомендуется включать все виды учебной работы: лекции, самостоятельную проработку рекомендуемой основной и дополнительной литературы, отчеты по лабораторным работам, ответы на вопросы для самоконтроля и другие задания, предусмотренные для самостоятельной работы студентов.

Основным промежуточным показателем успешности студента в процессе изучения дисциплины является защита контрольной работы и готовность к выполнению лабораторных работ.

Приступая к подготовке к лабораторным работам, прежде всего, необходимо ознакомиться с планом занятия, изучить соответствующую литературу, нормативную и техническую документацию. По каждому вопросу лабораторной работы студент должен определить и усвоить ключевые понятия и представления. В случае возникновения трудностей студент должен и может обратиться за консультацией к ведущему преподавателю.

Критерием готовности к лабораторным работам является умение студента ответить на все контрольные вопросы, рекомендованные преподавателем.

Знания, полученные студентами в процессе изучения дисциплины, должны закрепляться не повторением, а применением материала. Этой цели при изучении дисциплины «Товароведение и экспертиза продуктов для детского питания» служат активные / интерактивные методы обучения, такие как работа в малых группах, семинар пресс-конференция и презентация, которые дают возможность студенту освоить профессиональные компетенции и проявить их в условиях, имитирующих профессиональную деятельность.

Особое значение для освоения теоретического материала и для приобретения и формирования умений и навыков имеет самостоятельная работа студентов. Самостоятельная работа студентов по данной дисциплине предусматривает изучение рекомендуемой основной и дополнительной литературы, написание рефератов, подготовку к выполнению контрольной и

лабораторных работ и промежуточной аттестации – экзамену.

Для самопроверки усвоения теоретического материала, подготовки к выполнению и защите лабораторных работ и сдаче экзамена студентам предлагаются вопросы для самоконтроля.

Рекомендации по использованию методов активного / интерактивного обучения

Для повышения эффективности образовательного процесса и формирования активной личности студента важную роль играет такой принцип обучения как познавательная активность студентов. Целью такого обучения является не только освоение знаний, умений, навыков, но и формирование основополагающих качеств личности, что обуславливает необходимость использования методов активного / интерактивного обучения, без которых невозможно формирование специалиста, способного решать профессиональные задачи в современных рыночных условиях.

Для развития профессиональных навыков и личности студента по дисциплине «Товароведение и экспертиза продуктов для детского питания» используются такие методы активного / интерактивного обучения работа в малых группах, семинар пресс-конференция и презентация.

Работа в малых группах – одна из возможностей реализации обучения в группах – использование на занятиях метода малых групп. Метод малых групп, это самостоятельное изучение учащимися нового материала посредством сотрудничества в малых группах.

Семинар-пресс-конференция (групповая дискуссия) – процесс общения участников в форме диалога, в ходе которого происходит формирование практического опыта совместного участия в обсуждении и разрешении теоретических и практических проблем. На семинаре обучающиеся учатся точно выражать свои мысли в докладах и выступлениях, активно отстаивать свою точку зрения, аргументировано возражать, опровергать ошибочную позицию собеседника. В такой работе студент получает возможность

построения собственной деятельности, что и обуславливает высокий уровень его интеллектуальной и личностной активности, включенности в процесс учебного познания.

Необходимым условием развертывания продуктивной дискуссии являются личные знания, которые приобретаются студентами на предыдущих занятиях, в процессе самостоятельной работы.

Особая роль в семинаре принадлежит преподавателю, который должен организовать такую подготовительную работу, которая обеспечит активное участие в дискуссии каждого студента. Он определяет проблему и отдельные подпроблемы, которые будут рассматриваться на семинаре; подбирает основную и дополнительную литературу для докладчиков и выступающих; распределяет функции и формы участия студентов в коллективной работе; руководит всей работой семинара; подводит итоги состоявшейся дискуссии.

Во время семинара преподаватель задает вопросы, делает отдельные замечания, уточняет основные положения докладов студентов, фиксирует противоречия в рассуждениях.

Под презентацией понимается представление заинтересованной аудитории некоторой новой или малоизвестной информации. Данная технология помогает студентам овладеть навыками подачи информации, техникой публичного выступления, убеждения, умения отвечать на вопросы аудитории и выходить из затруднительных положений.

Использование презентаций в рамках изучения дисциплины «Товароведение и экспертиза продуктов для детского питания» предполагает представление обучаемыми разработанных слайдов (PowerPoint), раздаточных иллюстративных материалов, прочих форм подачи информации, подготовленных в процессе самостоятельной работы – написании реферата.

Необходимыми требованиями к презентации являются соблюдение временного регламента, содержательность, наглядное представление материала (раздаточный материал, презентация PowerPoint), стиль речи.

Рекомендации по работе с литературой

При самостоятельной работе с рекомендуемой литературой студентам необходимо придерживаться определенной последовательности:

- при выборе литературного источника теоретического материала лучше всего исходить из основных понятий изучаемой темы курса, чтобы точно знать, что конкретно искать в том или ином издании;
- для более глубокого усвоения и понимания материала следует читать не только имеющиеся в тексте определения и понятия, но и конкретные примеры;
- чтобы получить более объемные и системные представления по рассматриваемой теме необходимо просмотреть несколько литературных источников (возможно альтернативных);
- не следует конспектировать весь текст по рассматриваемой теме, так как такой подход не дает возможности осознать материал; необходимо выделить и законспектировать только основные положения, определения и понятия, позволяющие выстроить логику ответа на изучаемые вопросы.

Рекомендации по подготовке к экзамену

Подготовка к экзамену и его результативность также требует у студентов умения оптимально организовывать свое время. Идеально, если студент ознакомился с основными положениями, определениями и понятиями курса в процессе самостоятельного и аудиторного изучения дисциплины. Тогда подготовка к экзамену по контрольным вопросам позволит систематизировать изученный материал и глубже его усвоить.

Подготовку к экзамену лучше начинать с распределения предложенных контрольных вопросов по темам курса. Затем необходимо выяснить наличие теоретических источников (конспекта лекций, учебников, учебных пособий).

При изучении материала следует выделять основные положения, определения и понятия, можно их конспектировать. Выделение опорных положений даст возможность систематизировать представления по дисциплине и, соответственно, результативнее подготовиться к экзамену.

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Для осуществления образовательного процесса по дисциплине «Товароведение и экспертиза продуктов для детского питания» необходимы:

- учебная аудитория с мультимедийным проектором и экраном;
- лаборатории кафедры товароведения и экспертизы товаров, оснащенные приборами и материалами для оценки качества продуктов для детского питания (аналитические и технические весы, конические и мерные колбы, цилиндры, термометры, химические реактивы и др.);
- нормативная и техническая документация (ТР ТС, ГОСТы, ТУ и др.);
- образцы продуктов для детского питания.

