



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

«10» июля 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой
товароведения и экспертизы товаров

Л.А. Текутьева

«10» июля 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Товароведение и экспертиза вкусовых товаров

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

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

Форма подготовки очная

курс 3 семестр 5

лекции 36 час.

практические занятия час.

лабораторные работы 54 час.

в том числе с использованием МАО лек. / пр. / лаб. 36 час.

всего часов аудиторной нагрузки 90 час.

в том числе с использованием МАО 36 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 5 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 № 13 от 10 июля 2017 г.

Заведующий кафедрой: Текутьева Л.А.

Составитель: канд. техн. наук, доцент Коростылева Л.А.

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 вкусовых товаров»**

Учебный курс «Товароведение и экспертиза вкусовых товаров» 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 вкусовых товаров» включена в состав обязательных дисциплин вариативной части блока «Дисциплины (модули)».

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц, 216 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (36 часов), лабораторные работы (54 часа, в том числе МАО 36 часов), самостоятельная работа студентов (126 часов, в том числе 27 часов на подготовку к экзамену). Дисциплина реализуется на 3 курсе в 5 семестре.

Дисциплина «Товароведение и экспертиза вкусовых товаров» 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», «Безопасность товаров», «Формирование ассортимента товаров», «Сенсорный анализ продовольственных товаров», и позволяет подготовить студентов к освоению ряда таких дисциплин как, «Идентификация и фальсификация потребительских товаров», «Рынок потребительских товаров», «Технология хранения, транспортирования и упаковывания потребительских товаров».

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов: основные понятия, классификация и ассортимент; факторы, формирующие качество, требования к качеству, в т.ч. и безопасности; идентифицирующие признаки вкусовых товаров; оценка качества: показатели градации; дефекты:

виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения; методы оценки качества; особенности упаковки и маркировки вкусовых товаров; хранение: условия, сроки и способы; процессы при хранении, виды потерь; транспортирование, условия и сроки; влияние способов хранения и транспортирования на качество и потери товаров; предреализационная товарная обработка; особенности.

Цель – дать студентам необходимые для практической работы знания в области классификации, ассортимента, потребительских свойств, оценки качества и безопасности вкусовых товаров на всех этапах их жизненного цикла, которые помогут будущему специалисту в решении вопросов, связанных с их профессиональной деятельностью.

Задачи:

– дать характеристику ассортимента, потребительских свойств и показателей качества и безопасности вкусовых товаров;

– сформировать умение использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности вкусовых товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции;

– сформировать умение выявлять причины возникновения товарных потерь вкусовых товаров, разрабатывать способы их снижения;

– способствовать развитию навыков организации и осуществления контроля за соблюдением требований, предъявляемых к маркировке, упаковке, показателям качества, условиям и срокам хранения, транспортированию и реализации вкусовых товаров;

– способствовать развитию навыков организации и проведения приемки вкусовых товаров по количеству и качеству;

Для успешного изучения дисциплины «Товароведение и экспертиза вкусовых товаров» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

– осознание социальной значимости своей будущей профессии,

стремление к саморазвитию и повышению квалификации;

– способность находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях;

– способность использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач);

– 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;

– 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	ассортимент и потребительские свойства вкусовых товаров, факторы, определяющие их качество
	Умеет	управлять ассортиментом и качеством вкусовых товаров, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение
	Владеет	способами, методами и средствами управления ассортиментом и качеством вкусовых товаров, обеспечения необходимого уровня качества товаров и их сохранения
ПК-9 знание методов идентификации, оценки качества и безопасности	Знает	методы идентификации и способы фальсификации вкусовых товаров, оценки качества и безопасности

товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	Умеет	проводить идентификацию и оценку качества вкусовых товаров
	Владеет	методами и средствами идентификации и оценки качества вкусовых товаров
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	правила приемки вкусовых товаров по количеству, качеству и комплектности, требования технических регламентов, стандартов и других документов к их качеству и безопасности
	Умеет	проводить приемку вкусовых товаров по количеству, качеству и комплектности, устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам
	Владеет	навыками недопущения попадания в продажу (или изъятия из продажи) фальсифицированной, контрафактной и ненадлежащего качества продукции, с истекшим сроком годности и имеющей критические дефекты
ПК-14 способность осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правилам и срокам 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, предъявляемые к упаковке и маркировке, правилам и срокам хранения, транспортирования и реализации вкусовых товаров
	Умеет	соблюдать требования к упаковке и маркировке, правилам и срокам хранения, транспортирования и реализации вкусовых товаров
	Владеет	организационными и управленческими функциями, связанными с обеспечением соблюдения требований к упаковке и маркировке, правилам и срокам хранения, транспортирования и реализации вкусовых товаров

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Товароведение и экспертиза вкусовых товаров» применяются следующие методы активного / интерактивного обучения: работа в малых группах.

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Тема 1. Безалкогольные напитки (4 час.)

Классификация и потребительские свойства безалкогольных напитков. Факторы, формирующие потребительские свойства безалкогольных напитков: сырье, особенности производства. Требования, предъявляемые к качеству и безопасности безалкогольных напитков, дефекты. Розлив, упаковка, транспортирование и хранение безалкогольных напитков.

Тема 2. Алкогольные напитки (12 час.)

Пиво. Классификация. Факторы, формирующие потребительские свойства: сырье, технология производства. Требования, предъявляемые к качеству и безопасности. Дефекты. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.

Вина. Классификация. Факторы, формирующие потребительские свойства: сырье, способы переработки винограда, технология производства. Пищевая ценность. Характеристика отдельных групп вин: натуральных, специальных, ароматизированных, игристых, газированных. Требования, предъявляемые к качеству и безопасности. Дефекты. Розлив, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.

Этиловый спирт. Факторы, формирующие качество спирта: сырье, технология получения. Требования, предъявляемые к качеству и безопасности. Упаковка, маркировка и хранение.

Водка. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие потребительские свойства: сырье и материалы, технология производства. Требования, предъявляемые к качеству и безопасности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение. Дефекты и фальсификация.

Ликероводочные изделия. Классификация. Факторы, формирующие потребительские свойства: сырье, технология производства. Требования,

предъявляемые к качеству и безопасности. Розлив, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение. Фальсификация.

Коньяк. Классификация коньяка. Коньячные напитки и бренди. Факторы, формирующие потребительские свойства: сырье, особенности производства. Пищевая ценность. Требования, предъявляемые к качеству и безопасности. Розлив, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение. Фальсификация.

Тема 3. Чай и чайные напитки (8 час.)

Пищевая ценность и потребительские свойства чая. Классификация, кодирование и ассортимент чая. Факторы, формирующие потребительские свойства чая: сырье, технология производства. Требования, предъявляемые к качеству и безопасности чая. Упаковка, маркировка и хранение чая.

Тема 4. Кофе и кофейные напитки (8 час.)

Кофе. Потребительские свойства: характеристика сырого (зеленого) кофе, ботанические виды, коммерческие сорта, пищевая ценность. Классификация. Факторы, формирующие потребительские свойства: технология производства. Дефекты. Требования, предъявляемые к качеству и безопасности. Упаковка и хранение.

Растворимые и нерастворимые кофейные напитки. Факторы, формирующие потребительские свойства: сырье, технология производства. Ассортимент. Требования, предъявляемые к качеству и безопасности. Дефекты. Упаковка и хранение.

Тема 5. Пряности и приправы (4 час.)

Пряности. Классификация. Товароведная характеристика семенных, плодовых, цветочных, листовых, корневых, местных пряностей, экстрактов, концентратов и искусственных заменителей пряностей. Требования, предъявляемые к качеству. Упаковка, маркировка, хранение.

Приправы. Виды, классификация. Товароведная характеристика отдельных видов: пищевой соли, уксуса, соусов, глутамата натрия, горчицы. Требования, предъявляемые к качеству. Упаковка, маркировка, хранение.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Лабораторные работы

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

Лабораторная работа № 1. Оценка качества чая (8 час.)

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

1. Изучение правил приемки и отбора проб чая.
2. Оценка качества чая:
 - определение органолептических показателей;
 - определение физико-химических показателей (массовая доля влаги).
3. Решение ситуационных задач.

Лабораторная работа № 2. Оценка качества кофе (8 час.)

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

1. Изучение правил приемки и отбора проб кофе.
2. Оценка качества кофе:
 - определение органолептических показателей;
 - определение физико-химических показателей (содержание экстрактивных веществ).
3. Решение ситуационных задач.

Лабораторная работа № 3. Оценка качества кофейных напитков (8 час.)

Метод активного обучения – работа в малых группах (4 час.)

1. Изучение правил приемки и отбора проб кофейных напитков.
2. Оценка качества кофейных напитков:
 - определение органолептических показателей;

– определение физико-химических показателей (содержание экстрактивных веществ).

3. Решение ситуационных задач.

Лабораторная работа № 4. Оценка качества пряностей и приправ (6 час.)

Метод активного обучения – работа в малых группах (4 час.)

1. Изучение правил приемки и отбора проб пряностей и приправ.
2. Оценка качества пряностей и приправ по органолептическим показателям.

3. Определение свежести гвоздики.

4. Определение легковесных зерен в черном перце.

5. Определение реакции пищевой соли по лакмусу.

Лабораторная работа № 5. Оценка качества пива, кваса и безалкогольных газированных напитков (12 час.)

Метод активного обучения – работа в малых группах (8 час.)

1. Изучение правил приемки и отбора проб пива, кваса и безалкогольных газированных напитков.

2. Оценка качества пива, кваса и безалкогольных газированных напитков по органолептическим показателям.

3. Балльная оценка качества пива.

4. Определение кислотности пива, кваса и безалкогольных газированных напитков.

5. Определение содержания сухих веществ в квасе безалкогольных газированных напитках.

Лабораторная работа № 6. Оценка качества алкогольных напитков (12 час.)

Метод активного обучения – работа в малых группах (8 час.)

1. Изучение правил приемки и отбора проб алкогольных напитков.

2. Оценка качества водки, ликероводочных изделий и виноградных вин по органолептическим показателям.

3. Определение щелочности и крепости водки.

4. Определение кислотности виноградных вин.

