




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


ШКОЛА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП

«УТВЕРЖДАЮ»
Заведующий (ая) базовой кафедрой
Биоэкономики и продовольственной безопасности



(подпись) Текутьева Л.А.
(Ф.И.О. рук. ОП)
«15» января 2021 г.



(подпись) Текутьева Л.А.
(Ф.И.О. зав. каф.)
«15» января 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Современные методы экспертизы товаров

Направление подготовки 38.04.07 Товароведение

магистерская программа

«Биоэкономика и продовольственная безопасность: Исследовательская программа»

Форма подготовки очная

курс 1 семестр 2

лекции 18 час.

практические занятия 18 час.

лабораторные работы ___ час.

в том числе с использованием МАО лек. ___ /пр.9 /лаб. ___ час.

всего часов аудиторной нагрузки 36 час.

в том числе с использованием МАО 9 час.

самостоятельная работа 72 час.

в том числе на подготовку к экзамену 45 час.

контрольные работы (количество) не предусмотрены

курсовая работа / курсовой проект не предусмотрены

зачет 0 семестр

экзамен 2 семестр

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 38.04.07 Товароведение утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12.08.2020 г. № 961

Рабочая программа обсуждена на заседании базовой кафедры Биоэкономики и продовольственной безопасности, протокол № 08 от 15.01.2021 г.

Заведующий (ая) кафедрой канд.техн.наук., проф. Текутьева Л.А.

Составитель канд.техн.наук., доцент Смертина Е.С., канд.техн.наук., доцент Фищенко Е.С.

**Владивосток
2021**

Оборотная сторона титульного листа РПД

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)

I. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель – формирование у студентов знаний в области научных основ методов исследования и экспертизы товаров.

Задачи:

- формирование знаний в области классификации методов экспертизы товаров;
- формирование знаний в области физических и химических основ, области применения методов экспертизы товаров;
- сформировать представление о современном оборудовании, новых научных разработках в области экспертизы товаров.

Для успешного изучения дисциплины «Современные методы экспертизы товаров» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность творчески адаптировать достижения зарубежной науки, техники и образования к отечественной практике, высокая степень профессиональной мобильности;
- способность генерировать идеи в научной и профессиональной деятельности;
- готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала;
- готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранных языках для решения задач профессиональной деятельности.

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Командная работа и лидерство	УК-3 Способен организовать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.1 Вырабатывает стратегию сотрудничества и на ее основе организует работу команды для достижения поставленной цели

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК-6.1 Находит и творчески использует имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
УК-3.1 Выработывает стратегию сотрудничества и на ее основе организует работу команды для достижения поставленной цели	Знает общие формы организации деятельности коллектива;
	Умеет создавать в коллективе психологически безопасную доброжелательную среду; учитывать в своей социальной и профессиональной деятельности интересы коллег;
	Владеет навыками постановки цели в условиях командой работы; способами управления командной работой в решении поставленных задач;
УК-6.1 Находит и творчески использует имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития	Знает основы планирования профессиональной траектории с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности и требований рынка труда;
	Умеет расставлять приоритеты профессиональной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки; планировать самостоятельную деятельность в решении профессиональных задач;
	Владеет навыками выявления стимулов для саморазвития; навыками применения методик, позволяющих улучшить и сохранить здоровье в процессе жизнедеятельности

Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

Тип задач	Код и наименование профессиональной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Экспертно-аналитический	ПК-1 Способен организовывать работы по управлению качеством эксплуатации продукции, процессов производства и оказания услуг,	ПК -1.1 Организует работы по анализу рекламаций, изучению причин возникновения дефектов и нарушений технологии производства, снижению качества работ, выпуска брака и продукции пониженных сортов, разрабатывает предложения по их устранению

Тип задач	Код и наименование профессиональной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции
	проектирования продукции и услуг, ресурсов организации	<p>ПК -1.2 Организует мероприятия по повышению качества продукции (работ, услуг), обеспечению их соответствия современному уровню развития науки и техники, потребностям внутреннего рынка, экспортным требованиям</p> <p>ПК -1.3 Разрабатывает и организует выполнение мероприятий по результатам государственного надзора, межведомственного и ведомственного контроля внедрения и соблюдения стандартов и технических условий по качеству продукции</p> <p>ПК-1.4 Организует разработку, внедрение и сопровождение системы управления качеством продукции и услуг в организации</p>
Экспертно-аналитический	ПК -4 Способен осуществлять стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	<p>ПК -4.1 Разрабатывает и внедряет интегрированную систему менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции</p> <p>ПК -4.2 Управляет развитием интегрированной системой менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции</p> <p>ПК -4.3 Осуществляет стратегическую координацию на национальном, региональном и глобальном уровнях в целях совершенствования регулирования, достижения более эффективного распределения ресурсов</p>
Организационно-управленческий	ПК -3 Способен консультировать, проводить экспертизу, и организовывать работы при осуществлении закупок для обеспечения государственных, муниципальных и корпоративных нужд	<p>ПК -3.1 Осуществляет экспертизу исполнения и результатов исполнения контракта</p> <p>ПК -3.2 Управляет организацией, обеспечивающей консультирование и экспертизу в сфере закупок для государственных, муниципальных и корпоративных нужд</p>
Научно-исследовательский	ПК -2 Способен разрабатывать новые	ПК -2.1 Планирует развитие производства биотехнологической

Тип задач	Код и наименование профессиональной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции
	биотехнологии и новую биотехнологическую продукцию для пищевой и кормовой промышленности	продукции для пищевой и кормовой промышленности
		ПК -2.2 Разрабатывает новые технологические решения, виды биотехнологической продукции для пищевой и кормовой промышленности
Научно-исследовательский	ПК -5 Способен к стратегическому управлению развитием производства биотехнологической продукции для пищевой и кормовой промышленности	ПК -5.1 Управляет испытаниями и внедрением новых биотехнологий и новой биотехнологической продукции для пищевой и кормовой промышленности
		ПК -5.2 Создает сервисы и продукты, на мировых рынках за счет лучших технологических решений продовольственной безопасности человека