В читальных залах Научной библиотеки ДВФУ предусмотрены рабочие места для людей с ограниченными возможностями здоровья, оснащены дисплеями и принтерами Брайля, оборудованные портативными устройствами для чтения плоскочечатных текстов, сканирующими и читающими машинами, видеоувелечителем с возможностью регуляции цветовых спектров; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками.

В целях обеспечения специальных условий обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья все здания ДВФУ оборудованы пандусами, лифтами, подъемниками, специализированными местами, оснащенными туалетными комнатами, табличками информационно-навигационной системы.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

ШКОЛА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**
по дисциплине «Товароведение и экспертиза продуктов для детского питания»

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение
профиль «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения
сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»
Форма подготовки очная

г. Владивосток
2018

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата / сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1.	В течение семестра	Подготовка к лабораторным работам	58 час.	Предоставление и защита отчетов по лабораторным работам
2.	5 неделя	Подготовка к контрольной работе	16 час.	Защита контрольной работы
3.	7-8 неделя	Выполнение реферата	25 час.	Защита реферата, презентация
4.	9 неделя	Подготовка к экзамену	27 час.	Собеседование
ИТОГО			126 час.	

Рекомендации по самостоятельной работе студентов

Особое значение для освоения теоретического материала и для приобретения и формирования умений и навыков имеет самостоятельная работа студентов.

Самостоятельная работа студентов по дисциплине «Товароведение и экспертиза продуктов для детского питания» предусматривает изучение рекомендуемой основной и дополнительной литературы, написание рефератов, подготовку к выполнению контрольной и лабораторных работ и промежуточной аттестации – экзамену.

Для самопроверки усвоения теоретического материала, подготовки к выполнению и защите лабораторных работ и сдаче экзамена студентам предлагаются вопросы для самоконтроля.

Рекомендации по работе с литературой

При самостоятельной работе с рекомендуемой литературой студентам необходимо придерживаться определенной последовательности:

– при выборе литературного источника теоретического материала лучше всего исходить из основных понятий изучаемой темы курса, чтобы точно знать, что конкретно искать в том или ином издании;

- для более глубокого усвоения и понимания материала следует читать не только имеющиеся в тексте определения и понятия, но и конкретные примеры;
- чтобы получить более объемные и системные представления по рассматриваемой теме необходимо просмотреть несколько литературных источников (возможно альтернативных);
- не следует конспектировать весь текст по рассматриваемой теме, так как такой подход не дает возможности осознать материал; необходимо выделить и законспектировать только основные положения, определения и понятия, позволяющие выстроить логику ответа на изучаемые вопросы.

Методические указания по выполнению контрольной работы

К выполнению контрольной работы студенту следует приступать после полного усвоения теоретических разделов курса. Ответы следует излагать в строгом соответствии с поставленными вопросами контрольного задания. Изложение материала должно быть логически последовательным, четким и самостоятельным. В тексте контрольной работы следует избегать повторений, не должно быть растянутых предложений с нагромождением придаточных оборотов и вводных слов, не допускаются орфографические и грамматические ошибки.

Порядок сдачи контрольной работы и ее оценка

При оценке контрольной работы учитываются соответствие ее содержания поставленным вопросам, умение работать с рекомендуемыми источниками литературы, логически мыслить, владеть профессиональной терминологией, грамотность оформления.

По результатам проверки контрольной работы и ее защиты студенту выставляется определенное количество баллов, которое учитывается при общей оценке промежуточной аттестации.

Критерии оценки контрольной работы

- 100-86 баллов – если ответ показывает глубокое и систематическое знание всего программного материала и структуры конкретного вопроса.

Студент демонстрирует отчетливое и свободное владение концептуально-понятийным аппаратом, научным языком и терминологией соответствующей области знаний. Знание основной литературы и знакомство с дополнительной рекомендованной литературой. Логически корректное и убедительное изложение ответа;

– 85-76 баллов – знание узловых проблем программы и основного содержания теоретической части курса; умение пользоваться концептуально-понятийным аппаратом в процессе анализа основных проблем в рамках данной темы; знание важнейших работ из списка рекомендованной литературы. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа;

– 75-61 баллов – фрагментарные, поверхностные знания важнейших разделов программы и содержания теоретической части курса; затруднения с использованием научно-понятийного аппарата и терминологии учебной дисциплины; неполное знакомство с рекомендованной литературой; частичные затруднения с выполнением предусмотренных программой заданий; стремление логически определенно и последовательно изложить ответ;

– 60-50 баллов – незнание, либо отрывочное представление о данной проблеме в рамках учебно-программного материала; неумение использовать понятийный аппарат; отсутствие логической связи в ответе.

Вопросы контрольной работы

1. Современное состояние производства продуктов детского питания.
2. Перспективы развития производства продуктов детского питания.
3. Роль питания в развитие детского организма.
4. Факторы, влияющие на развитие детского организма.
5. Пищевая ценность женского молока.
6. Иммунологическая защита организма ребенка.
7. Регуляторная функция материнского молока. Психофизиология лактации.
8. Сравнительная характеристика женского и коровьего молока.
9. Потребности детей в белках, жирах и углеводах.

10. Потребности детей в минеральных веществах и витаминах.
11. Основные принципы детского питания.
12. Особенности питания детей первого года жизни.
13. Особенности вскармливания новорожденных детей.
14. Питание детей первых месяцев жизни.
15. Особенности естественного вскармливания детей старше 4 мес.
16. Особенности искусственного вскармливания детей первых 4 мес. жизни. Особенности искусственного вскармливания детей старше 4 мес.
17. Ассортимент продуктов для детского питания на основе зерновых. Технология толокна.
18. Технология обезвоженных отваров круп.
19. Технология диетической муки из круп.
20. Технология сухих смесей и каш на основе зерновых.
21. Технология молочных продуктов для детей до 1 года: гуманизированное молоко «Виталакт ДМ» и «Виталакт» обогащенный; стерилизованные молочные смеси «Малютка» и «Малыш».
22. Технология жидких молочных ацидофильных смесей и «Виталакт» кисломолочный.
23. Технология кефира детского и детского творога.
24. Технология молочных продуктов для детей до 3 лет: молоко стерилизованное витаминизированное, напиток «детский» и «Виталакт» кисломолочный.
25. Ассортимент сухих молочных продуктов и технология сухих молочных смесей «Малютка» и «Малыш».
26. Ассортимент и технология молока сухого гуманизированного «Ладушка».
27. Технология сухого молока «Виталакт».
28. Ассортимент и технология сухого молочного продукта «Детолакт».
29. Ассортимент и технология сухих молочных каш.
30. Ассортимент и технология сухих молочно-овощных смесей.