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Товароведение и экспертиза вкусовых товаров» 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. Безалкогольные напитки	ПК-8	знает	Реферат (ПР-4) Кроссворд	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 1-16
	Тема 2. Алкогольные напитки				
	Тема 3. Чай и чайные напитки		умеет	Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 1-16
	Тема 4. Кофе и кофейные напитки				
Тема 5. Пряности и приправы	владеет	Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 1-16		

2.	Тема 1. Безалкогольные напитки	ПК-9	знает	Собеседование (УО-1) Реферат (ПР-4)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 1-16
	Тема 2. Алкогольные напитки		умеет	Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 1-16
	Тема 3. Чай и чайные напитки		владеет	Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 1-16
3.	Тема 4. Кофе и кофейные напитки	ПК-13	знает	Собеседование (УО-1) Реферат (ПР-4)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 1-16
	Тема 5. Пряности и приправы		умеет	Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 1-16
	Тема 1. Безалкогольные напитки		владеет	Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 1-16
4.	Тема 2. Алкогольные напитки	ПК-14	знает	Собеседование (УО-1) Реферат (ПР-4)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 1-16
	Тема 3. Чай и чайные напитки		умеет	Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 1-16
	Тема 4. Кофе и кофейные напитки		владеет	Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 1-16
	Тема 5. Пряности и приправы				

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. 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>
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. Иванова Т.Н. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учебное пособие / Т.Н. Иванова. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 240 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/463725>
4. 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>
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. Страхова С.А. Товароведение однородных групп продовольственных товаров растительного происхождения: Лабораторный практикум / Страхова С.А., Зачесова И.А. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 127 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/947717>
7. 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>

Дополнительная литература

(печатные и электронные издания)

1. Блинникова О.М. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учебное пособие / О.М. Блинникова. - Мичуринск: Мичуринский государственный аграрный университет, 2007. - 243 с. - Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=47301

2. Вытовтов А.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учебник / А.А. Вытовтов. - М.: НИЦ Инфра-М, 2012. - 576 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=291714>

3. Галун Л.А. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения. Плоды, овощи, грибы / Галун Л.А., Микулович Л.С., Коссая Ж.Н. - Мн.:Вышэйшая школа, 2008. - 271 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/505749>

4. 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>

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. Куликова Н.Р. Товароведение и экспертиза чая и кофе [Электронный ресурс]: учебное пособие / Куликова Н.Р. - М.: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2010. - 169 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/747.html>

7. Лисовская Д.П. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие / Лисовская Д.П., Рощина Е.В., Суконкина Е.Б. - Минск: Вышэйшая школа, 2012. - 352 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/20290.html>

8. Микулович Л.С. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебник / Микулович Л.С. - Минск: Вышэйшая

школа, 2010. - 416 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/20157.html>

9. Николаева М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебное пособие / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013. - 464 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=368315>

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. 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>

12. 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>

13. Товароведение и экспертиза в таможенном деле. В 4 т. Том IV: Продовольственные товары [Электронный ресурс]: учебник / С.Н. Гамидуллаев, Т.А. Захаренко. - Санкт-Петербург: Издательство «Троицкий мост», 2014. - 368 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/96704>

14. Товароведение и экспертиза в таможенном деле. В 4-х т. Том III: Теоретические основы. Продовольственные товары [Электронный ресурс]: учебник / С.Н. Гамидуллаев, С.Л. Николаева, Т.А. Захаренко [и др.]. - Санкт-Петербург: Издательство «Троицкий мост», 2014. - 400 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/97168>

15. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: учебник / Рук. авт. колл. В.В. Шевченко. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИНФРА-М, 2009. - 752 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=177302>

16. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров

[Электронный ресурс]: лабораторный практикум / Под ред. В.И. Криштафович. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 592 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430222>

17. 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 вкусовых товаров» предусматривает следующие виды учебной работы: лекции, лабораторные работы, самостоятельную работу студентов, текущий контроль и промежуточную аттестацию.

Освоение дисциплины «Товароведение и экспертиза вкусовых товаров» 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 всех видов самостоятельной работы.

Промежуточной аттестацией по дисциплине «Товароведение и экспертиза вкусовых товаров» является экзамен, который проводится в виде тестирования.

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 вкусовых товаров» при условии выполнения всех видов текущего контроля и самостоятельной работы, предусмотренных учебной программой.

Критерии оценки по дисциплине «Товароведение и экспертиза вкусовых товаров» 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 лабораторных работ и заданий, предусмотренных для самостоятельной работы студентов.

Подготовку к выполнению лабораторных работ необходимо проводить заранее, чтобы была возможность проконсультироваться с преподавателем по возникающим вопросам. В случае пропуска занятия, необходимо предоставить письменную разработку пропущенной работы.

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, решение ситуационных задач и кроссвордов, ответы на вопросы для самоконтроля и другие задания, предусмотренные для самостоятельной работы студентов.

Основным промежуточным показателем успешности студента в процессе изучения дисциплины является его 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 лабораторного занятия 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 вкусовых товаров» служат активные формы и методы обучения, такие как работа в малых группах, дающая 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, решение кроссвордов, подготовку к выполнению и защите 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 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 обучения, без которых невозможно формирование специалиста, способного решать профессиональные задачи в современных рыночных условиях.

Для развития профессиональных навыков и личности студента в качестве методов активного обучения целесообразно использовать методы ситуационного обучения, представляющие собой описание деловой ситуации, которая реально возникала или возникает в процессе деятельности.

Реализация такого типа обучения по дисциплине «Товароведение и экспертиза вкусовых товаров» осуществляется через использование работы в малых группах и ситуационных заданий, в частности ситуационных задач, которые можно определить как метод имитации принятия решений в различных ситуациях путем проигрывания вариантов по заданным условиям.

Ситуационные задачи предназначены для использования студентами конкретных приемов и концепций при их выполнении для того, чтобы получить достаточный уровень знаний и умений для принятия решений в

аналогичных ситуациях на предприятиях, тем самым уменьшая разрыв между теоретическими знаниями и практическими умениями.

Решение ситуационных задач студентам предлагается в конце лабораторных работ в завершении изучения определенной учебной темы, а знания, полученные на лекциях, должны стать основой для решения этих задач. Из этого следует, что студент должен владеть достаточным уровнем знания теоретического материала, уметь работать с действующей нормативной и технической документацией для оценки качества товаров растительного происхождения. Это предполагает осознание студентом процесса принятия решений при оценке качества товаров и вынесения решения по ситуационной задаче.

Студент должен уметь правильно интерпретировать ситуацию, т.е. правильно определять – какие факторы являются наиболее важными в данной ситуации и какое решение необходимо принять в соответствии с действующей нормативной и технической документацией.

Таким образом, решение ситуационных задач призвано вырабатывать следующие умения и навыки у студентов:

- работать с увеличивающимся и постоянно обновляющимся потоком информации в области товароведения и оценки качества товаров, связанного с изменяющейся рыночной ситуацией и применением законодательной базы;
- высказывать и отстаивать свою точку зрения четкой, уверенной и грамотной речью;
- вырабатывать собственное мнение на основе осмысления теоретических знаний и проведения экспериментальных исследований;
- самостоятельно принимать решения.

Технология выполнения ситуационных задач включает в себя организацию самостоятельной работы обучающихся с консультационной поддержкой преподавателя. На этапе ознакомления с задачей студент самостоятельно оценивает ситуацию, изложенную в тексте, исследует теоретический материал, устанавливает ключевые факторы и проводит

анализ проблем, изложенных в условии задачи. Затем составляет план действий и оценивает возможности его реализации. По окончании самостоятельного анализа студент должен ответить на вопросы, выполнить задания и составить письменный отчет по данному заданию.

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 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 вкусовых товаров» необходимы:

- учебная аудитория с мультимедийным проектором и экраном;
- лаборатории кафедры товароведения и экспертизы товаров, оснащенные приборами и материалами для оценки качества вкусовых товаров (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 вкусовых товаров;
- наглядные пособия по изучению ассортимента и дефектов вкусовых товаров (учебные ассортиментные карты, каталоги, альбомы, муляжи и др.).

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, видеоувеличителем 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 вкусовых товаров»

**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
2017

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата / сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1.	4 неделя	Выполнение реферата	30 час.	Защита реферата
	12 неделя			
2.	6 неделя	Решение кроссворда	34 час.	Защита кроссворда
	14 неделя			
3.	В течение семестра	Подготовка к лабораторным работам	35 час.	Устный опрос
4.	5 неделя	Подготовка к экзамену	27 час.	Тестирование
	9 неделя			
	14 неделя			
	18 неделя			
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 вкусовых товаров» предусматривает изучение рекомендуемой основной и дополнительной литературы, написание рефератов, решение кроссвордов, подготовку к выполнению и защите 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 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 обеспечения качества продовольственных товаров растительного происхождения;

– 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 выполняется 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 студенту выставляется определенное количество баллов, которое учитывается при общей оценке промежуточной аттестации.

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.

Тематика рефератов

1. Техническое регулирование в обеспечении качества вкусовых товаров.
2. Формирование ассортимента и оценка качества пряностей и приправ на российском рынке.
3. Современные направления формирования ассортимента безалкогольных напитков.
4. Мировые тенденции развития ассортимента алкогольных напитков.
5. Современный ассортимент пива.
6. Влияние способов хранения и транспортирования на качество и потери вкусовых товаров.
7. Особенности маркировки и упаковки вкусовых товаров.
8. Ассортимент и потребительские свойства табачных изделий. Влияние на организм.
9. Перспективные технологии упаковывания и транспортирования вкусовых товаров.
10. Основные нормативные документы, регламентирующие качество вкусовых товаров и их безопасность.

Методические указания к решению кроссворда

Кроссворд – игра-задача, в которой фигура из рядов пустых клеток заполняется перекрещивающимися словами со значениями, заданными по условиям игры.

Кроссворды содержат игровую (разгадывание) и учебную (овладение определенными знаниями, умениями и навыками) задачи, из чего следует, что достоинство данного дидактического средства заключается в том, что

кресворды вносят в познавательный процесс игровой элемент, активизируют умственную деятельность, стимулируют сознательный поиск в изучаемой области.

Решение кресворда предполагает дачу правильных ответов на поставленные вопросы и требует от студента умения работать со справочной и учебной литературой, нормативными и техническими документами, что способствует развитию личностных качеств, способность сопоставлять, побуждает к расширению и углублению знаний, тренирует память, расширяет кругозор, стимулирует интерес к изучаемой теме и к дисциплине в целом.

Порядок сдачи кресворда и его оценивание

Кресворд выполняется студентами в сроки, устанавливаемые преподавателем по реализуемой дисциплине, и сдается преподавателю, ведущему дисциплину.