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
ПК -1.1 Организует работы по анализу рекламаций, изучению причин возникновения дефектов и нарушений технологии производства, снижению качества работ, выпуска брака и продукции пониженных сортов, разрабатывает предложения по их устранению	Знает основные методы квалитетического анализа продукции при эксплуатации
	Умеет анализировать рекламации к качеству продукции и технологии производства
	Владеет навыками применения основных методов квалитетического анализа продукции (работ, услуг)
ПК -1.2 Организует мероприятия по повышению качества продукции (работ, услуг), обеспечению их соответствия современному уровню развития науки и техники, потребностям внутреннего рынка, экспортным требованиям	Знает национальную и международную нормативную базу в области управления качеством продукции
	Умеет применять актуальную нормативную документацию в области управления качеством при проектировании продукции (работ, услуг)
	Владеет навыками организации мероприятий по повышению качества продукции (работ, услуг), обеспечению их соответствия современному уровню развития науки и техники, потребностям внутреннего рынка, экспортным требованиям
ПК -1.3 Разрабатывает и организует выполнение мероприятий по результатам государственного надзора, межведомственного и ведомственного контроля внедрения и соблюдения	Знает национальную и международную нормативную базу в области управления качеством продукции
	Умеет применять актуальную нормативную документацию в области управления качеством при проектировании продукции
	Владеет навыками контроля выполнения мероприятий по результатам государственного надзора, межведомственного и ведомственного

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
стандартов и технических условий по качеству продукции	контроля внедрения и соблюдения стандартов и технических условий по качеству продукции
ПК-1.4 Организует разработку, внедрение и сопровождение системы управления качеством продукции и услуг в организации	Знает методы формирования показателей эффективности конкурентоспособности продукции и услуг
	Умеет применять методы внедрения системы управления качеством продукции и услуг в организации
	Владеет навыками формировать политику организации в области качества на основе современных методологий обеспечения конкурентоспособности продукции и услуг
ПК -4.1 Разрабатывает и внедряет интегрированную систему менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции	Знает требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации пищевой продукции
	Умеет проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки пищевой продукции с заданным функциональным составом и свойствами
	Владеет навыками разработки комплекса мероприятий по управлению безопасностью, прослеживаемостью и качеством пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
ПК -4.2 Управляет развитием интегрированной системой менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции	Знает методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции
	Умеет использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства пищевой продукции
	Владеет навыками определения ключевых показателей потребительских свойств для различных видов пищевых продуктов с учетом их интервалов, размерности и градации качества (сортности)
ПК -4.3 Осуществляет стратегическую координацию на национальном, региональном и глобальном уровнях в целях совершенствования регулирования, достижения более эффективного распределения ресурсов	Знает требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации пищевой продукции
	Умеет применять методы внедрения системы управления качеством продукции и услуг в организации
	Владеет навыками разработки комплекса мероприятий по управлению безопасностью,

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
	прослеживаемостью и качеством пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
ПК -3.1 Осуществляет экспертизу исполнения и результатов исполнения контракта	Знает методологию проведения экспертизы соответствия результатов, предусмотренных контрактом, условиям контракта
	Умеет выявлять при осуществлении проверки нарушения качества товаров
	Владеет навыками осуществления проверки соответствия качества товаров при экспертизе результатов, предусмотренных контрактом, условиям контракта
ПК -3.2 Управляет организацией, обеспечивающей консультирование и экспертизу в сфере закупок для государственных, муниципальных и корпоративных нужд	Знает методологию проведения экспертизы соответствия результатов, предусмотренных контрактом, условиям контракта
	Умеет использовать полученные результаты при проведении экспертизы
	Владеет навыками осуществления контроля соблюдения условий, предусмотренных заключенными договорами на экспертизу
ПК -2.1 Планирует развитие производства биотехнологической продукции для пищевой и кормовой промышленности	Знает методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции
	Умеет проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами
	Владеет навыками исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами
ПК -2.2 Разрабатывает новые технологические решения, технологии, виды биотехнологической продукции для пищевой и кормовой промышленности	Знает показатели конкурентоспособности и потребительских качеств биотехнологической продукции для пищевой промышленности
	Умеет выявлять факторы влияния новых технологий и новых видов сырья на конкурентоспособность и потребительские качества биотехнологической продукции для пищевой промышленности
	Владеет навыками изучения влияния новых технологий и новых видов сырья на конкурентоспособность и потребительские качества биотехнологической продукции для пищевой промышленности

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
ПК -5.1 Управляет испытаниями и внедрением новых биотехнологий и новой биотехнологической продукции для пищевой и кормовой промышленности	Знает современные методы проведения исследований в области экспертизы и получения биотехнологической продукции и обеспечения ее безопасности
	Умеет применять методы исследовательских технологий в области прикладного аспекта экспертизы продукции
	Владеет навыками применения методов исследовательских технологий в области биотехнологий, производимых биотехнологических товаров и их биобезопасности
ПК -5.2 Создает сервисы и продукты, на мировых рынках за счет лучших технологических решений продовольственной безопасности человека	Знает структуру рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных биотехнологий и новых видов биотехнологической продукции для пищевой промышленности с учетом повышения качества производимой продукции
	Умеет осуществлять корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов биотехнологической продукции для пищевой промышленности с учетом повышения качества производимой продукции
	Владеет навыками корректировки рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов биотехнологической продукции для пищевой промышленности с учетом повышения качества производимой продукции

II. ТРУДОЁМКОСТЬ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачётные единицы (108 академических часов).

Видами учебных занятий и работы обучающегося по дисциплине могут являться:

Обозначение	Виды учебных занятий и работы обучающегося
Лек	Лекции
Лаб	Лабораторные работы
Пр	Практические занятия
ОК	Онлайн курс

СР	Самостоятельная работа обучающегося в период теоретического обучения
Контроль	Самостоятельная работа обучающегося и контактная работа обучающегося с преподавателем в период промежуточной аттестации

Структура дисциплины:

Форма обучения – очная.