31. Технология сухих ацидофильных смесей.
32. Ассортимент и технология сухих смесей «Энпиты» для детского питания.
33. Ассортимент и технология сухих молочных низколактозных смесей для детского питания.
34. Ассортимент и технология кисломолочных безлактозных смесей для детского питания.
35. Технология сухого молочного продукта «Кобомил» для детского питания.
36. Технология сухого молочного продукта «Инпитан» для детского питания.
37. Ассортимент и технология сухих молочных биологических добавок для продуктов детского питания.
38. Ассортимент и технология рыбных консервов для детского питания.
39. Ассортимент и технология фруктовых пюреобразных консервов для детского питания.
40. Ассортимент и технология фруктовых соков с мякотью для детского питания.
41. Ассортимент и технология фруктовых соков без мякоти для детского питания.
42. Ассортимент и технология компотов для детского питания.
43. Ассортимент и технология овощных пюреобразных консервов для детского питания.
44. Ассортимент и технология мясоовощных пюреобразных консервов для детского питания.
45. Ассортимент и технология мясоовощных и плодоовощных крупноизмельченных консервов и консервов, нарезанных кусочками, предназначенных для детского питания.
46. Ассортимент и технология овощных соков для детского питания.
47. Ассортимент и технология овощных и фруктовых консервов для детского питания.
48. Ассортимент и технология лечебных консервов с комплексом витаминов и настоями трав, предназначенных для детского питания.

49. Ассортимент и технология плодовых и овощных обогащающих добавок для продуктов детского питания.

50. Ассортимент и технология мясных пюреобразных консервов для детского питания.

51. Ассортимент и технология мясных гомогенизированных консервов для детского питания.

52. Ассортимент и технология мясных крупноизмельченных консервов для детского питания.

53. Ассортимент и технология мясных консервов для детского питания.

54. Ассортимент и технология мясных продуктов для лечебного питания детей грудного возраста.

55. Ассортимент и технология мясных консервов для детей дошкольного и школьного возраста.

56. Ассортимент и технология колбасных изделий для детского питания.

57. Ассортимент и технология производства колбасных изделий длительного хранения для детского питания.

58. Ассортимент мясных полуфабрикатов и технология фрикаделек ипельменей замороженных, предназначенных для детского питания.

59. Ассортимент и технология мясных котлет и биточков низкокалорийных для детского питания.

60. Ассортимент и технология мясоовощных рубленых полуфабрикатов для детского питания.

Методические указания к выполнению реферата

Цели и задачи реферата

Реферат (от лат. *refero* – докладываю, сообщаю) представляет собой краткое изложение проблемы практического или теоретического характера с формулировкой определенных выводов по рассматриваемой теме.

Целями написания реферата являются:

– развитие у студентов навыков поиска актуальных проблем в области

товароведения и экспертизы продуктов для детского питания;

– развитие навыков краткого изложения материала с выделением лишь самых существенных моментов, необходимых для раскрытия сути проблемы;

– развитие навыков анализа изученного материала и формулирования собственных выводов по выбранному вопросу в письменной форме, научным, грамотным языком.

Задачами написания реферата являются:

– научить студента максимально верно передать мнения авторов, на основе работ которых студент пишет свой реферат;

– подготовить студента к дальнейшему участию в научно-практических конференциях, семинарах и конкурсах;

– помочь студенту определиться с интересующей его темой, дальнейшее раскрытие которой возможно осуществить при написании курсовой работы или выпускной квалификационной работы.

Основные требования к содержанию реферата

Реферат должен быть написан каждым студентом самостоятельно. Студент должен использовать только те литературные источники (научные статьи, монографии, пособия и т.д.), которые имеют прямое отношение к избранной им теме. Не допускаются отстраненные рассуждения, не связанные с анализируемой проблемой. Оглавление должно четко отражать основное содержание работы и обеспечивать последовательность изложения. Студенту необходимо строго придерживаться логики изложения – начинать с определения и анализа понятий, перейти к постановке проблемы, проанализировать пути ее решения и сделать соответствующие выводы. Работа должна быть достаточно краткой, но раскрывающей все вопросы содержания и тему.

По своей структуре реферат должен иметь титульный лист, оглавление, введение (где студент формулирует проблему, подлежащую анализу и исследованию), основной текст (где последовательно раскрывается избранная тема), заключение (где студент формулирует выводы, сделанные

на основе основного текста работы), список использованных источников (10-15 наименований). В список использованных источников вносятся не только источники, на которые студент ссылается при подготовке реферата, но и иные, которые были изучены им при подготовке реферата.

Оформление реферата осуществляется в соответствии с Требованиями к оформлению письменных работ, выполняемых студентами и слушателями ДВФУ (2011 г.) или Методическими указаниями ШЭМ ДВФУ по выполнению и оформлению выпускных квалификационных и курсовых работ (сост. В.В. Лихачева, А.Б. Косолапов, Г.М. Сысоева, Е.П. Володарская, Е.С. Фищенко. – Владивосток: Издательский дом Дальневост. федерал. ун-та, 2014. – 43 с.).

Порядок сдачи реферата и его оценка

Реферат пишется студентами в сроки, устанавливаемые преподавателем по реализуемой дисциплине, и сдается преподавателю, ведущему дисциплину.

При оценке реферата учитываются соответствие содержания выбранной теме, четкость структуры работы, умение работать с научной литературой и нормативными и техническими документами, логически мыслить, владеть профессиональной терминологией, грамотность оформления.

По результатам проверки реферата и его защиты в виде презентации студенту выставляется определенное количество баллов, которое учитывается при общей оценке промежуточной аттестации.

Необходимыми требованиями к презентации являются соблюдение временного регламента, содержательность, наглядное представление материала (раздаточный материал, презентация PowerPoint), стиль речи.

Критерии оценки реферата

– 100-86 баллов выставляется студенту, если студент выразил свое мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент знает и владеет навыком

самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно;

– 85-76 баллов – работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы;

– 75-61 баллов – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы;

– 60-50 баллов – если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Критерии оценки реферата в виде презентации

– 100-86 баллов – проблема раскрыта полностью, проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы, представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов. Широко использованы технологии (PowerPoint и др.). Отсутствуют ошибки в представляемой информации. Ответы на вопросы полные, с приведением примеров и/или пояснений;

– 85-76 баллов – проблема раскрыта, проведен анализ проблемы без

привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы. Представляемая информация не систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов. Использованы технологии PowerPoint. Не более 2 ошибок в представляемой информации. Ответы на вопросы полные и/или частично полные;

– 75-61 баллов – проблема раскрыта не полностью, выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы. Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использовано 1-2 профессиональных термина. Использованы технологии PowerPoint частично. 3-4 ошибки в представляемой информации. Только ответы на элементарные вопросы;

– 60-50 баллов – проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы. Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины. Не использованы технологии PowerPoint. Больше 4 ошибок в представляемой информации. Нет ответов на вопросы.