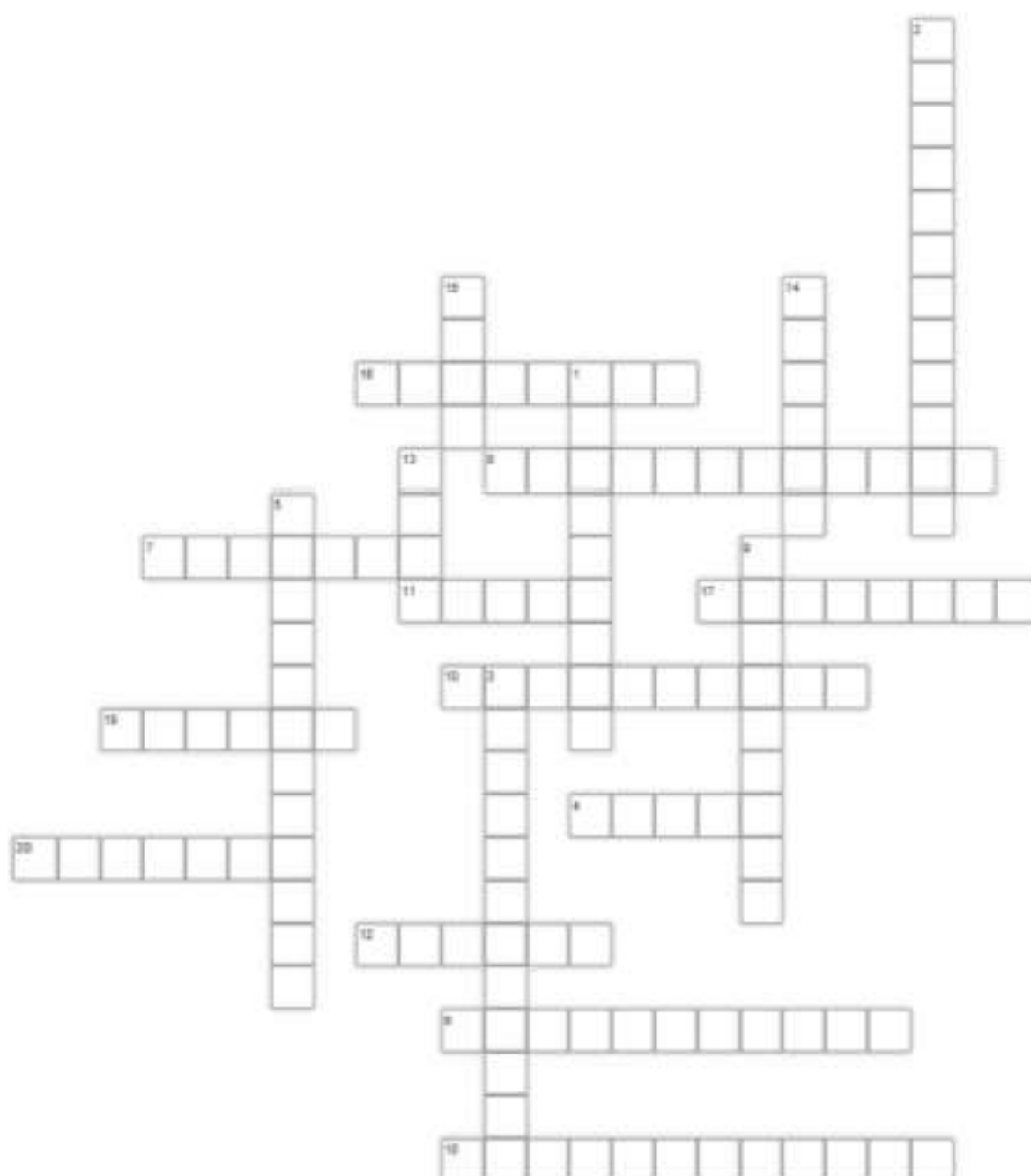
При оценке решения кресворда учитывается количество правильных данных ответов на поставленные вопросы.

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

Критерии оценки кресворда

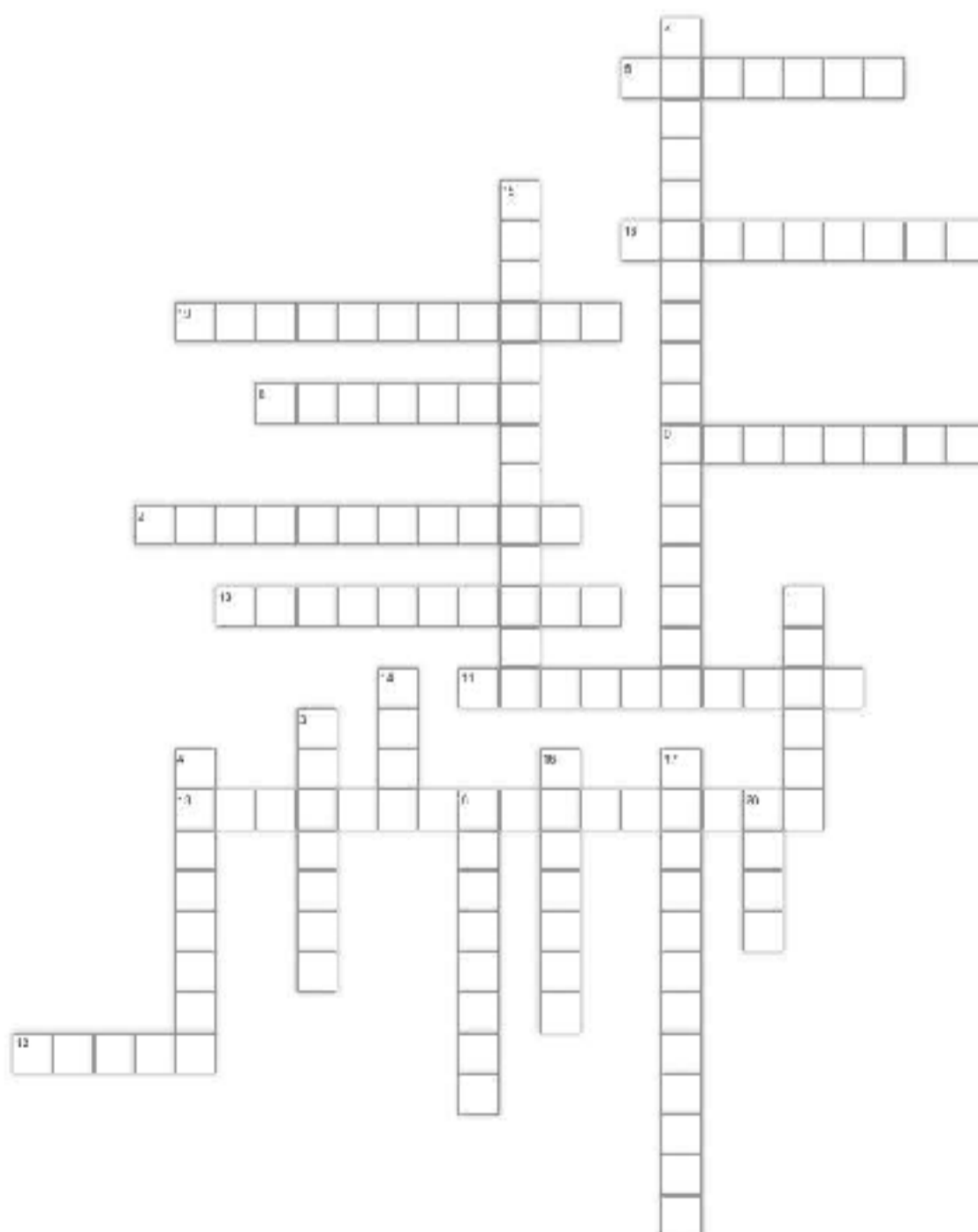
- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент дал правильные ответы на все поставленные в кресворде вопросы;
- 85-76 баллов – не более 2 неправильных или отсутствующих ответов на поставленные в кресворде вопросы;
- 75-61 баллов – 3-4 неправильных или отсутствующих ответов на поставленные в кресворде вопросы;
- 60-50 баллов – более 4 неправильных или отсутствующих ответов на поставленные в кресворде вопросы.

Варианты кроссвордов



1. Вещество, влияющее на интенсивность окраски чайного напитка.
2. Продукт распада белковых веществ, участвующий в формировании аромата черного чая.
3. Биохимический процесс, лежащий в основе производства этилового спирта.
4. Полуфабрикат, полученный в процессе производства пива, который кипятят с хмелем.
5. Основной этап производства шампанского.
6. Операция при производстве чая, в результате которой снижается упругость чайного листа.
7. Процесс обработки кофейных зерен.
8. Показатель доброкачественности пива.
9. Комплексное соединение, образующееся при обжарке цикория.
10. Вещества чая, обладающие свойствами витамина Р.

11. Операция при производстве чая, в результате которой прекращаются биохимические процессы.
12. Пряность, используемая при изготовлении кондитерских изделий.
13. Напиток, вырабатываемый из хлебного сырья.
14. Второе название красного чая.
15. Молодые побеги с двумя-тремя листочками, используемые в производстве чая.
16. Тонизирующий алкогольный напиток, употребляемый для улучшения аппетита.
17. Высокоферментативный солод.
18. Процесс очистки спирта-сырца от примесей.
19. Сырье, используемое в производстве пива.
20. Отход сахарного производства, используемый в производстве спирта.



1. Высушенные после специальной обработки стручкообразные плоды вьющегося тропического растения – лианы.

2. Наиболее важный процесс производства черного чая, влияющий на его органолептические свойства.

3. Показатель чайного настоя, дающий представление о типе и разновидности чая.

4. Общий признак классических пряностей.

5. Вкус минеральной воды, обусловленный присутствием сернокислых солей.

6. Болезнь вина, вызываемая анаэробными микроорганизмами.

7. Фермент, участвующий в окислении чайных катехинов.

8. Кофе, отличающийся наибольшей сахаристостью.

9. Вещества, являющиеся основной составной частью чайного танина.

10. Дефект вина, вызванный избыточным содержанием в вине железа и его взаимодействием с дубильными и красящими веществами.

11. Группа красящих веществ, придающих яркость и золотисто-желтый тон готовому черному чаю.

12. Сырье, используемое для формирования характерного аромата и специфического горьковатого вкуса пива.

13. Свойство готового чая, обусловленное наличием пектиновых веществ.

14. Пряность, представляющая собой плоды яйцевидной или овально-грушевидной формы желтовато-серого цвета.

15. Вещества, влияющие на качество чайного сырья и готового чая.