№	Наименование раздела дисциплины	Семестр	Количество часов по видам учебных занятий и работы обучающегося						Формы промежуточной аттестации, текущего контроля успеваемости
			Лек	Лаб	Пр	ОК	СР	Контроль	
1	Органолептические методы экспертизы товаров	2	6	4					экзамен
2	Измерительные методы экспертизы товаров	2	10	14		–	27	45	
3	Другие методы экспертизы товаров	2	2	–					
	Итого:		18	18			27	45	

III. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА (18 час)

Раздел I. Органолептические методы экспертизы товаров (6 час)

Тема 1.1 Роль и значение органолептических методов (2 час)

Преимущества и недостатки дегустационного анализа. Обзор действующей нормативно-технической документации. Порядок органолептической оценки. Номенклатура дегустационных показателей, их значимость в общем восприятии человеком качества продукции.

Тема 1.2 Психофизиологические основы органолептических методов (1 час)

Вкус и вкусовые ощущения. Запах и обонятельные ощущения. Зрительные ощущения. Осязательные ощущения. Слуховые ощущения. Факторы, влияющие на впечатлительность органов чувств.

Тема 1.3 Организация современного дегустационного анализа (1 час)

Основные требования к современному дегустационному анализу. Понятия, используемые в сенсорном анализе. Условия проведения сенсорного анализа.

Тема 1.4 Методы дегустационного анализа (2 час)

Потребительские и аналитические методы. Описательные методы. Структура экспертных комиссий. Виды и назначения дегустаций.

Раздел II. Измерительные методы экспертизы товаров (10 час)

Тема 2.1 Химические методы экспертизы товаров (1 час)

Качественный и количественный анализ. Титриметрические методы. Гравиметрические методы. Область применения. Современное оборудование для проведения анализа.

Тема 2.2 Физические методы экспертизы (2 час)

Методы оптической спектрометрии (атомно-абсорбционная и атомно-эмиссионная спектроскопия). Масс-спектрометрия. Хромато-масс-спектрометрия. Флуориметрия. Флуоресценция. Область применения. Современное оборудование для проведения анализа.

Оптические методы молекулярного анализа. Ультрафиолетовая видимая спектроскопия. Инфракрасная спектроскопия. Микроскопия. Рефрактометрический метод. Колориметрия. Область применения. Современное оборудование для проведения анализа.

Радиометрические методы. Область применения. Современное оборудование для проведения анализа.

Термометрические методы. Область применения. Современное оборудование для проведения анализа.

Тема 2.3 Физико-химические методы экспертизы (3 час)

Хроматографические методы. Электрохимические методы. Потенциометрия. Кондуктометрия. Вольтамперометрия. Электрофорез. Область применения. Современное оборудование для проведения анализа.

Тема 2.4 Физико-механические методы экспертизы (2 час)

Определение упругости, пластичности, прочности твердости материалов. Область применения. Современное оборудование для проведения анализа.

Тема 2.5 Микробиологические методы экспертизы (2 час)

Основные методы: экспресс- и классические. Область применения. Современное оборудование для проведения анализа.

Раздел III Другие методы экспертизы товаров. (2 час)

Расчетные методы. Экспертные методы. Регистрационные методы. Социологические методы. Область применения. Современное оборудование для проведения анализа.

IV. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА И САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Практические занятия (18 час., в том числе МАО 9 час.)

Практическое занятие 1. Знакомство с работой аккредитованной лаборатории по экспертизе качества пищевой продукции (4 час)

МАО «Обратная связь» - актуализация полученных знаний путем выяснения реакции участников на обсуждаемые темы (2 час).

Занятие проводится в виде учебной экскурсии (наглядно-практический метод) в Инновационный технологический центр ШЭМ. Экскурсия проводится в виде прямого общения студентов, преподавателя и работников лаборатории. Цель занятия знакомство студентов с различными методами экспертизы товаров.

Практическое занятие 2. Знакомство с работой производственной лаборатории по экспертизе качества потребительских товаров (4 час)

МАО «Обратная связь» - актуализация полученных знаний путем выяснения реакции участников на обсуждаемые темы (2 час).

Занятие проводится в виде учебной экскурсии (наглядно-практический метод) в одной из аккредитованных лабораторий. Экскурсия проводится в виде прямого общения студентов, преподавателя и работников лаборатории.

Цель занятия знакомство студентов с различными методами экспертизы товаров.

Практическое занятие 3. Балльная оценка пищевых продуктов (4час.)

МАО «Мозговой штурм» – это простой способ генерирования идей для разрешения проблемы. Во время мозгового штурма участники свободно обмениваются идеями по мере их возникновения, таким образом, что каждый может развивать чужие идеи. (2 час.)

Цель работы: Освоить методы балльной оценки пищевых продуктов.

Задания:

1. Ознакомление с балльными шкалами и основными принципами их построения.
2. Разработка балльной шкалы для пищевых продуктов.
3. Испытание разработанной балльной шкалы.

Практическое занятие 4. Методы экспертизы молока (6 час.)

МАО Разминка способствует развитию коммуникативных навыков (общению). Она должна быть уместна по содержанию, форме деятельности и продолжительности. Вопросы для разминки не должны быть ориентированы на прямой ответ, а предполагают логическую цепочку из полученных знаний, т.е. конструирование нового знания. (3 час.)