Тематика рефератов

1. Ассортимент продуктов детского питания отечественной фирмы – производителя (на выбор).

2. Ассортимент продуктов детского питания зарубежной фирмы – производителя (на выбор).

3. Характеристика ассортимента продуктов детского питания на зерновой основе импортного / отечественного производства.

4. Характеристика ассортимента продуктов детского питания на молочной основе импортного / отечественного производства.

5. Характеристика ассортимента продуктов детского питания на фруктово-ягодной основе импортного / отечественного производства.

6. Характеристика ассортимента продуктов детского питания на овощной основе импортного / отечественного производства.

7. Характеристика ассортимента продуктов детского питания на мясной основе импортного / отечественного производства.

8. Характеристика ассортимента продуктов детского питания на рыбной

основе импортного / отечественного производства.

9. Современные требования к качеству сырья (на выбор – молочного, фруктово-ягодного, овощного, мясного, рыбного) для продуктов детского питания.

10. Современные требования к безопасности сырья (на выбор – молочного, фруктово-ягодного, овощного, мясного, рыбного) для продуктов детского питания.

Вопросы для самоконтроля

Вопросы для самоконтроля предназначены для самопроверки студентом усвоения теоретического материала, подготовки к выполнению и защите лабораторных работ и сдаче экзамена. Для удобства пользования вопросы для самоконтроля разбиты по темам теоретической части курса.

Тема 1. Физиологические основы разработки продуктов детского питания

1. Какова роль питания в развитии детского организма?
2. Охарактеризуйте факторы, влияющие на развитие детского организма.
3. Какие компоненты питания обуславливают иммунологическую защиту организма ребенка?
4. В чем заключается регуляторная функция материнского молока?
5. Дайте сравнительную характеристику женского и коровьего молока.
6. Каковы основные принципы детского питания?
7. Чем характеризуются особенности питания детей первого года жизни?
8. В чем заключается различие естественного и искусственного вскармливания детей старше 4 мес.?
9. Почему пища новорожденных должна обладать низкой буферной емкостью? Какие возможности ее снижения вы знаете?

Тема 2. Классификация и ассортимент продуктов детского питания

1. Охарактеризуйте ассортимент сухих молочных продуктов и сухих молочных смесей.
2. Какие наименования включает ассортимент сухих молочных биологических добавок для продуктов детского питания?
3. Дайте характеристику ассортимента рыбных консервов.
4. Охарактеризуйте ассортимент мясоовощных пюреобразных консервов для детского питания.
5. Охарактеризуйте ассортимент мясоовощных консервов для детского питания и консервов, нарезанных кусочками.
6. Какие предприятия поставляют на российский рынок плодоовощные консервы и соки для детского питания?
7. Охарактеризуйте ассортимент овощных и фруктовых консервов для лечебно-профилактического питания.
8. Опишите ассортимент лечебных консервов для детского питания с комплексом витаминов и настоями трав.
9. Охарактеризуйте ассортимент мясных гомогенизированных консервов для детского питания.
10. Какие продукты включает ассортимент мясных продуктов для лечебного питания детей грудного возраста?

Тема 3. Пищевая ценность продуктов детского питания

1. Охарактеризуйте основные показатели пищевой ценности продуктов детского питания.
2. Чем определяется биологическая полноценность и биологическая эффективность продуктов детского питания?
3. Какие вещества обуславливают физиологическую ценность продуктов детского питания?
4. Какие факторы оказывают влияние на усвояемость продуктов детского питания?

5. Какими нормативными документами регламентируется безопасность продуктов детского питания?

6. Опишите особенности химического состава молочных (плодоовощных / зерновых / мясных/ рыбных) продуктов для детского питания.

Тема 4. Факторы, формирующие качество продуктов детского питания

1. Какие требования предъявляются к сырью для выработки продуктов детского питания?

2. В чем заключаются особенности технологии диетической муки из круп?

3. Охарактеризуйте основные технологические операции приготовления сухих смесей и каш на основе зерновых.

3. Какие режимы тепловой обработки молока применяются при выработке продуктов детского питания?

4. Какие основные технологические операции обуславливают качество пюреобразных продуктов на основе фруктов и овощей?

5. Для чего проводится гомогенизация консервов для детского питания?

6. В чем заключается асептическое консервирование? Достоинства и недостатки.

Тема 5. Оценка качества продуктов детского питания

1. Какие эргономические показатели определяют качество консервов для детского питания?

2. Перечислите нормируемые физико-химические показатели сухих молочно-овощных смесей.

3. Для каких продуктов детского питания определяют массовую долю влаги? В чем сущность метода?

4. В чем состоит сущность метода определения массовой доли витамина С в плодоовощных консервах детского питания?

5. Что характеризует показатель «индекс растворимости»? Для каких

продуктов детского питания он нормируется?

6. Какими нормативными документами регламентируется безопасность продуктов детского питания?

7. Опишите основные виды дефектов продуктов детского питания и причины их возникновения.

Тема 6. Упаковка, маркировка и хранение продуктов детского питания

1. Какими нормативными документами регламентируется маркировка продуктов детского питания?

2. Назовите перечень сведений, которые должна содержать маркировка продуктов детского питания.

3. Опишите основные критерии, определяющие выбор вида потребительской тары для продуктов детского питания.

4. Должна ли существовать связь между цветом упаковки и продуктом детского питания?

5. Выберите материал для потребительской тары при упаковывании грушевого пюре с сахаром (пюре из мяса цыпленка с брокколи, рисовой каши с кукурузными отрубями, говядины с яичной вермишелью). К каким процессам данные продукты неустойчивы?