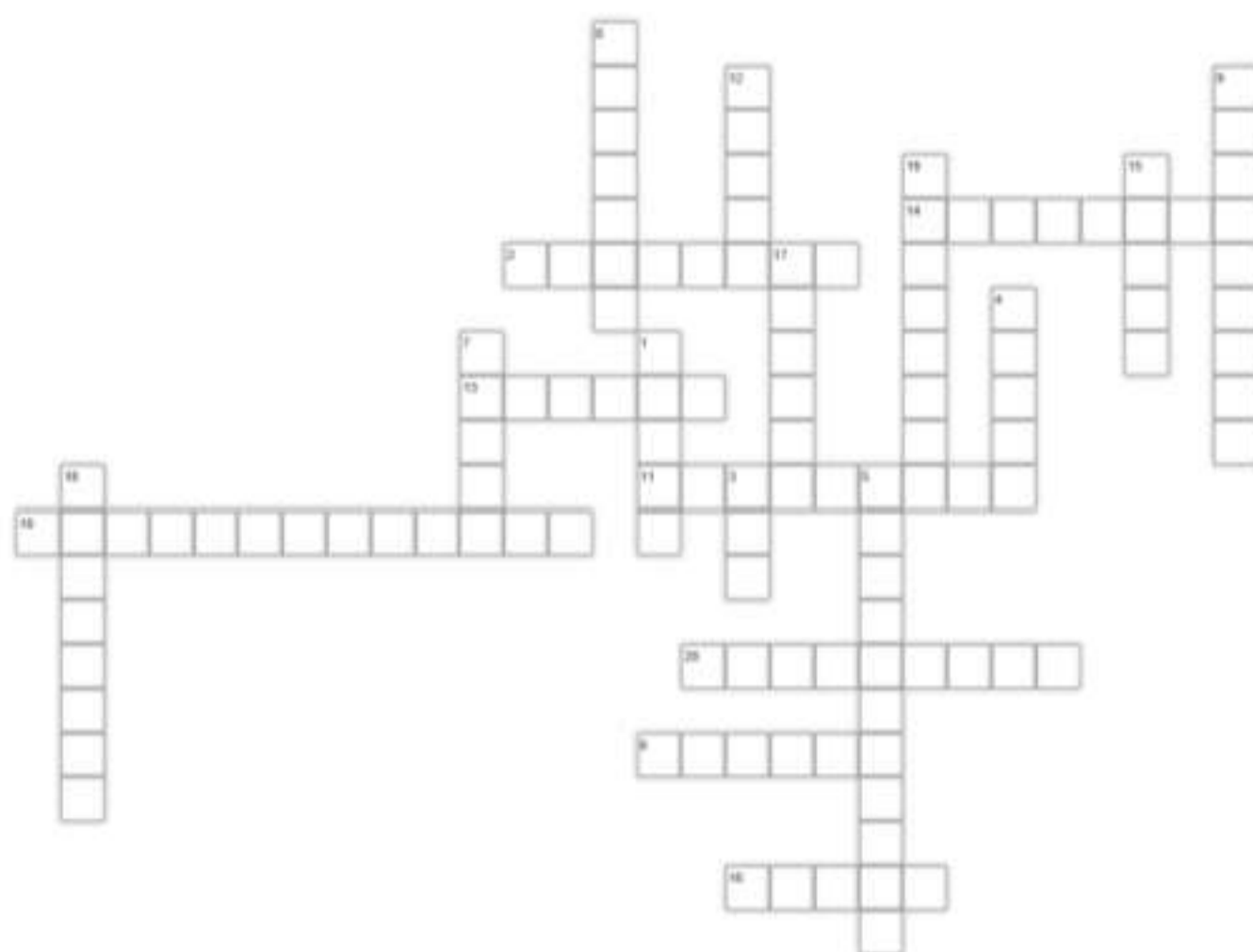
16. Алкалоид, обуславливающий остроту и жгучесть вкуса перца.

17. Процесс развития вина – период от окончательного брожения до момента отделения молодого вина от осадка дрожжей.

18. Продукты расщепления крахмала, накапливающиеся в процессе получения пивного суслу.

19. Дефект вкуса чая.

20. Пряность, представляющая собой двусемянные, слегка изогнутые, серповидные семянки травянистого растения семейства зонтичных.



1. Крепкий алкогольный напиток, полученный из спирта, приготовленного из зерновых продуктов с последующей длительной выдержкой в дубовых, обугленных изнутри бочках.

2. Вкусовой продукт, делающий пищу более вкусной и ароматной, а также способствующий усвоению пищи.

3. Крепкий спиртной напиток, получаемый перегонкой бражки из тростникового сиропа.

4. Распространенная болезнь вина, обусловленная развитием дрожжей.

5. Основной процесс при производстве черного чая.

6. Заменитель сахара в газированных напитках, предназначенных для больных сахарным диабетом.

7. При производстве какого вкусового товара используют уксуснокислые бактерии?

8. Вид сырья для производства кофейных напитков.

9. Разновидность этилового пищевого спирта в зависимости от вида сырья.

10. Показатель качества пива.

11. Сырье для производства пищевого спирта.

12. Алкогольный напиток, который изготавливают путем смешивания

спирта с водой, а затем обрабатывают активированным углем.

13. Основной алкалоид чая.

14. Высушенные незрелые плоды многолетнего травяного растения из семейства имбирных.

15. Высушенные соцветия многолетнего растения семейства конопляных, используемые в качестве сырья для приготовления пива.

16. Вещество, входящее в состав чая.

17. Вино, получаемое путем купажирования с сахарными сиропами и спиртовым настоем трав.

18. Минеральные воды, которые применяют только по назначению врача и в определенной дозировке.

19. Изменение состава вина (дефект), вызванное деятельностью уксуснокислых бактерий.

20. Вещества, участвующие в образовании кофейного аромата.

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. Безалкогольные напитки

1. Что положено в основу классификации безалкогольных напитков?

2. Чем обусловлена пищевая и биологическая ценность безалкогольных газированных и негазированных напитков?

3. Назовите дефекты безалкогольных напитков, укажите их причины.

4. Какую потребительскую тару в настоящее время используют для различных групп безалкогольных напитков, какие требования предъявляются к ней?

5. Что такое асептическая упаковка безалкогольных напитков, каковы ее

преимущества перед другими видами упаковки?

6. Укажите условия и сроки хранения различных групп безалкогольных напитков.

7. Какие основные данные должна содержать маркировка безалкогольных напитков, питьевой и минеральной природной воды.

8. В чем отличие кваса от напитков зернового (хлебного) сырья?

9. Охарактеризуйте способы получения квасного сусла. Дайте сравнительную характеристику.

10. Назовите современный ассортимент безалкогольных газированных и негазированных напитков согласно существующей классификации.

11. Назовите показатели, которые определяют при оценке качества безалкогольных напитков.

12. Какова потребительская ценность питьевой и минеральной природной воды?

13. В чем состоит особенность маркировки питьевой воды?

14. Как классифицируются минеральные воды?

15. Какова технология минеральных вод?

Тема 2. Алкогольные напитки

1. Какое влияние оказывают на организм человека алкогольные напитки?

2. В чем заключается пищевая ценность пива и почему нужно ограничивать его потребление?

3. Укажите основное сырье, используемое для производства пива. В чем отличительные особенности производства разных типов солода?

4. Что лежит в основе классификации пива?

5. Чем отличается пиво низового и верхового брожения?

6. Как должно быть упаковано пиво и в каких условиях храниться?

7. Укажите дефекты пива, причины их возникновения и способы устранения.

8. Что является основным сырьем для производства виноградных и плодовых вин?

9. Какие требования предъявляются к сырью в винодельческом производстве?

10. Что положено в основу классификации виноградных вин в нашей стране и за рубежом?

11. Какие вина называются «тихими» и винами с избыточным содержанием диоксида углерода?

12. В чем различие игристых и газированных (шипучих) вин?

13. Назовите и охарактеризуйте основные группы виноградных и плодовых вин.

14. В чем отличие производства красных, белых и розовых вин различных категорий?

15. Укажите основные различия в производстве игристых и газированных (шипучих) вин.

16. Укажите, какие требования предъявляются к упаковке, маркировке, транспортированию и хранению вин.

17. Укажите дефекты вин и причины их возникновения. Какие болезни вин вызываются аэробными и анаэробными микроорганизмами?

18. Чем различаются разные сорта спирта этилового ректифицированного?

19. Назовите отличительные особенности водок обыкновенных и особых.

20. Что относится к ликероводочным изделиям?

21. В чем заключаются отличительные особенности производства рома и виски?

22. Какой алкогольный напиток называется коньяком?

23. Укажите требования, предъявляемые к винограду для производства коньяка.

24. Какие процессы происходят в коньячном спирте при его созревании?

25. Назовите вещества, образующиеся при созревании и старении коньячных спиртов.

26. Что положено в основу классификации коньяка в России, странах СНГ и во Франции?

27. В чем различие терминов «коньяк», «бренди», «коньячный напиток»?

28. Каковы требования к упаковке, маркировке и хранению коньяка?

29. По каким показателям проводят оценку качества коньяков?

30. Назовите дефекты коньяков и укажите причины их возникновения.

Тема 3. Чай и чайные напитки

1. В чем заключается пищевая ценность чая?

2. Какие страны являются основными поставщиками чая на мировом рынке? Укажите их рейтинг.

3. Дайте характеристику сырья для производства того или иного вида чая.

4. В чем заключается особенность химического состава чайного листа?

5. Какие соединения чая могут быть отнесены к фенольным? Что такое чайный танин?

6. Какие вещества обуславливают тонизирующее действие чая?

7. Какие витамины содержатся в чае и по содержанию какого витамина чай превосходит все остальные пищевые продукты?

8. Что положено в основу классификации чая?

9. Укажите особенности производства чая различных типов: черного, зеленого, желтого, красного.

10. Как изменяется химический состав чая в зависимости от технологии производства?

11. Укажите особенности производства гранулированного чая: в чем его отличие от листового, мелкого байхового чая?

12. Что такое полуферментированный чай и каковы особенности производства желтого и красного байховых чаев?

13. Какие существуют способы ароматизации чая?

14. Что такое прессованный и экстрагированный чай, каковы особенности их производства?

15. По каким показателям оценивают качество и безопасность чая?
16. Какая упаковка применяется для чая и какая способствует лучшей сохраняемости чая?
17. Назовите условия и сроки хранения для различных видов чая. Чем они обусловлены? Что влияет на сохраняемость исходных свойств чая?
18. Какие сведения должна содержать маркировка чая?
19. Какие дефекты наиболее характерны для чая? Чем они обусловлены?
20. Дайте определение чайным напиткам? Какова их пищевая ценность по сравнению с чаем.