Цель работы: Исследовать химический состав молока.

Задание:

- 1) Определить сухой остаток молока ускоренным методом;
- 2) Определить соду и аммиак в молоке;
- 3) Определить титруемую кислотность молока;
- 4) Определить активную кислотность молока;
- 5) Определить плотность молока.

Составить заключение и оформить работу.

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение, час.	Форма контроля
1	В течение семестра	Подготовка доклада	Два доклада по 8 часов на каждый, всего 16 часов.	Защита доклада с использованием презентации
2	В течение семестра	Теоретическая подготовка к практическим занятиям, 4 практических занятия	По 2,5 часа на каждое занятие, всего 11 часов	Собеседование, Экспресс-опрос на практическом занятии
3	В течение семестра	Подготовка к экзамену	45	Собеседование
Итого			72 часа	

V. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Современные методы экспертизы 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.

VI. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Код и наименование индикатора достижения	Результаты обучения	Оценочные средства			
				текущий контроль	промежуточная аттестация		
1.	Раздел I Органолептические методы экспертизы товаров Раздел II Измерительные методы экспертизы товаров Раздел III Другие методы экспертизы товаров	УК-3.1 Вырабатывает стратегию сотрудничества и на ее основе организует работу команды для достижения поставленной цели	Знает общие формы организации деятельности коллектива;	Доклад 1 (УО-3), Практическое занятие № 1,2 (ПР-6)	Вопросы к экзамену 1-15 (УО-1)		
			Умеет создавать в коллективе психологически безопасную доброжелательную среду; учитывать в своей социальной и профессиональной деятельности интересы коллег;				
			Владеет навыками постановки цели в условиях командой работы; способами управления командной работой в решении поставленных задач;				
		УК-6.1 Находит и творчески использует имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития	Знает основы планирования профессиональной траектории с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности и требований рынка труда;			Доклад 1 (УО-3), Практическое занятие № 1,2 (ПР-6)	Вопросы к экзамену 1-15 (УО-1)
			Умеет расставлять приоритеты профессиональной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки; планировать самостоятельную деятельность в решении профессиональных задач;				
			Владеет навыками выявления стимулов для саморазвития; навыками применения методик, позволяющих улучшить и сохранить здоровье в процессе жизнедеятельности				

2.	<p>Раздел I Органолептические методы экспертизы товаров</p> <p>Раздел II Измерительные методы экспертизы товаров</p> <p>Раздел III Другие методы экспертизы товаров</p>	<p>ПК -1.1 Организует работы по анализу рекламаций, изучению причин возникновения дефектов и нарушений технологии производства, снижению качества работ, выпуска брака и продукции пониженных сортов, разрабатывает предложения по их устранению</p>	<p>Знает основные методы квалиметрического анализа продукции при эксплуатации</p>	<p>Собеседование (УО-1)</p>	<p>Вопросы к экзамену 1-15 (УО-1)</p>
			<p>Умеет анализировать рекламации к качеству продукции и технологии производства</p>	<p>Собеседование (УО-1) Практическое занятие (ПР-6)</p>	
			<p>Владеет навыками применения основных методов квалиметрического анализа продукции (работ, услуг)</p>	<p>Практическое занятие (ПР-6)</p>	
		<p>ПК -1.2 Организует мероприятия по повышению качества продукции (работ, услуг), обеспечению их соответствия современному уровню развития науки и техники, потребностям внутреннего рынка, экспортным требованиям</p>	<p>Знает национальную и международную нормативную базу в области управления качеством продукции</p>	<p>Собеседование (УО-1)</p>	<p>Вопросы к экзамену 1-15 (УО-1)</p>
			<p>Умеет применять актуальную нормативную документацию в области управления качеством при проектировании продукции (работ, услуг)</p>	<p>Практическое занятие (ПР-6) Доклад</p>	
			<p>Владеет навыками организации мероприятий по повышению качества продукции (работ, услуг), обеспечению их соответствия современному уровню развития науки и техники, потребностям внутреннего рынка, экспортным требованиям</p>	<p>Практическое занятие (ПР-6) Реферат (ПР-4)</p>	
		<p>ПК -1.3 Разрабатывает и организует выполнение мероприятий по результатам государственного</p>	<p>Знает национальную и международную нормативную базу в области управления качеством продукции</p>	<p>Доклад 1 (УО-3), Практическое занятие № 1,2 (ПР-6)</p>	<p>Вопросы к экзамену 1-15 (УО-1)</p>
			<p>Умеет применять актуальную нормативную документацию в области управления качеством при проектировании продукции</p>	<p>Доклад 1 (УО-3), Практическое занятие № 1,2 (ПР-6)</p>	

		надзора, межведомственного и ведомственного контроля внедрения и соблюдения стандартов и технических условий по качеству продукции	Владеет навыками контроля выполнения мероприятий по результатам государственного надзора, межведомственного и ведомственного контроля внедрения и соблюдения стандартов и технических условий по качеству продукции	Доклад 1 (УО-3), Практическое занятие № 1,2 (ПР-6)	
		ПК-1.4 Организует разработку, внедрение и сопровождение системы управления качеством продукции и услуг в организации	Знает методы формирования показателей эффективности конкурентоспособности продукции и услуг	Собеседование (УО-1)	Вопросы к экзамену 1-15 (УО-1)
			Умеет применять методы внедрения системы управления качеством продукции и услуг в организации	Собеседование (УО-1) Практическое занятие (ПР-6)	
			Владеет навыками формировать политику организации в области качества на основе современных методологий обеспечения конкурентоспособности продукции и услуг	Практическое занятие (ПР-6)	
3.	Раздел I Органолептические методы экспертизы товаров Раздел II Измерительные методы экспертизы товаров Раздел III Другие методы экспертизы товаров	ПК -4.1 Разрабатывает и внедряет интегрированную систему менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции	Знает требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации пищевой продукции Умеет проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки пищевой продукции с заданным функциональным составом и свойствами	Собеседование (УО-1) Доклад 2 (УО-3), практическое занятие 3,4 (ПР-6)	Вопросы к экзамену 1-15 (УО-1)