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

ШКОЛА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине «Товароведение и экспертиза продуктов для детского питания»

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение
профиль «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения
сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»
Форма подготовки очная

Паспорт фонда оценочных средств

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-8 знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	Знает	принципы классификации, ассортимент и потребительские свойства продуктов для детского питания; факторы, формирующие и сохраняющие их качество
	Умеет	определять потребительские свойства продуктов для детского питания
	Владеет	навыками определения потребительских свойств продуктов для детского питания; составления факторов, формирующих и сохраняющих их качество
ПК-9 знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	Знает	методы и правила отбора средней пробы, идентификацию товаров, методы контроля качества и безопасности продуктов для детского питания в процессе хранения, транспортировки и реализации
	Умеет	выявлять дефекты продуктов для детского питания, некачественную, фальсифицированную, контрафактную и опасную продукцию данной группы товаров; проводить идентификацию и обнаруживать фальсификацию продуктов для детского питания, разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов и потерь
	Владеет	навыками выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции для детского питания
ПК-13 умение проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам	Знает	нормативные документы, определяющие качество, производство, транспортирование и хранение продуктов для детского питания; гигиенические требования к качеству, в т.ч. и безопасности сырья, продуктов для детского питания и упаковки
	Умеет	анализировать и работать с нормативными документами, осуществлять оценку и экспертизу качества продуктов для детского питания; проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности
	Владеет	основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности продуктов для детского питания; методами и средствами идентификации, экспертизы, оценки качества и безопасности товаров
ПК-14 способность осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров,	Знает	требования к упаковке и маркировке продуктов для детского питания; правила выкладки в местах продажи
	Умеет	оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации; разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь; обеспечивать соблюдение правил и режимов транспортирования,

правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь		хранения, реализации продуктов для детского питания, организации складского хранения и сбыта продукции
	Владеет	навыками выполнения действий по контролю за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров; выкладки продуктов для детского питания в местах продаж согласно стандартам мерчандайзинга

№ п/п	Контролируемые темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства		
			текущий контроль	промежуточная аттестация	
1.	Тема 1. Физиологические основы разработки продуктов детского питания Тема 2. Классификация и ассортимент продуктов детского питания Тема 3. Пищевая ценность продуктов детского питания Тема 4. Факторы, формирующие качество продуктов детского питания Тема 5. Оценка качества продуктов детского питания Тема 6. Упаковка, маркировка и хранение продуктов детского питания	ПК-8	знает	Контрольная работа (ПР-2) Реферат (ПР-4)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-25
			умеет	Лабораторная работа (ПР-6)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-25
			владеет	Лабораторная работа (ПР-6)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-25
2.	Тема 1. Физиологические основы разработки продуктов детского питания Тема 2. Классификация и ассортимент продуктов детского питания Тема 3. Пищевая ценность продуктов детского питания Тема 4. Факторы, формирующие качество продуктов детского питания	ПК-9	знает	Контрольная работа (ПР-2) Реферат (ПР-4)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-25
			умеет	Лабораторная работа (ПР-6)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-25

	<p>Тема 5. Оценка качества продуктов детского питания</p> <p>Тема 6. Упаковка, маркировка и хранение продуктов детского питания</p>		владеет	Лабораторная работа (ПР-6)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-25
3.	<p>Тема 1. Физиологические основы разработки продуктов детского питания</p> <p>Тема 2. Классификация и ассортимент продуктов детского питания</p> <p>Тема 3. Пищевая ценность продуктов детского питания</p> <p>Тема 4. Факторы, формирующие качество продуктов детского питания</p> <p>Тема 5. Оценка качества продуктов детского питания</p> <p>Тема 6. Упаковка, маркировка и хранение продуктов детского питания</p>	ПК-13	знает	Контрольная работа (ПР-2) Реферат (ПР-4)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-25
			умеет	Лабораторная работа (ПР-6)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-25
			владеет	Лабораторная работа (ПР-6)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-25
4.	<p>Тема 1. Физиологические основы разработки продуктов детского питания</p> <p>Тема 2. Классификация и ассортимент продуктов детского питания</p> <p>Тема 3. Пищевая ценность продуктов детского питания</p> <p>Тема 4. Факторы, формирующие качество продуктов детского питания</p> <p>Тема 5. Оценка качества продуктов детского питания</p> <p>Тема 6. Упаковка, маркировка и хранение продуктов детского питания</p>	ПК-14	знает	Контрольная работа (ПР-2) Реферат (ПР-4)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-25
			умеет	Лабораторная работа (ПР-6)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-25
			владеет	Лабораторная работа (ПР-6)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-25

Шкала оценивания уровня сформированности компетенций

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели
ПК-8 знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	знает (пороговый уровень)	принципы классификации, ассортимент и потребительские свойства продуктов для детского питания; факторы, формирующие и сохраняющие их качество	знание основных принципов классификации, ассортимента и потребительских свойств продуктов для детского питания; факторов, формирующих и сохраняющих их качество	<ul style="list-style-type: none"> - способность дать определения основных принципов классификации; - способность перечислить основы формирования ассортимента, - способность сформулировать потребительские свойства продуктов для детского питания на основе изученного материала; - способность самостоятельно перечислить основные факторы, формирующие и сохраняющие качество продуктов для детского питания
	умеет (продвину-тый)	определять потребительские свойства продуктов для детского питания	умение анализировать ситуацию и самостоятельно определять потребительские свойства продуктов для детского питания	<ul style="list-style-type: none"> - способность применять методы научных исследований для нестандартного решения поставленных задач; - способность самостоятельно анализировать ситуацию; - способность изучить пищевую и биологическую ценность продуктов для детского питания, условия транспортирования и хранения и самостоятельно применять полученные знания
	владеет (высокий)	навыками определения потребительских свойств продуктов для детского питания; составления факторов, формирующих и сохраняющих их качество	владение навыками определения потребительских свойств продуктов для детского питания, способностью определять факторы, формирующие и сохраняющие их качество	<ul style="list-style-type: none"> - способность владеть навыками определения пищевой ценности продуктов для детского питания; - способность проводить экспертизу продуктов для детского питания по органолептическим и физико-химическим показателям качества
ПК-9 знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и	знает (пороговый уровень)	методы и правила отбора средней пробы, идентификацию товаров, методы контроля качества и безопасности продуктов для детского питания в процессе хранения, транспортировки и реализации	знание методов и правил отбора средней пробы, идентификации товаров, методов контроля качества и безопасности продуктов для детского питания в процессе хранения, транспортировки и реализации	<ul style="list-style-type: none"> - способность излагать методы идентификации продуктов для детского питания; - способность проводить контроль качества в соответствии с НД; - способность перечислить методы безопасности продуктов для детского питания в процессе хранения и знать, как выявлять опасную продукцию; - способность выявлять

контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь				фальсифицированную продукцию и применять знания по сокращению товарных потерь при транспортировании и реализации
	умеет (продвину-тый)	выявлять дефекты продуктов для детского питания, некачественную, фальсифицированную, контрафактную и опасную продукцию данной группы товаров; проводить идентификацию и обнаруживать фальсификацию продуктов для детского питания, разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов и потерь	умение выявлять дефекты продуктов для детского питания, некачественную, фальсифицированную, контрафактную и опасную продукцию; проводить идентификацию и обнаруживать фальсификацию продуктов для детского питания, разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов и потерь	<ul style="list-style-type: none"> - способность обосновать выявленные дефекты продуктов для детского питания; - способность устанавливать некачественную, фальсифицированную, контрафактную и опасную продукцию для детского питания; - способность проводить идентификационную экспертизу и обнаруживать фальсифицированные продукты для детского питания; - способность работать с данными экспертиз и разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов и потерь
	владеет (высокий)	навыками выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции для детского питания	владение навыками выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции для детского питания	<ul style="list-style-type: none"> - способность проводить мероприятия по выявлению контрафактной продукции для детского питания; - способность владеть навыками выявления опасной и некачественной продукции для детского питания, - способность предоставлять результаты по выявлению и сокращению товарных потерь
ПК-13 умение проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам	знает (пороговый уровень)	нормативные документы, определяющие качество, производство, транспортирование и хранение продуктов для детского питания; гигиенические требования к качеству, в т.ч. и безопасности сырья, продуктов для детского питания и упаковки	знание нормативных документов, определяющих качество, производство, транспортирование и хранение продуктов для детского питания; гигиенических требований к качеству, в т.ч. и безопасности, сырья, продуктов для детского питания и упаковки	<ul style="list-style-type: none"> - способность перечислить нормативные документы, определяющие качество, производство, транспортирование и хранение продуктов для детского питания; - способность перечислить и раскрыть суть методов определения качества и безопасности продуктов для детского питания, изложенных в нормативных документах; - способность сформулировать основные требования к качеству и безопасности всех групп продуктов для детского питания; - способность обосновать требования безопасности упаковки и раскрыть ее суть в соответствии с ТР ТС

	умеет (продвину- тый)	анализировать и работать с нормативными документами, осуществлять оценку и экспертизу качества продуктов для детского питания; проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности	умение анализировать и работать с нормативными документами, осуществлять оценку и экспертизу качества продуктов для детского питания; проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности	- способность анализировать и работать с нормативными документами; - способность применять методы по оценке и экспертизе качества продуктов для детского питания; - способность применять полученные знания при приемке продуктов для детского питания по количеству, качеству и комплектности; - способность работать с транспортными документами в качестве доказательства или опровержения
	владеет (высокий)	основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности продуктов для детского питания; методами и средствами идентификации, экспертизы, оценки качества и безопасности товаров	владение навыками проведения оценки качества и безопасности продуктов для детского питания; владение методами и средствами идентификации, экспертизы, оценки качества и безопасности товаров	- способность владеть основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности продуктов для детского питания; - способность применять методы и средства при проведении идентификационной экспертизы продуктов для детского питания; - способность представлять, анализировать и принимать решения по результатам оценки качества и безопасности продуктов для детского питания
ПК-14 способность осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортировани я и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь	знает (пороговый уровень)	требования к упаковке и маркировке продуктов для детского питания; правила выкладки в местах продажи	знание требований к упаковке и маркировке продуктов для детского питания; правил выкладки в местах продажи	- способность дать определения основных понятий согласно нормативной документации; - способность перечислить требования к упаковке и маркировке продуктов для детского питания; - способность знать правила мерчандайзинга и особенности выкладки продуктов для детского питания в местах продажи
	умеет (продвину- тый)	оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации; разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь; обеспечивать соблюдение	умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации; разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь; обеспечивать соблюдение	- способность оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации; - способность на основе анализа формулировать и разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь продуктов для детского питания; - обеспечивать соблюдение правил и режимов транспортирования, хранения,

		правил и режимов транспортирования, хранения, реализации продуктов для детского питания, организации складского хранения и сбыта продукции	правил и режимов транспортирования, хранения, реализации продуктов для детского питания, организации складского хранения, и сбыта продукции	реализации продуктов для детского питания; - способность обоснованно организовывать работу складского хранения, и сбыта продуктов для детского питания
	владеет (высокий)	навыками выполнения действий по контролю за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров; выкладки продуктов для детского питания в местах продаж согласно стандартам мерчандайзинга	владение навыками выполнения действий по контролю за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров; выкладки продуктов для детского питания в местах продаж согласно стандартам мерчандайзинга	- способность применять навыки выполнения действий по контролю за соблюдением требований к упаковке и маркировке продуктов для детского питания; - способность применять знания при соблюдении сроков хранения, транспортирования и реализации продуктов для детского питания; - способность применять и предоставлять результаты по выкладке продуктов для детского питания в местах продаж согласно стандартам мерчандайзинга

Зачетно-экзаменационные материалы

Оценочные средства для промежуточной аттестации

Вопросы к экзамену

1. Современное состояние и перспективы развития производства продуктов детского питания.
2. Роль питания в развитие детского организма.
3. Факторы, влияющие на развитие детского организма.
4. Пищевая ценность женского молока.
5. Основные принципы детского питания. Изменение структуры питания детей в зависимости от возраста
6. Потребности детей в белках, жирах и углеводах.
7. Потребности детей в минеральных веществах и витаминах.
8. Физиологические основы разработки продуктов детского питания.

9. Особенности химического состава и пищевой ценности продуктов детского питания.

10. Факторы, формирующие качество продуктов детского питания.

11. Свойства и показатели качества продуктов детского питания.
Дефекты продуктов детского питания.

12. Особенности упаковки продуктов детского питания.

13. Требования к маркировке продуктов детского питания: общие и специфические.

14. Хранение продуктов детского питания.

15. Ассортимент, технология производства, оценка качества и безопасности, упаковка, маркировка и хранение фруктовых пюреобразных консервов для детского питания.

16. Ассортимент, технология производства, оценка качества и безопасности, упаковка, маркировка и хранение овощных пюреобразных консервов для детского питания.

17. Ассортимент, технология производства, оценка качества и безопасности, упаковка, маркировка и хранение фруктовых и овощных соков для детского питания.

18. Ассортимент, технология производства, оценка качества и безопасности, упаковка, маркировка и хранение мясоовощных пюреобразных консервов для детского питания.

19. Ассортимент, технология производства, оценка качества и безопасности, упаковка, маркировка и хранение мясоовощных и плодоовощных крупноизмельченных консервов и консервов, нарезанных кусочками, предназначенных для детского питания.

20. Ассортимент и технология лечебных консервов с комплексом витаминов и настоями трав, предназначенных для детского питания.