Тема 4. Кофе и кофейные напитки

1. Что является сырьем для производства кофе?
2. Дайте характеристику сырого (зеленого) кофе.
3. Какие известны ботанические виды и коммерческие сорта сырого кофе? Назовите основные требования, предъявляемые к сырому кофе.
4. Укажите химический состав сырого кофе.
5. Какие экстрактивные вещества сырого кофе можно отнести к основным?
6. Укажите классификацию кофепродуктов в зависимости от используемого сырья и технологии.
7. Дайте характеристику кофе натурального жареного, укажите его наименования и градации качества.
8. Назовите основные процессы, происходящие при обжаривании сырья и формирующие качество кофе натурального жареного.
9. Как изменяется химический состав обжаренных зерен по сравнению с составом сырого кофе?
10. Какие требования предъявляются к упаковке для жареного кофе?
11. Что собой представляет кофе натуральный растворимый?
12. Назовите основные процессы производства кофе натурального растворимого.

13. Как подразделяется натуральный растворимый кофе в зависимости от способа производства?

14. Каковы основные требования, предъявляемые к качеству кофе натурального растворимого?

15. Какие требования предъявляются к упаковке и маркировке кофе натурального растворимого?

16. Назовите основное сырье для производства нерастворимых кофейных напитков.

17. Каковы особенности производства нерастворимых и растворимых кофейных напитков?

18. Укажите основные требования, предъявляемые к нерастворимым и растворимым кофейным напиткам.

19. Назовите дефекты кофе натурального жареного и укажите причины их возникновения.

20. Назовите условия и продолжительность хранения различных групп кофепродуктов.

Тема 5. Пряности и приправы

1. Что лежит в основе классификации экзотических пряностей?

2. Назовите основные отличительные особенности классических пряностей.

3. Почему пряности широко используются в питании?

4. Назовите показатели качества и безопасности пряностей.

5. Как должны быть упакованы пряности?

6. Что влияет на сохраняемость пряностей?

7. Назовите классификацию пищевой соли в зависимости от способа производства.

8. Какая бывает пищевая соль по способу обработки?

9. Назовите основные органолептические и физико-химические показатели пищевой соли.

10. Как расфасовывают и в каких условиях хранят пищевую соль?
11. Что является дефектом соли?
12. Что лежит в основе производства уксусной кислоты?
13. В чем отличительные особенности разных видов пищевого уксуса?
14. Назовите наиболее распространенные виды приправ.
15. В каких целях глутамат натрия используется в производстве пищевых продуктов?



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 вкусовых товаров»

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	ассортимент и потребительские свойства вкусовых товаров, факторы, определяющие их качество
	Умеет	управлять ассортиментом и качеством вкусовых товаров, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение
	Владеет	способами, методами и средствами управления ассортиментом и качеством вкусовых товаров, обеспечения необходимого уровня качества товаров и их сохранения
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 идентификации и способы фальсификации вкусовых товаров, оценки качества и безопасности
	Умеет	проводить идентификацию и оценку качества вкусовых товаров
	Владеет	методами и средствами идентификации и оценки качества вкусовых товаров
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	правила приемки вкусовых товаров по количеству, качеству и комплектности, требования технических регламентов, стандартов и других документов к их качеству и безопасности
	Умеет	проводить приемку вкусовых товаров по количеству, качеству и комплектности, устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам
	Владеет	навыками недопущения попадания в продажу (или изъятия из продажи) фальсифицированной, контрафактной и ненадлежащего качества продукции, с истекшим сроком годности и имеющей критические дефекты
ПК-14 способность осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и	Знает	требования, предъявляемые к упаковке и маркировке, правилам и срокам хранения, транспортирования и реализации вкусовых товаров

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	Умеет	соблюдать требования к упаковке и маркировке, правилам и срокам хранения, транспортирования и реализации вкусовых товаров
	Владеет	организационными и управленческими функциями, связанными с обеспечением соблюдения требований к упаковке и маркировке, правилам и срокам хранения, транспортирования и реализации вкусовых товаров

№ п/п	Контролируемые темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства		
			текущий контроль	промежуточная аттестация	
1.	Тема 1. Безалкогольные напитки Тема 2. Алкогольные напитки Тема 3. Чай и чайные напитки Тема 4. Кофе и кофейные напитки Тема 5. Пряности и приправы	ПК-8	знает	Реферат (ПР-4) Кроссворд	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 1-16
			умеет	Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 1-16
			владеет	Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 1-16
2.	Тема 1. Безалкогольные напитки Тема 2. Алкогольные напитки Тема 3. Чай и чайные напитки Тема 4. Кофе и кофейные напитки Тема 5. Пряности и приправы	ПК-9	знает	Собеседование (УО-1) Реферат (ПР-4)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 1-16
			умеет	Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 1-16
			владеет	Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 1-16
3.	Тема 1. Безалкогольные напитки Тема 2. Алкогольные напитки Тема 3. Чай и чайные напитки	ПК-13	знает	Собеседование (УО-1) Реферат (ПР-4)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 1-16
			умеет	Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 1-16

	Тема 4. Кофе и кофейные напитки Тема 5. Пряности и приправы		владеет	Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 1-16	
4.	Тема 1. Безалкогольные напитки	ПК-14	знает	Собеседование (УО-1) Реферат (ПР-4)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 1-16	
	Тема 2. Алкогольные напитки		умеет	Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 1-16	
	Тема 3. Чай и чайные напитки					
	Тема 4. Кофе и кофейные напитки Тема 5. Пряности и приправы		владеет	Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 1-16	

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)	ассортимент и потребительские свойства вкусовых товаров, факторы, определяющие их качество	знание комплекса товароведных характеристик вкусовых товаров	<ul style="list-style-type: none"> – способность перечислить признаки, положенные в основу классификации вкусовых товаров; – способность назвать и охарактеризовать ассортимент вкусовых товаров, факторы, его формирующие; – способность дать классификацию и номенклатуру потребительских свойств вкусовых товаров; – способность перечислить показатели потребительских свойств вкусовых товаров, их назначение; – способность перечислить и охарактеризовать факторы, формирующие и сохраняющие качество вкусовых товаров на всех этапах их жизненного цикла

	умест (продви- нутый)	управлять ассортиментом и качеством вкусовых товаров, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение	умение анализировать ситуацию и самостоятельно определять товароведные характеристики вкусовых товаров	<ul style="list-style-type: none"> – способность анализировать ассортимент вкусовых товаров и управлять им; – способность перечислить и охарактеризовать признаки ассортиментной принадлежности вкусовых товаров; – способность грамотно описывать потребительские свойства вкусовых товаров и формировать их номенклатуру; – способность анализировать факторы и устанавливать закономерности, определяющие качество вкусовых товаров
	владеет (высокий)	способами, методами и средствами управления ассортиментом и качеством вкусовых товаров, обеспечения необходимого уровня качества товаров и их сохранения	владение способами, методами и средствами определения и сохранения товароведных характеристик вкусовых товаров, навыками разработки мероприятий, направленных на обеспечение качества товаров и их сохранение	<ul style="list-style-type: none"> – способность владеть методами определения эффективной структуры ассортимента вкусовых товаров и его оптимизации; – способность систематизировать и обобщать информацию о потребительских свойствах вкусовых товаров; – способность владеть методами и средствами анализа влияния сырья и материалов, технологии производства, упаковки и хранения на качество вкусовых товаров; – способность владеть инновационными способами сохранения качества вкусовых товаров
ПК-9 знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления	знает (поро- говый уровень)	методы идентификации и способы фальсификации вкусовых товаров, оценки качества и безопасности	знание способов и методов выяв- ления опасных, некачественных, фальсифициро- ванных и контрафактных вкусовых товаров	<ul style="list-style-type: none"> – способность перечислить и раскрыть сущность методов идентификации вкусовых товаров; – способность знать способы и средства фальсификации вкусовых товаров;

<p>опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь</p>				<ul style="list-style-type: none"> – способность знать правовые, социальные и моральные последствия фальсификации вкусовых товаров; – способность перечислить методы оценки качества и безопасности вкусовых товаров, их сущность, особенности применения и взаимозаменяемость; – способность перечислить приемы по предупреждению и сокращению товарных потерь
	<p>умеет (продвинутый)</p>	<p>проводить идентификацию и оценку качества вкусовых товаров</p>	<p>умение выявлять опасные, некачественные, фальсифицированные и контрафактные вкусовые товаров</p>	<ul style="list-style-type: none"> – способность перечислить и дать характеристику показателям идентификации вкусовых товаров; – способность проводить идентификационную экспертизу вкусовых товаров; – способность перечислить существующие градации качества вкусовых товаров, охарактеризовать их дефекты и указать причины возникновения; – способность выбирать наиболее эффективные и точные методы контроля качества вкусовых товаров, оценивать их эффективность и рациональность применения; – способность анализировать и интерпретировать результаты оценки качества вкусовых товаров; – способность определять категории качества вкусовых товаров; – способность диагностировать дефекты вкусовых товаров; – способность учитывать и определять товарные потери

	владеет (высокий)	методами и средствами идентификации и оценки качества вкусовых товаров	владение методами и средствами предупреждения появления в реализации опасных, некачественных, фальсифицированных и контрафактных вкусовых товаров	<ul style="list-style-type: none"> – способность систематизировать и обобщать информацию о вкусовых товарах, их свойствах с целью предупреждения их фальсификации; – способность применять на практике современные методы и средства идентификации товаров; – способность владеть современными методами контроля качества товаров; – способность разрабатывать мероприятия по предупреждению возникновения дефектов вкусовых товаров и снижению товарных потерь; – способность разрабатывать мероприятия по недопущению попадания в реализацию (или изъятию из реализации) опасных, некачественных, фальсифицированных и контрафактных вкусовых товаров
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)	правила приемки вкусовых товаров по количеству, качеству и комплектности, требования технических регламентов, стандартов и других документов к их качеству и безопасности	знание операций, связанных с закупкой, поставкой и приемкой вкусовых товаров	<ul style="list-style-type: none"> – способность перечислить основные принципы приемки вкусовых товаров по количеству, качеству и комплектности; – способность описать технологию приемки вкусовых товаров по количеству, качеству и комплектности; – способность перечислить и охарактеризовать требования технических регламентов, стандартов и других