			Владеет навыками разработки комплекса мероприятий по управлению безопасностью, прослеживаемостью и качеством пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Доклад 2 (УО-3), практическое занятие 3,4 (ПР-6)	
	ПК -4.2 Управляет развитием интегрированной системой менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции		Знает методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции	Собеседование (УО-1)	Вопросы к экзамену 1-15 (УО-1)
			Умеет использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства пищевой продукции	Доклад 2 (УО-3), практическое занятие 3,4 (ПР-6)	
			Владеет навыками определения ключевых показателей потребительских свойств для различных видов пищевых продуктов с учетом их интервалов, размерности и градации качества (сортности)	Доклад 2 (УО-3), практическое занятие 3,4 (ПР-6)	
	ПК -4.3 Осуществляет стратегическую координацию на национальном, региональном и глобальном уровнях в целях совершенствования регулирования, достижения более эффективного		Знает требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации пищевой продукции	Собеседование (УО-1)	Вопросы к экзамену 1-15 (УО-1)
			Умеет применять методы внедрения системы управления качеством продукции и услуг в организации	Доклад 2 (УО-3), практическое занятие 3,4 (ПР-6)	
			Владеет навыками разработки комплекса мероприятий по управлению безопасностью, прослеживаемостью и качеством пищевой	Доклад 2 (УО-3), практическое занятие 3,4 (ПР-6)	

		распределения ресурсов	продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке		
4.	Раздел I Органолептические методы экспертизы товаров Раздел II Измерительные методы экспертизы товаров Раздел III Другие методы экспертизы товаров	ПК -3.1 Осуществляет экспертизу исполнения и результатов исполнения контракта	Знает методологию проведения экспертизы соответствия результатов, предусмотренных контрактом, условиям контракта	Собеседование (УО-1)	Вопросы к экзамену 1-15 (УО-1)
			Умеет выявлять при осуществлении проверки нарушения качества товаров	Собеседование (УО-1) Практическое занятие (ПР-6)	
			Владеет навыками осуществления проверки соответствия качества товаров при экспертизе результатов, предусмотренных контрактом, условиям контракта	Практическое занятие (ПР-6)	
		ПК -3.2 Управляет организацией, обеспечивающей консультирование и экспертизу в сфере закупок для государственных, муниципальных и корпоративных нужд	Знает методологию проведения экспертизы соответствия результатов, предусмотренных контрактом, условиям контракта	Собеседование (УО-1)	Вопросы к экзамену 1-15 (УО-1)
			Умеет использовать полученные результаты при проведении экспертизы	Практическое занятие (ПР-6) Доклад	
			Владеет навыками осуществления контроля соблюдения условий, предусмотренных заключенными договорами на экспертизу	Практическое занятие (ПР-6)	
5.	Раздел I Органолептические методы экспертизы товаров Раздел II Измерительные методы экспертизы товаров Раздел III Другие методы экспертизы товаров	ПК -2.1 Планирует развитие производства биотехнологической продукции для пищевой и кормовой промышленности	Знает методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции	Собеседование (УО-1)	Вопросы к экзамену 1-15 (УО-1)
			Умеет проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами	Практическое занятие (ПР-6) Доклад	

			Владеет навыками исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами	Практическое занятие (ПР-6) Реферат (ПР-4)	
		ПК -2.2 Разрабатывает новые технологические решения, технологии, виды биотехнологической продукции для пищевой и кормовой промышленности	Знает показатели конкурентоспособности и потребительских качеств биотехнологической продукции для пищевой промышленности	Собеседование (УО-1)	Вопросы к экзамену 1-15 (УО-1)
	Умеет выявлять факторы влияния новых технологий и новых видов сырья на конкурентоспособность и потребительские качества биотехнологической продукции для пищевой промышленности		Собеседование (УО-1) Практическое занятие (ПР-6)		
	Владеет навыками изучения влияния новых технологий и новых видов сырья на конкурентоспособность и потребительские качества биотехнологической продукции для пищевой промышленности		Практическое занятие (ПР-6)		
6.	Раздел I Органолептические методы экспертизы товаров Раздел II Измерительные методы экспертизы товаров	ПК -5.1 Управляет испытаниями и внедрением новых биотехнологий и новой биотехнологической продукции для пищевой и кормовой промышленности	Знает современные методы проведения исследований в области экспертизы и получения биотехнологической продукции и обеспечения ее безопасности	Собеседование (УО-1)	Вопросы к экзамену 1-15 (УО-1)
	Умеет применять методы исследовательских технологий в области прикладного аспекта экспертизы продукции		Практическое занятие (ПР-6) Доклад		
	Владеет навыками применения методов исследовательских технологий в области биотехнологий, производимых		Практическое занятие (ПР-6)		

Раздел III Другие методы экспертизы товаров		биотехнологических товаров и их биобезопасности		
	ПК -5.2 Создает сервисы и продукты, на мировых рынках за счет лучших технологических решений продовольственной безопасности человека	Знает структуру рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных биотехнологий и новых видов биотехнологической продукции для пищевой промышленности с учетом повышения качества производимой продукции	Собеседование (УО-1)	Вопросы к экзамену 1-15 (УО-1)
		Умеет осуществлять корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов биотехнологической продукции для пищевой промышленности с учетом повышения качества производимой продукции	Практическое занятие (ПР-6) Доклад	
Владеет навыками корректировки рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов биотехнологической продукции для пищевой промышленности с учетом повышения качества производимой продукции	Практическое занятие (ПР-6)			

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.