21. Ассортимент и технология плодовых и овощных обогащающих добавок для продуктов детского питания.

22. Ассортимент, технология производства, оценка качества и

безопасности, упаковка, маркировка и хранение рыбных консервов для детского питания.

23. Ассортимент, технология производства, оценка качества и безопасности, упаковка, маркировка и хранение продуктов на основе зерновых, предназначенных для детского питания. Технология выработки толокна.

24. Ассортимент, технология производства, оценка качества и безопасности, упаковка, маркировка и хранение молочных продуктов для детей до 1 года (молоко «Виталакт ДМ» и «Виталакт» обогащенный; стерилизованные молочные смеси «Малютка» и «Малыш»).

25. Ассортимент, технология производства, оценка качества и безопасности, упаковка, маркировка и хранение сухих молочных продуктов и сухих молочных смесей «Малютка» и «Малыш».

Оценочные средства для текущей аттестации

Вопросы контрольной работы по дисциплине

«Товароведение и экспертиза продуктов для детского питания»

1. Современное состояние производства продуктов детского питания.
2. Перспективы развития производства продуктов детского питания.
3. Роль питания в развитие детского организма.
4. Факторы, влияющие на развитие детского организма.
5. Пищевая ценность женского молока.
6. Иммунологическая защита организма ребенка.
7. Регуляторная функция материнского молока. Психофизиология лактации.
8. Сравнительная характеристика женского и коровьего молока.
9. Потребности детей в белках, жирах и углеводах.
10. Потребности детей в минеральных веществах и витаминах.
11. Основные принципы детского питания.
12. Особенности питания детей первого года жизни.
13. Особенности вскармливания новорожденных детей.

14. Питание детей первых месяцев жизни.
15. Особенности естественного вскармливания детей старше 4 мес.
16. Особенности искусственного вскармливания детей первых 4 мес. жизни. Особенности искусственного вскармливания детей старше 4 мес.
17. Ассортимент продуктов для детского питания на основе зерновых. Технология толокна.
18. Технология обезвоженных отваров круп.
19. Технология диетической муки из круп.
20. Технология сухих смесей и каш на основе зерновых.
21. Технология молочных продуктов для детей до 1 года: гуманизированное молоко «Виталакт ДМ» и «Виталакт» обогащенный; стерилизованные молочные смеси «Малютка» и «Малыш».
22. Технология жидких молочных ацидофильных смесей и «Виталакт» кисломолочный.
23. Технология кефира детского и детского творога.
24. Технология молочных продуктов для детей до 3 лет: молоко стерилизованное витаминизированное, напиток «детский» и «Виталакт» кисломолочный.
25. Ассортимент сухих молочных продуктов и технология сухих молочных смесей «Малютка» и «Малыш».
26. Ассортимент и технология молока сухого гуманизированного «Ладушка».
27. Технология сухого молока «Виталакт».
28. Ассортимент и технология сухого молочного продукта «Детолакт».
29. Ассортимент и технология сухих молочных каш.
30. Ассортимент и технология сухих молочно-овощных смесей.
31. Технология сухих ацидофильных смесей.
32. Ассортимент и технология сухих смесей «Энпиты» для детского питания.
33. Ассортимент и технология сухих молочных низколактозных смесей для детского питания.

34. Ассортимент и технология кисломолочных безлактозных смесей для детского питания.
35. Технология сухого молочного продукта «Кобомил» для детского питания.
36. Технология сухого молочного продукта «Инпитан» для детского питания.
37. Ассортимент и технология сухих молочных биологических добавок для продуктов детского питания.
38. Ассортимент и технология рыбных консервов для детского питания.
39. Ассортимент и технология фруктовых пюреобразных консервов для детского питания.
40. Ассортимент и технология фруктовых соков с мякотью для детского питания.
41. Ассортимент и технология фруктовых соков без мякоти для детского питания.
42. Ассортимент и технология компотов для детского питания.
43. Ассортимент и технология овощных пюреобразных консервов для детского питания.
44. Ассортимент и технология мясоовощных пюреобразных консервов для детского питания.
45. Ассортимент и технология мясоовощных и плодоовощных крупноизмельченных консервов и консервов, нарезанных кусочками, предназначенных для детского питания.
46. Ассортимент и технология овощных соков для детского питания.
47. Ассортимент и технология овощных и фруктовых консервов для детского питания.
48. Ассортимент и технология лечебных консервов с комплексом витаминов и настоями трав, предназначенных для детского питания.
49. Ассортимент и технология плодовых и овощных обогащающих добавок для продуктов детского питания.
50. Ассортимент и технология мясных пюреобразных консервов для детского питания.

51. Ассортимент и технология мясных гомогенизированных консервов для детского питания.

52. Ассортимент и технология мясных крупноизмельченных консервов для детского питания.

53. Ассортимент и технология мясных консервов для детского питания.

54. Ассортимент и технология мясных продуктов для лечебного питания детей грудного возраста.

55. Ассортимент и технология мясных консервов для детей дошкольного и школьного возраста.

56. Ассортимент и технология колбасных изделий для детского питания.

57. Ассортимент и технология производства колбасных изделий длительного хранения для детского питания.

58. Ассортимент мясных полуфабрикатов и технология фрикаделек ипельменей замороженных, предназначенных для детского питания.

59. Ассортимент и технология мясных котлет и биточков низкокалорийных для детского питания.

60. Ассортимент и технология мясоовощных рубленых полуфабрикатов для детского питания.

Критерии оценки:

– 100-86 баллов – если ответ показывает глубокое и систематическое знание всего программного материала и структуры конкретного вопроса. Студент демонстрирует отчетливое и свободное владение концептуально-понятийным аппаратом, научным языком и терминологией соответствующей области знаний. Знание основной литературы и знакомство с дополнительной рекомендованной литературой. Логически корректное и убедительное изложение ответа;

– 85-76 баллов – знание узловых проблем программы и основного содержания теоретической части курса; умение пользоваться концептуально-понятийным аппаратом в процессе анализа основных проблем в рамках данной темы; знание важнейших работ из списка рекомендованной

литературы. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа;

– 75-61 баллов – фрагментарные, поверхностные знания важнейших разделов программы и содержания теоретической части курса; затруднения с использованием научно-понятийного аппарата и терминологии учебной дисциплины; неполное знакомство с рекомендованной литературой; частичные затруднения с выполнением предусмотренных программой заданий; стремление логически определенно и последовательно изложить ответ.

– 60-50 баллов – незнание, либо отрывочное представление о данной проблеме в рамках учебно-программного материала; неумение использовать понятийный аппарат; отсутствие логической связи в ответе.