				документов, предъявляемые к количеству, качеству и безопасности вкусовых товаров и их товародвижению
	умест (продвинутый)	проводить приемку вкусовых товаров по количеству, качеству и комплектности, устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам	умение осуществлять операции, связанные с закупкой, поставкой и приемкой вкусовых товаров	<ul style="list-style-type: none"> – способность осуществлять приемку вкусовых товаров по количеству, качеству и комплектности; – способность работать с техническими регламентами, стандартами и другими документами по оценке количества, качества и безопасности вкусовых товаров; – способность устанавливать соответствие количества, качества и безопасности вкусовых товаров техническим регламентам, стандартам и другим документам
	владеет (высокий)	навыками недопущения попадания в продажу (или изъятия из продажи) фальсифицированной, контрафактной и ненадлежащего качества продукции, с истекшим сроком годности и имеющей критические дефекты	владение организационными и управленческими функциями, связанными с закупкой, поставкой и приемкой вкусовых товаров	<ul style="list-style-type: none"> – способность эффективно организовать приемку вкусовых товаров по количеству, качеству и комплектности; – способность принимать обоснованные решения при установлении несоответствий требованиям технических регламентов, стандартов и других документов, выявленных при приемке вкусовых товаров; – способность анализировать и работать с товарно-сопроводительной документацией в качестве доказательств или опровержения
ПК-14 способность осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков	знает (пороговый уровень)	требования, предъявляемые к упаковке и маркировке, правилам и срокам хранения, транспортирования и реализации вкусовых товаров	знание торговых-технологических процессов на всех этапах движения вкусовых товаров	<ul style="list-style-type: none"> – способность знать правила упаковывания, маркирования, транспортирования и реализации вкусовых товаров; – способность знать сроки годности и условия

<p>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</p>				<p>хранения вкусовых товаров;</p> <ul style="list-style-type: none"> – способность знать правила товарного соседства и формирования товарных партий при транспортировании и хранении вкусовых товаров; – способность знать процессы предреализационной подготовки вкусовых товаров и их утилизации; – способность знать правила мерчандайзинга и особенности выкладки вкусовых товаров в местах их продажи; – способность назвать виды товарных потерь, причины их возникновения
	<p>умеет (продвинутый)</p>	<p>соблюдать требования к упаковке и маркировке, правилам и срокам хранения, транспортирования и реализации вкусовых товаров</p>	<p>умение обеспечивать торгово-технологические процессы на всех этапах движения вкусовых товаров</p>	<ul style="list-style-type: none"> – способность соблюдать правила упаковывания, маркирования, транспортирования и реализации вкусовых товаров; – способность соблюдать условия хранения вкусовых товаров и сроки их годности; – способность соблюдать правила товарного соседства и формирования товарных партий при транспортировании и хранении вкусовых товаров; – способность применять знания при соблюдении сроков и условий хранения, транспортирования и реализации вкусовых товаров; – способность применять и предоставлять результаты по выкладке вкусовых товаров в местах их продаж согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии;

				<ul style="list-style-type: none"> – способность выявлять товарные потери и устанавливать естественную убыль вкусовых товаров; – способность устанавливать причины возникновения товарных потерь
	владеет (высокий)	<p>организационными и управленческими функциями, связанными с обеспечением соблюдения требований к упаковке и маркировке, правилам и срокам хранения, транспортирования и реализации вкусовых товаров</p>	<p>владение навыками управления торгово-технологическими процессами на всех этапах движения вкусовых товаров</p>	<ul style="list-style-type: none"> – способность осуществлять оптимизацию основных технологических операций на этапах транспортирования и реализации вкусовых товаров; – способность управлять процессами предреализационной подготовки вкусовых товаров и их утилизации; – способность организовывать и регулировать процессы хранения вкусовых товаров; – способность организовывать работу складского хранения и сбыта вкусовых товаров; – способность внедрять инновационные технологии сокращения товарных потерь

Зачетно-экзаменационные материалы

Оценочные средства для промежуточной аттестации

Тестовые задания

1. Какие из названных свойств вкусовых товаров имеют наибольшее значение в питании?

- 1) органолептическая ценность
- 2) биологическая ценность
- 3) энергетическая ценность
- 4) физиологическая ценность

2. В каких разновидностях соков допускается расслоение?

- 1) соки из цитрусовых
- 2) соки с мякотью

- 3) овощные соки
- 4) смешанные соки из нескольких видов плодов

3. Какие разновидности ароматизаторов используют для изготовления безалкогольных газированных напитков?

- 1) натуральные ароматизаторы
- 2) ароматизаторы, идентичные натуральным
- 3) искусственные ароматизаторы
- 4) все перечисленные виды

4. Какие виды брожения происходят при изготовлении кваса?

- 1) уксуснокислое
- 2) спиртовое
- 3) молочнокислое
- 4) маслянокислое

5. Для какой группы минеральных вод гарантийный срок хранения меньше, чем для остальных?

- 1) для сульфатных вод
- 2) для хлоридных вод
- 3) для железистых вод
- 4) для гидрокарбонатных вод

6. Назовите основное сырье, применяемое для производства пива?

- 1) овес
- 2) рожь
- 3) ячмень
- 4) кукуруза

7. Назовите одну из причин помутнения пива, которое обнаруживается по йодной пробе?

- 1) повышенное содержание белка
- 2) использование недоосахаренного сусла
- 3) инфицирование пива дикими дрожжами
- 4) повышенное содержание железа в сусле

8. Чем отличаются разные марки шампанского?

- 1) содержанием спирта
- 2) содержанием сахара
- 3) сроками хранения
- 4) сроками выдержки

9. Какие вещества, переходящие из винограда в сусло, оказывают влияние на выход и качество вин?

- 1) дубильные вещества
- 2) сахара
- 3) витамины
- 4) белки

10. Какой вид брожения является преобладающим при производстве алкогольных напитков?

- 1) молочнокислое
- 2) уксуснокислое
- 3) спиртовое
- 4) лимоннокислое

11. Чем отличается обыкновенная водка от особой?

- 1) технологией производства
- 2) рецептурой
- 3) условием хранения
- 4) не отличается

12. Сортоопределяющими показателями качества чая являются:

- 1) влажность чая
- 2) вкус
- 3) экстрактивность
- 4) содержание танина

13. Какие вещества, содержащиеся в сыром кофе, существенно влияют на вкус обжаренного кофе?

- 1) белки

- 2) жиры
- 3) углеводы
- 4) кофеин

14. Чем отличаются пряности от приправ?

- 1) улучшают вкус пищи
- 2) изменяют цвет
- 3) изменяют вкус
- 4) изменяют аромат

15. Какие пряности относятся к плодовым?

- 1) перец
- 2) корица
- 3) мускатный орех
- 4) гвоздика

Вопросы к экзамену

1. Общая классификация вкусовых товаров. Значение вкусовых товаров в питании. Особенности пищевой ценности вкусовых изделий.

2. Плодово-ягодные безалкогольные напитки. Классификация. Пищевая ценность. Факторы, формирующие качество. Требования к качеству. Условия и сроки хранения, дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.

3. Газированные безалкогольные напитки. Виды. Факторы, формирующие качество. Требования к качеству. Условия и сроки хранения, дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.

4. Квас и напитки на хлебном сырье. Пищевая ценность. Факторы, формирующие качество. Требования к качеству. Условия и сроки хранения, дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.

5. Минеральные воды. Классификация. Подготовка к розливу. Требования, предъявляемые к качеству. Условия и сроки хранения.

6. Пиво. Классификация. Пищевая ценность пива. Факторы,

формирующие качество. Требования к качеству. Условия и сроки хранения, дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.

7. Вина. Пищевкусовое значение, районы виноделия в России, классификация вин. Факторы, формирующие качество. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Стадии жизни вина. Болезни, дефекты и недостатки вин, причины возникновения и меры по их предупреждению.

8. Этиловый спирт. Виды. Факторы, формирующие качество. Требования к качеству. Хранение.

9. Водка. Сырье и производство. Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

10. Коньяк. Сырье и особенности производства коньяка. Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

11. Ликероводочные изделия. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

12. Чай. Пищевое значение чая. Классификация чая. Характеристика сырья, применяемого для производства чая. Факторы, формирующие качество. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

13. Кофе натуральный. Пищевкусовое значение кофе. Классификация. Факторы, формирующие качество. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

14. Кофейные напитки. Виды. Факторы, формирующие качество. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

15. Пряности. Значение в питании, классификация, товароведная характеристика отдельных видов. Условия и сроки хранения. Дефекты.

16. Приправы. Значение в питании. Классификация. Способы производства. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

Оценочные средства для текущей аттестации

Вопросы для собеседования по дисциплине «Товароведение и экспертиза вкусовых товаров»

1. Какие дубильные вещества участвуют в образовании аромата чая?
2. Чем вызвано различие в аромате черного и зеленого байхового чая?
3. Назовите градации качества черного байхового чая и укажите их отличительные черты.
4. Что такое кофеоль и цикореоль? Когда они образуются и как влияет на вкус кофе?
5. В чем отличие растворимого кофе в порошке или от сублимированного?
6. В каком случае кофе может быть признан нестандартным?
7. Какое вещество придает цикорию приятный горьковатый вкус?
8. Назовите основные вкусовые и ароматические вещества пряностей.
9. Что такое приправы и чем они отличаются от пряностей?
10. Назовите дефекты соли, возникающие при хранении, и меры по их предупреждению.

Критерии оценки:

– 100-86 баллов – если ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области;

– 85-76 баллов – ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать

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

– 75-61 баллов – оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области;

– 60-50 баллов – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

**Тематика лабораторных по дисциплине
«Товароведение и экспертиза вкусовых товаров»**

Лабораторная работа № 1. Оценка качества чая (8 час.)

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

1. Изучение правил приемки и отбора проб чая.
2. Оценка качества чая:
 - определение органолептических показателей;
 - определение физико-химических показателей (массовая доля влаги).
3. Решение ситуационных задач.

Лабораторная работа № 2. Оценка качества кофе (8 час.)

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

1. Изучение правил приемки и отбора проб кофе.
2. Оценка качества кофе:
 - определение органолептических показателей;
 - определение физико-химических показателей (содержание экстрактивных веществ).
3. Решение ситуационных задач.

Лабораторная работа № 3. Оценка качества кофейных напитков (8 час.)

Метод активного обучения – работа в малых группах (4 час.)

1. Изучение правил приемки и отбора проб кофейных напитков.
2. Оценка качества кофейных напитков:
 - определение органолептических показателей;
 - определение физико-химических показателей (содержание экстрактивных веществ).
3. Решение ситуационных задач.

Лабораторная работа № 4. Оценка качества пряностей и приправ (6 час.)

Метод активного обучения – работа в малых группах (4 час.)

1. Изучение правил приемки и отбора проб пряностей и приправ.
2. Оценка качества пряностей и приправ по органолептическим показателям.
3. Определение свежести гвоздики.
4. Определение легковесных зерен в черном перце.
5. Определение реакции пищевой соли по лакмусу.