VII. СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература

(электронные и печатные издания)

1. Методы исследований пищевых продуктов. - Ставрополь : Энтропос, 2020. - 252 с. - Текст : Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=358876>

2. Нельсон, Д. Основы биохимии Ленинджера : учебное пособие / Д. Нельсон, М. Кокс ; перевод с английского Т. П. Мосоловой [и др.]. — 4-е изд. — Москва : Лаборатория знаний, 2020 — Том 1 : Основы биохимии, строение и катализ — 2020. — 749 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/135557>

3. Антипова, Л. В. Химия пищи : учебник / Л. В. Антипова, Н. И. Дунченко. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 856 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/139249>

4. Блохин, Ю. И. Органическая химия в пищевых биотехнологиях : учебник / Ю.И. Блохин, Т.А. Яркова, О.А. Соколова ; под ред. д-ра хим. наук, проф. Ю.И. Блохина. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 252 с. — Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=342540>

5. Методы экологических исследований : учебник / под ред. Н. Е. Рязановой. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 474 с. — Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=348896>

6. Фарахутдинов, Ш. Ф. Современные тенденции и инновационные методы в маркетинговых исследованиях : учебное пособие / Ш.Ф. Фарахутдинов. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 231 с. — Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=368117>

Дополнительная литература

(печатные и электронные издания)

1. Едророва, В. Н. Статистическая методология в системе научных методов финансовых и экономических исследований: Учебник / Едророва В.

Н., Овчаров А. О., Едророва В. Н.-М.:Магистр,НИЦ ИНФРА-М, 2019-464с. –
Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=355225>

2. Физико-химические методы анализа / Валова (Копылова) В.Д.,
Абесадзе Л.Т. - М.:Дашков и К, 2018. - 224 с. - Режим доступа:
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Znanium:Znanium-430532&theme=FEFU>

3. Медведев П.В. Сенсорный анализ продовольственных товаров
[Электронный ресурс]: учебное пособие/ Медведев П.В., Федотов В.А.—
Электрон. текстовые данные.— Оренбург: Оренбургский государственный
университет, ЭБС АСВ, 2017. — 98 с. — Режим доступа:
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-71323&theme=FEFU>

4. Анализ пищевых продуктов: Учебное пособие / Лакиза Н.В.,
Неудачина Л.К., - 2-е изд., стер. - М.:Флинта, Изд-во Урал. ун-та, 2017. - 187 с.
- Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/948149>

5. Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях
пищевой промышленности, торговли и общественного питания: Уч. /
Заворохина Н.В., Голуб О.В., Позняковский В.М. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016.
- 144 с. — Режим доступа: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Znanium:Znanium-891059&theme=FEFU>

6. Методы анализа пищевых продуктов. Определение компонентов и
пищевых добавок : пер. с англ. / под ред. С. Этлеша, Санкт-Петербург :
Профессия, 2016 — 560 с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:834309&theme=FEFU>

7. Сенсорный анализ продуктов переработки рыбы и беспозвоночных
[Текст] : учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению
подготовки бакалавриата - "Продукты питания животного происхождения" /
Г. Н. Ким [и др.]. - Санкт-Петербург [и др.] : Лань, 2014. - 509 с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Lan:Lan-50686&theme=FEFU>

8. Орлова А.М. Физико-химические методы анализа строительных
материалов [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.М. Орлова, И.П.
Романова. — Электрон. текстовые данные. — М. : Московский

государственный строительный университет, Ай Пи Эр Медиа, ЭБС АСВ, 2016. — 205 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-49873&theme=FEFU>

9. Метрология, стандартизация, сертификация и техническое регулирование: учебник / В. Ю. Шишмарев. Москва : Академия, 2015. 319 с. — Режим доступа: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:790271&theme=FEFU>

10. Практическое руководство по высокоэффективной жидкостной хроматографии : учебное пособие для вузов / [Т. К. Каленик, Г. А. Набережных, А. А. Юферова и др.]; Дальневосточный федеральный университет, Школа биомедицины, Владивосток : Изд-во Дальневосточного федерального университета, 2015 - 94 с. — Режим доступа: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:845965&theme=FEFU>

11. Социологические методы исследования в товароведении пищевых продуктов: Уч. пос. / В.И. Уварова, О.В. Евдокимова; Под ред. Т.Н. Ивановой - М.: ИД ФОРУМ: ИНФРА-М, 2012. - 256 с. — Режим доступа: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Znanium:Znanium-221383&theme=FEFU>

12. Инструментальный анализ биологически активных веществ и лекарственных средств [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г.Б. Слепченко [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Томск: Томский политехнический университет, 2015. — 198 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-55191&theme=FEFU>

13. Филичкина В.А. Методы и средства аналитического контроля материалов. Химические и физико-химические методы аналитического контроля [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.А. Филичкина, О.Л. Скорская, И.В. Муравьева. — Электрон. текстовые данные. — М. : Издательский Дом МИСиС, 2015. — 107 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-64185&theme=FEFU>

14. Рагузина Л.М. Химические методы количественного анализа [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.М. Рагузина, Т.Г. Мишукова. — Электрон. текстовые данные. — Оренбург: Оренбургский государственный

университет, ЭБС АСВ, 2015. — 125 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-52340&theme=FEFU>

15. Лебухов В. И., Окара А. И., Павлюченкова Л. П. Физико-химические методы исследования: Учебник / Под ред. А. И. Окара.- СПб.: Издательство «Лань», 2012. — 480 с. — Режим доступа:

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Lan:Lan-4543&theme=FEFU>

16. Максанова, Л.А. Высокомолекулярные соединения и материалы на их основе, применяемые в пищевой промышленности : учеб. пособие / Л.А. Максанова, М. : КолосС, 2005 – 213 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:350939&theme=FEFU>

17. Кащенко Е.Г. Товароведение однородных групп. Трикотажные товары [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е.Г. Кащенко, О.М. Калиева, Т.Ф. Мельникова. — Электрон. текстовые данные. — Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2015. — 261 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-54167&theme=FEFU>

18. Горянинская О.А. Экспертиза товаров: Задания для практических и лабораторных работ. - Барнаул: Изд-во Алт. гос. ун-та, 2007. - 29 с.