Тематика лабораторных работ по дисциплине

«Товароведение и экспертиза продуктов для детского питания»

Лабораторная работа № 1. Определение качественных показателей молока

Метод активного обучения – работа в малых группах

1. Изучить требования к молоку как сырью для производства продуктов детского питания.

2. Определить качественные показатели молока (органолептические и физико–химические показатели, термоустойчивость, буферную емкость).

Лабораторная работа № 2. Экспертиза качества сухих молочных смесей для детского питания

Метод активного обучения – работа в малых группах

1. Изучить ассортимент и технологию производства сухих молочных смесей для детского питания.

2. Изучить методики определения физико-химических показателей сухих молочных смесей для детского питания.

3. Провести определение органолептических и физико-химических показателей сухих и восстановленных смесей.

Лабораторная работа № 3-4. Экспертиза качества продуктов детского питания на овощной и фруктовой основе

Метод активного обучения – работа в малых группах

1. Изучить ассортимент и технологию производства продуктов для детского питания на овощной и фруктовой основе.

2. Изучить методики определения физико-химических показателей продуктов для детского питания на овощной и фруктовой основе.

3. Провести определение органолептических и физико-химических показателей продуктов для детского питания на овощной и фруктовой основе.

Лабораторная работа № 5-6. Экспертиза качества продуктов детского питания на мясной и рыбной основе

Метод активного обучения – работа в малых группах

1. Изучить ассортимент и технологию производства продуктов для детского питания на мясной и рыбной основе.

2. Изучить методики определения физико-химических показателей продуктов для детского питания на мясной и рыбной основе.

3. Провести определение органолептических и физико-химических показателей продуктов для детского питания на мясной и рыбной основе.

Лабораторная работа № 7-8. Современный ассортимент продуктов детского питания

Метод активного обучения – семинар пресс-конференция

Студенты получают индивидуальное задание в начале семестра. Тема подбирается индивидуально и может быть связана с темой курсовой и выпускной квалификационной работы. Задание должно быть выполнено в

виде презентации в программе *Powerpoint* и сообщения (по итогам выполнения реферата).

Критерии оценки:

– 100-86 баллов выставляется студенту, если студент выразил свое мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные нормативных и технических документов. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно;

– 85-76 баллов – работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные нормативных и технических документов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы;

– 75-61 баллов – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены нормативные и технические документы. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы;

– 60-50 баллов – если работа представляет собой полностью переписанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Тематика рефератов по дисциплине

«Товароведение и экспертиза продуктов для детского питания»

1. Ассортимент продуктов детского питания отечественной фирмы – производителя (на выбор).
2. Ассортимент продуктов детского питания зарубежной фирмы – производителя (на выбор).
3. Характеристика ассортимента продуктов детского питания на зерновой основе импортного / отечественного производства.
4. Характеристика ассортимента продуктов детского питания на молочной основе импортного / отечественного производства.
5. Характеристика ассортимента продуктов детского питания на фруктово-ягодной основе импортного / отечественного производства.
6. Характеристика ассортимента продуктов детского питания на овощной основе импортного / отечественного производства.
7. Характеристика ассортимента продуктов детского питания на мясной основе импортного / отечественного производства.
8. Характеристика ассортимента продуктов детского питания на рыбной основе импортного / отечественного производства.
9. Современные требования к качеству сырья (на выбор – молочного, фруктово-ягодного, овощного, мясного, рыбного) для продуктов детского питания.
10. Современные требования к безопасности сырья (на выбор – молочного, фруктово-ягодного, овощного, мясного, рыбного) для продуктов детского питания.

Критерии оценки реферата:

– 100-86 баллов выставляется студенту, если студент выразил свое мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация

нормативно-правового характера. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно;

– 85-76 баллов – работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы;

– 75-61 баллов – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы;

– 60-50 баллов – если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Критерии оценки реферата в виде презентации:

– 100-86 баллов – проблема раскрыта полностью, проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы, представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов. Широко использованы технологии (PowerPoint и др.). Отсутствуют ошибки в представляемой информации. Ответы на вопросы полные, с приведением примеров и/или пояснений;

– 85-76 баллов – проблема раскрыта, проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы. Представляемая информация не систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов. Использованы технологии PowerPoint. Не более 2 ошибок в представляемой информации. Ответы на вопросы полные и/или частично полные;

– 75-61 баллов – проблема раскрыта не полностью, выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы. Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использовано 1-2 профессиональных термина. Использованы технологии PowerPoint частично. 3-4 ошибки в представляемой информации. Только ответы на элементарные вопросы;

– 60-50 баллов – проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы. Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины. Не использованы технологии PowerPoint. Больше 4 ошибок в представляемой информации. Нет ответов на вопросы.

Методические рекомендации, определяющие процедуры оценивания результатов освоения дисциплины

Текущая аттестация студентов. Текущая аттестация студентов по дисциплине «Товароведение и экспертиза продуктов для детского питания» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной.

Текущая аттестация по дисциплине «Товароведение и экспертиза продуктов для детского питания» проводится в форме контрольных мероприятий (собеседование, защита контрольной работы, выполнение лабораторных работ, написание реферата) по оцениванию фактических результатов обучения студентов и осуществляется ведущим преподавателем.

Объектами оценивания выступают:

- учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине);
- степень усвоения теоретических знаний (собеседование, защита контрольной работы);
- уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы (выполнение лабораторных работ);
- результаты самостоятельной работы (выполнение контрольной работы, написание реферата).

Промежуточная аттестация студентов. Промежуточная аттестация студентов по дисциплине «Товароведение и экспертиза продуктов для детского питания» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной.

По дисциплине «Товароведение и экспертиза продуктов для детского питания» предусмотрен экзамен в виде собеседования.

Краткая характеристика процедуры применения используемого оценочного средства. В результате посещения лекций, выполнения и защиты контрольной и лабораторных работ и заданий, предусмотренных для самостоятельной работы, студент последовательно осваивает материалы дисциплины и изучает вопросы, предназначенные для подготовки к промежуточной аттестации (экзамену). Оценочные средства для текущей и промежуточной аттестации, а также критерии их оценки представлены в соответствующих структурных элементах Фонда оценочных средств.

**Критерии выставления оценки студенту на экзамене по дисциплине
«Товароведение и экспертиза продуктов для детского питания»**

Баллы (рейтинговой оценки)	Оценка экзамена (стандартная)	Требования к сформированным компетенциям
86-100	«отлично»	Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
85-76	«хорошо»	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.
75-61	«удовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.
60-0	«неудовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.