Лабораторная работа № 5. Оценка качества пива, кваса и безалкогольных газированных напитков (12 час.)

Метод активного обучения – работа в малых группах (8 час.)

1. Изучение правил приемки и отбора проб пива, кваса и безалкогольных газированных напитков.

2. Оценка качества пива, кваса и безалкогольных газированных напитков по органолептическим показателям.

3. Балльная оценка качества пива.

4. Определение кислотности пива, кваса и безалкогольных газированных напитков.

5. Определение содержания сухих веществ в квасе безалкогольных газированных напитках.

Лабораторная работа № 6. Оценка качества алкогольных напитков (12 час.)

Метод активного обучения – работа в малых группах (8 час.)

1. Изучение правил приемки и отбора проб алкогольных напитков.

2. Оценка качества водки, ликероводочных изделий и виноградных вин по органолептическим показателям.

3. Определение щелочности и крепости водки.

4. Определение кислотности виноградных вин.

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.

Ситуационные задачи по дисциплине

«Товароведение и экспертиза вкусовых товаров»

1. В продовольственный магазин поступило 5 ящиков черного байхового чая в пачках по 100 г в мягкой упаковке. При контрольной проверке качества по физико-химическим показателям было установлено: влажность чая – 7,2%; содержание мелочи – 1,8%; содержание танина – 8,6%. По содержанию кофеина, ферропримесей и органолептическим показателям чай соответствует требованиям действующей нормативной документации. Рассчитайте массу среднего образца и сделайте заключение о качестве чая.

2. При дегустационной оценке черного плиточного чая была дана следующая характеристика его органолептических показателей: приятный аромат, терпкий вкус, настой – чистый с коричневатым оттенком, цвет разваренного листа – неровный, светло-коричневый с небольшой зеленью. Внешний вид: поверхность плитки гладкая, с небольшими трещинами, с поврежденными углами. Физико-химические показатели качества чая: влажность – 9,8%; содержание кофеина – 1,9%; содержание танина – 8%. Дайте заключение о качестве чая.

3. В магазин поступила партия кофе в количестве 100 коробок. При анализе среднего образца установлено: влажность кофе – 7,9%; содержание

кофеина – 0,5%; содержание экстрактивных веществ – 15,0%. По органолептическим показателям кофе соответствует требованиям действующей нормативной документации. Сколько упаковок кофе нужно отобрать для составления среднего образца? Дайте заключение о качестве кофе.

4. На анализ доставлена проба кофе жареного в зернах. Результаты анализа показали: кофейные зерна равномерно обжарены, коричневого цвета с матовой поверхностью, содержанию зерен темно-коричневого цвета – 7%, вкус – горько-вяжущий, аромат – слабовыраженный с посторонним запахом, содержание экстрактивных веществ – 20%, содержание кофеина – 0,8%. Остальные показатели соответствуют требованиям действующей нормативной документации. Сделайте заключение о качестве кофе.

5. Сопоставьте показатели качества растворимого кофейного напитка «Летний» с требованиями действующей нормативной документации и сделайте заключение о качестве. Внешний вид – порошок светло-коричневого цвета с незначительным содержанием комков. Вкус – зерновой с кофейным привкусом. Аромат – приятный, слабовыраженный. Массовая доля влаги – 6,3%; pH напитка – 4,7; массовая доля кофеина – 0,31%; растворимость в горячей воде – 0,6 мин.

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 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 практические 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 вкусовых товаров»

1. Техническое регулирование в обеспечении качества вкусовых товаров.
2. Формирование ассортимента и оценка качества пряностей и приправ на российском рынке.
3. Современные направления формирования ассортимента безалкогольных напитков.
4. Мировые тенденции развития ассортимента алкогольных напитков.
5. Современный ассортимент пива.
6. Влияние способов хранения и транспортирования на качество и потери вкусовых товаров.
7. Особенности маркировки и упаковки вкусовых товаров.
8. Ассортимент и потребительские свойства табачных изделий. Влияние на организм.

9. Перспективные технологии упаковывания и транспортирования вкусовых товаров.

10. Основные нормативные документы, регламентирующие качество вкусовых товаров и их безопасность.

Критерии оценки:

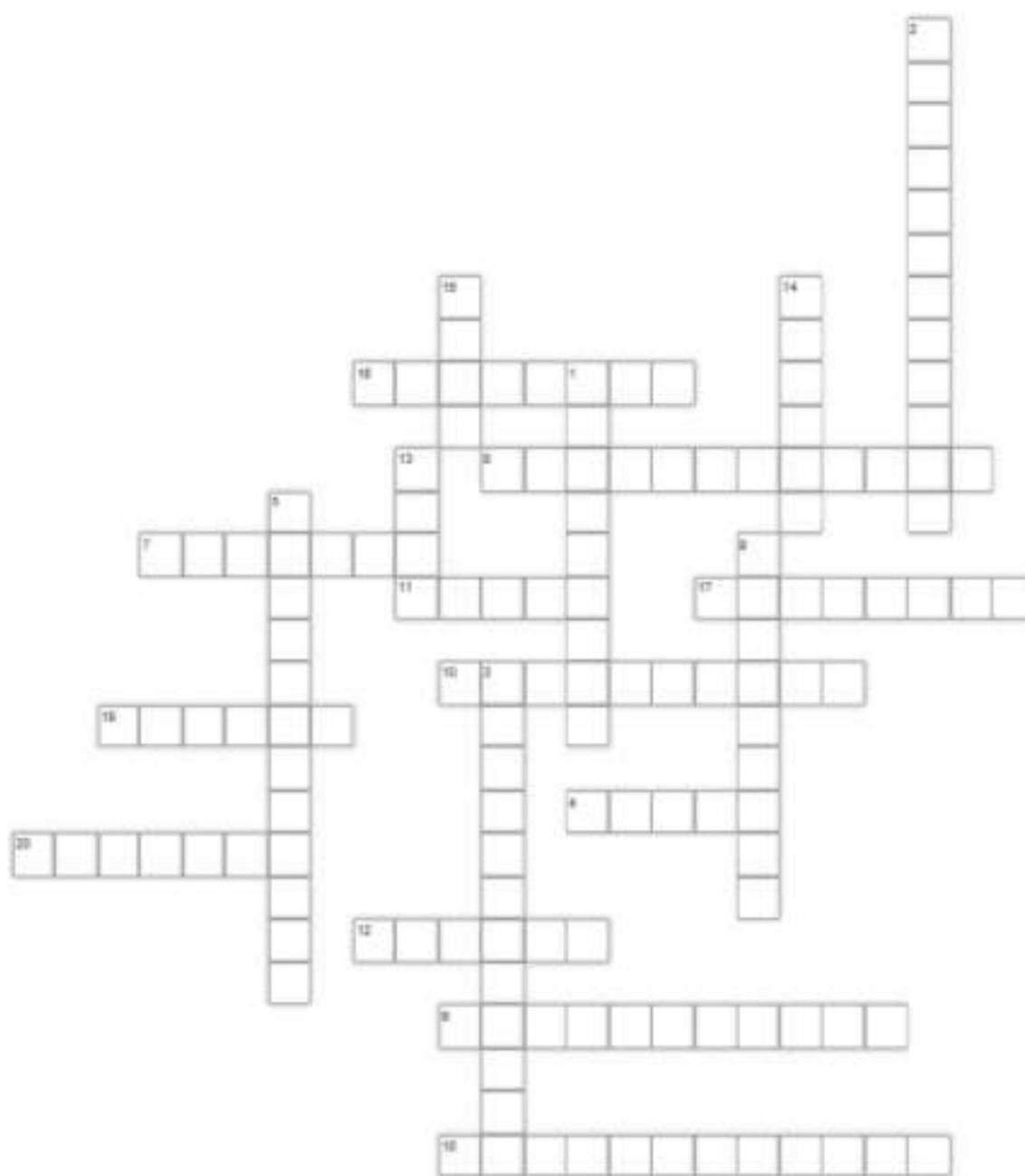
– 100-86 баллов выставляется студенту, если студент выразил свое мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент знает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

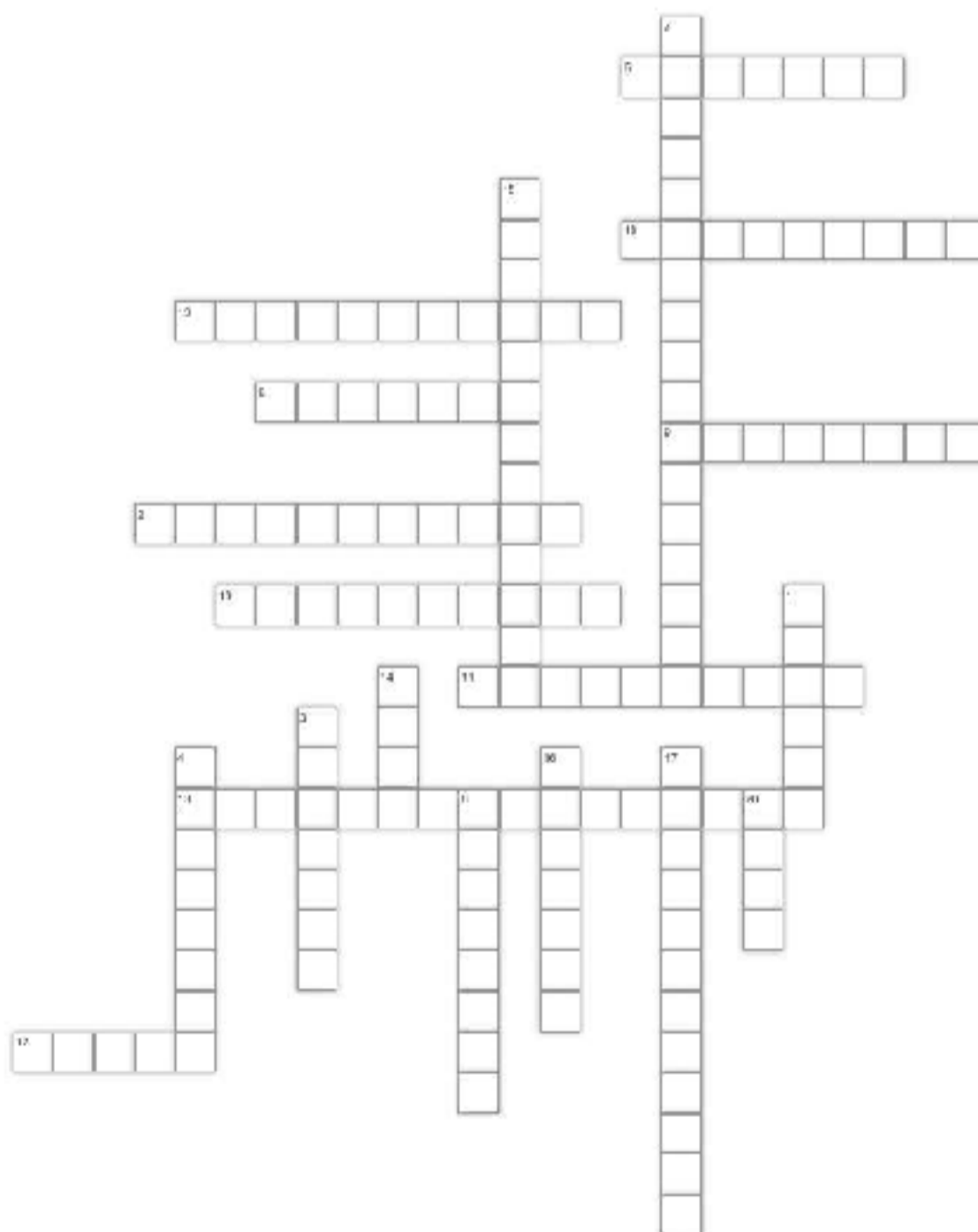
– 60-50 баллов – если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении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