<http://window.edu.ru/resource/725/45725>

19. Григорьева А.И. Дармажапова Л.Н. Экспертиза продовольственных товаров. Методические указания. - Улан-Удэ: Изд-во ВСГТУ, 2005. - 29 с.

<http://window.edu.ru/resource/374/18374>

20. Блинникова О.М. Методические указания для выполнения лабораторных работ на тему "Экспертиза вкусовых товаров" по дисциплине "Товароведение и экспертиза товаров" для студентов 3 и 4 курса специальностей 080301 (351300) "Коммерция (торговое дело)" и 080401 "Товароведение и экспертиза товаров". - Мичуринск: Изд-во МичГАУ, 2006. - 68 с. <http://window.edu.ru/resource/528/64528>

21. Пятковская Е.Ю., Виноградова А.В. Товароведение и таможенная экспертиза продовольственных товаров животного происхождения:

Практикум. - СПб.: НИУ ИТМО, 2012. - 75 с.
<http://window.edu.ru/resource/675/78675>

22.Пятковская Е.Ю., Антонова А.Б. Товароведение и таможенная экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения: Практикум. - СПб.: НИУ ИТМО, 2012. - 70 с.
<http://window.edu.ru/resource/669/78669>

Журналы: Пищевая промышленность; Маркетинг в России и зарубежом; Практический маркетинг; Стандартизация и сертификация; Биоэкономика и экобиополитика; Вестник Международного института экономики и лингвистики ИГУ. Серия: товароведение и экспертиза товаров; Технологии и товароведение сельскохозяйственной продукции, Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов, Аналитическая экспертиза и квалиметрия и другие.

Нормативно-правовые материалы

1 ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции,
<http://www.eurasiancommission.org/ru/act/tehnreg/deptexreg/tr/Documents/TR%20TS%20PishevayaProd.pdf>

2 ТР ТС 034/2013 О безопасности мяса и мясной продукции,
<http://docs.cntd.ru/document/499050564>

3 ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции,
<http://docs.cntd.ru/document/499050562>

4 ТР ТС 029/2012 О безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств,
<http://docs.cntd.ru/document/902359401>

5 ТР ТС 027/2012 О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания, <http://docs.cntd.ru/document/902352823>

6 ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию,
<http://docs.cntd.ru/document/902320571>

7 ТР ТС 023/2011 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, <http://docs.cntd.ru/document/902320562>

8 ТР ТС 015/2011 О безопасности зерна, <http://docs.cntd.ru/document/902320395>

9 Федеральный закон от 28.12.2010 N 390-ФЗ "О безопасности" с изменениями и дополнениями, <http://docs.cntd.ru/document/902253576>

10 ТР ТС 030/2012 О требованиях к смазочным материалам, маслам и специальным жидкостям, <http://docs.cntd.ru/document/902359438>

11 ТР ТС 017/2011 О безопасности продукции легкой промышленности, <http://docs.cntd.ru/document/902320564>

12 ТР ТС 013/2011 О требованиях к автомобильному и авиационному бензину, дизельному и судовому топливу, топливу для реактивных двигателей и мазуту, <http://docs.cntd.ru/document/902307833>

13 ТР ТС 009/2011 О безопасности парфюмерно-косметической продукции, <http://docs.cntd.ru/document/902303206>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети

«Интернет»

1. Публичный онлайн каталог Научной библиотеки ДВФУ <http://lib.dvfu.ru:8080/search/query?theme=FEFU>
2. Научная электронная библиотека <http://elibrary.ru/>
3. Федеральный институт промышленной собственности <http://www1.fips.ru/>
4. Информационно-правовой портал Гарант.ру <http://www.garant.ru/>
5. Компания «Консультант Плюс» <http://www.consultant.ru/>
6. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам», <http://window.edu.ru/>
7. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации <http://docs.cntd.ru/>

Перечень информационных технологий и программного обеспечения

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине Органические пищевые системы и концепции:

- мультимедийные;
- статистические;

Программное обеспечение: MS word, MS excel, MS Power Point.

VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Реализация дисциплины «Современные методы экспертизы товаров» предусматривает следующие виды учебной работы: лекции, практические работы, самостоятельную работу студентов, текущий контроль и промежуточную аттестацию.

Освоение курса дисциплины «Современные методы экспертизы товаров» предполагает рейтинговую систему оценки знаний студентов и предусматривает со стороны преподавателя текущий контроль за посещением студентами лекций, подготовкой и выполнением всех практических работ с обязательным предоставлением отчета о работе, выполнением всех видов самостоятельной работы.

Промежуточной аттестацией по дисциплине «Современные методы товаров» является экзамен, который проводится в виде собеседования.

В течение учебного семестра обучающимся нужно:

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

Студент считается аттестованным по дисциплине «Современные методы экспертизы товаров» при условии выполнения всех видов текущего контроля и самостоятельной работы, предусмотренных учебной программой.