Кроссворды по дисциплине
«Товароведение и экспертиза вкусовых товаров»



1. Вещество, влияющее на интенсивность окраски чайного напитка.
2. Продукт распада белковых веществ, участвующий в формировании аромата черного чая.
3. Биохимический процесс, лежащий в основе производства этилового спирта.
4. Полуфабрикат, полученный в процессе производства пива, который кипятят с хмелем.
5. Основной этап производства шампанского.
6. Операция при производстве чая, в результате которой снижается упругость чайного листа.
7. Процесс обработки кофейных зерен.
8. Показатель доброкачественности пива.
9. Комплексное соединение, образующееся при обжарке цикория.
10. Вещества чая, обладающие свойствами витамина Р.

11. Операция при производстве чая, в результате которой прекращаются биохимические процессы.
12. Пряность, используемая при изготовлении кондитерских изделий.
13. Напиток, вырабатываемый из хлебного сырья.
14. Второе название красного чая.
15. Молодые побеги с двумя-тремя листочками, используемые в производстве чая.
16. Тонизирующий алкогольный напиток, употребляемый для улучшения аппетита.
17. Высокоферментативный солод.
18. Процесс очистки спирта-сырца от примесей.
19. Сырье, используемое в производстве пива.
20. Отход сахарного производства, используемый в производстве спирта.



1. Высушенные после специальной обработки стручкообразные плоды вьющегося тропического растения – лианы.

2. Наиболее важный процесс производства черного чая, влияющий на его органолептические свойства.

3. Показатель чайного настоя, дающий представление о типе и разновидности чая.

4. Общий признак классических пряностей.

5. Вкус минеральной воды, обусловленный присутствием сернокислых солей.

6. Болезнь вина, вызываемая анаэробными микроорганизмами.

7. Фермент, участвующий в окислении чайных катехинов.

8. Кофе, отличающийся наибольшей сахаристостью.

9. Вещества, являющиеся основной составной частью чайного танина.

10. Дефект вина, вызванный избыточным содержанием в вине железа и его взаимодействием с дубильными и красящими веществами.

11. Группа красящих веществ, придающих яркость и золотисто-желтый тон готовому черному чаю.

12. Сырье, используемое для формирования характерного аромата и специфического горьковатого вкуса пива.

13. Свойство готового чая, обусловленное наличием пектиновых веществ.

14. Пряность, представляющая собой плоды яйцевидной или овально-грушевидной формы желтовато-серого цвета.

15. Вещества, влияющие на качество чайного сырья и готового чая.

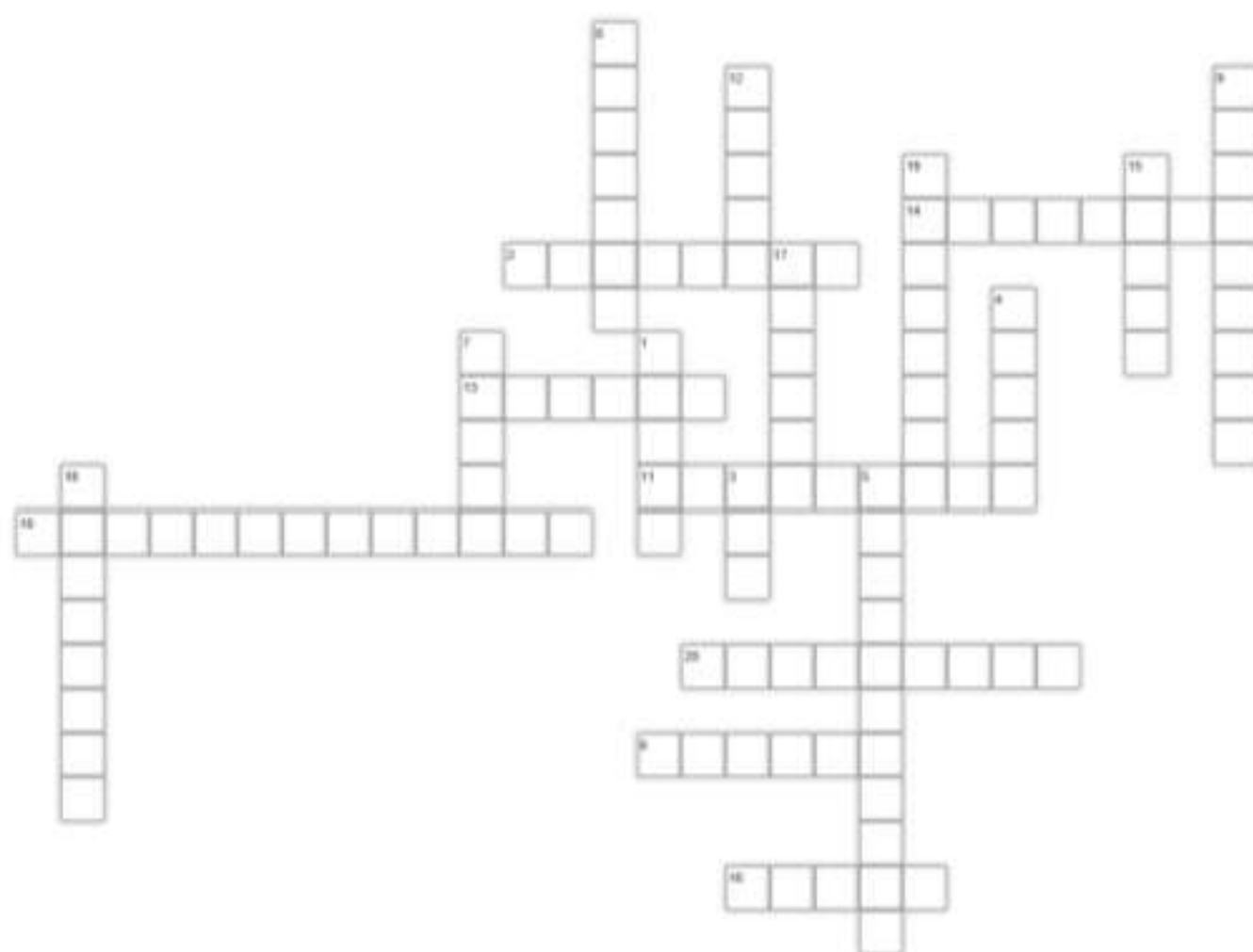
16. Алкалоид, обуславливающий остроту и жгучесть вкуса перца.

17. Процесс развития вина – период от окончательного брожения до момента отделения молодого вина от осадка дрожжей.

18. Продукты расщепления крахмала, накапливающиеся в процессе получения пивного сусла.

19. Дефект вкуса чая.

20. Пряность, представляющая собой двусемянные, слегка изогнутые, серповидные семянки травянистого растения семейства зонтичных.



1. Крепкий алкогольный напиток, полученный из спирта, приготовленного из зерновых продуктов с последующей длительной выдержкой в дубовых, обугленных изнутри бочках.

2. Вкусовой продукт, делающий пищу более вкусной и ароматной, а также способствующий усвоению пищи.

3. Крепкий спиртной напиток, получаемый перегонкой бражки из тростникового сиропа.

4. Распространенная болезнь вина, обусловленная развитием дрожжей.

5. Основной процесс при производстве черного чая.

6. Заменитель сахара в газированных напитках, предназначенных для больных сахарным диабетом.

7. При производстве какого вкусового товара используют уксуснокислые бактерии?

8. Вид сырья для производства кофейных напитков.

9. Разновидность этилового пищевого спирта в зависимости от вида сырья.

10. Показатель качества пива.

11. Сырье для производства пищевого спирта.

12. Алкогольный напиток, который изготавливают путем смешивания

спирта с водой, а затем обрабатывают активированным углем.

13. Основной алкалоид чая.

14. Высушенные незрелые плоды многолетнего травяного растения из семейства имбирных.

15. Высушенные соцветия многолетнего растения семейства конопляных, используемые в качестве сырья для приготовления пива.

16. Вещество, входящее в состав чая.

17. Вино, получаемое путем купажирования с сахарными сиропами и спиртовым настоем трав.

18. Минеральные воды, которые применяют только по назначению врача и в определенной дозировке.

19. Изменение состава вина (дефект), вызванное деятельностью уксуснокислых бактерий.

20. Вещества, участвующие в образовании кофейного аромата.

Методические рекомендации, определяющие процедуры оценивания результатов освоения дисциплины

Текущая аттестация студентов. Текущая аттестация студентов по дисциплине «Товароведение и экспертиза вкусовых товаров» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной.

Текущая аттестация по дисциплине «Товароведение и экспертиза вкусовых товаров» проводится в форме контрольных мероприятий (собеседование, выполнение лабораторных работ, решение ситуационных задач, написание рефератов, решение кроссвордов) 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);

- уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы (выполнение лабораторных работ, решение ситуационных задач);

- результаты самостоятельной работы (написание рефератов, решение кроссвордов).

Промежуточная аттестация студентов. Промежуточная аттестация студентов по дисциплине «Товароведение и экспертиза вкусовых товаров» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной.

По дисциплине «Товароведение и экспертиза вкусовых товаров» предусмотрен экзамен в виде тестирования.

Краткая характеристика процедуры применения используемого оценочного средства. В результате посещения лекций, выполнения и защиты 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 вкусовых товаров»**

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.