Критерии оценки по дисциплине «Современные методы экспертизы 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: $W = \sum_{i=1}^n k_i^n$ 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

Каждый студент самостоятельно определяет режим своей самостоятельной работы. В процессе самостоятельной работы студент приобретает навыки самоорганизации, самоконтроля, самоуправления и становится активным самостоятельным субъектом учебной деятельности. В процессе самостоятельной работы студент должен:

- освоить минимум содержания, выносимый на самостоятельную работу студентов и предложенный преподавателем по данной дисциплине;
- планировать самостоятельную работу в соответствии с графиком самостоятельной работы, предложенным преподавателем;

- осуществлять самостоятельную работу в организационных формах, предусмотренных учебным планом и рабочей программой учебной дисциплины;
- выполнять самостоятельную работу и отчитываться по ее результатам в соответствии с графиком представления результатов, видами и сроками отчетности по самостоятельной работе студентов;
- использовать для самостоятельной работы методические пособия, учебные пособия, разработки сверх предложенного преподавателем перечня.

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 практическим работам, доклады, 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 практических и самостоятельных работ.

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

Критерием готовности к практическим 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 «Современные методы экспертизы товаров» служат активные формы и методы обучения.

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, подготовка докладов, подготовка к практическим работам и защита отчета, и промежуточной аттестации – экзамен.

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

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 «Современные методы экспертизы товаров» осуществляется через использование метода мозгового штурма, обратная связь, разминка.

«Мозговая атака», «мозговой штурм» – это метод, при котором принимается любой ответ обучающегося на заданный вопрос. Важно не давать оценку высказываемым точкам зрения сразу, а принимать все и записывать мнение каждого на доске или листе бумаги. Участники должны знать, что от них не требуется обоснований или объяснений ответов. «Мозговой штурм» –

это простой способ генерирования идей для разрешения проблемы. Во время мозгового штурма участники свободно обмениваются идеями по мере их возникновения, таким образом, что каждый может развивать чужие идеи.

«Обратная связь» - актуализация полученных на лекции знаний путем выяснения реакции участников на обсуждаемые темы.

Разминка способствует развитию коммуникативных навыков (общению). Она должна быть уместна по содержанию, форме деятельности и продолжительности. Вопросы для разминки не должны быть ориентированы на прямой ответ, а предполагают логическую цепочку из полученных знаний, т.е. конструирование нового знания.

Рекомендации по работе с литературой

Самостоятельная работа с учебниками и книгами, самостоятельное теоретическое исследование проблем, обозначенных преподавателем на лекциях – важнейшее условие формирования студентом у себя научного способа познания. Сэкономить студенту время и силы помогут рациональные навыки работы с учебной книгой. Для подбора литературы в библиотеке используются алфавитный и систематический каталоги. Изучая материал по учебной книге (учебнику, учебному пособию, монографии, хрестоматии и др.), следует переходить к следующему вопросу только после полного уяснения предыдущего, фиксируя выводы и вычисления, в том числе те, которые в учебнике опущены или на лекции даны для самостоятельного вывода. Особое внимание студент должен обратить на определение основных понятий курса. Надо подробно разбирать примеры, которые поясняют определения, и приводить аналогичные примеры самостоятельно. Полезно составлять опорные конспекты. При изучении материала по учебной книге полезно либо в тетради на специально отведенных полях, либо в документе, созданном на ноутбуке, планшете и др. информационном устройстве, дополнять конспект лекций. Там же следует отмечать вопросы, выделенные студентом для консультации с преподавателем. Выводы, полученные в результате изучения учебной литературы, рекомендуется в конспекте

выделять, чтобы при перечитывании материала они лучше запоминались. Студентам рекомендуется составлять лист опорных сигналов, содержащий важнейшие и наиболее часто употребляемые формулы и понятия, основные положения лекции, что может служить постоянным справочником по предмету. Основной смысл подготовки опорных сигналов – это систематизация и оптимизация знаний по данному предмету. Если студент самостоятельно подготовил опорные сигналы, то экзамены он будет сдавать более уверенно, т.к. у него уже сформирована общая ориентировка в сложном материале. Использование сигналов позволяет отвечающему лучше демонстрировать ориентировку в знаниях, что намного важнее знания «тут же забытого» после сдачи экзамена. Следует внимательно и осознанно читать учебную литературу. Различают два вида чтения: первичное, как внимательное, неторопливое чтение, при котором можно остановиться на трудных местах, и вторичное, после которого у студента не должно остаться ни одного непонятого слова. Содержание учебного или научного материала не всегда может быть понятно после первичного чтения. Задача вторичного чтения – полное усвоение смысла целого (по счету это чтение может быть и не вторым, а третьим или четвертым и т.д.).

Правила самостоятельной работы студента с учебной литературой:

1. Составьте перечень книг, с которыми следует познакомиться; не старайтесь запомнить все, что вам в ближайшее время не понадобится, запомните только, где можно отыскать необходимый материал.
2. Перечень должен быть систематизированным (необходимо для семинаров, экзаменов, пригодится для написания курсовых и дипломных работ).
3. Обязательно выписывайте все выходные данные по каждой книге (при написании курсовых и дипломных работ это позволит сэкономить время).
4. Разберитесь для себя, какие книги (или какие главы книг) следует прочитать более внимательно, а какие – просмотреть.

5. При составлении перечня литературы посоветуйтесь с преподавателями и научными руководителями, эрудированными однокурсниками, которые помогут Вам лучше сориентироваться, на что стоит обратить больше внимания.

6. Все прочитанные книги, учебники и статьи конспектируйте – выписывайте кратко основные идеи автора, приводите наиболее яркие и цитаты (с указанием страниц источника).

7. На собственных книгах допускается делать на полях краткие пометки или же в конце книги, на пустых страницах просто сделать свой «предметный указатель», где отмечаются наиболее интересные для Вас мысли и обязательно указываются страницы в тексте - это позволяет экономить время и быстро находить «избранные» места в разных книгах.

8. При малом опыте работы с научной литературой следует выработать в себе способность «воспринимать» сложные тексты посредством приема «медленного чтения», когда понятно каждое прочитанное слово (если слово незнакомое, то с помощью словаря обязательно его узнать).

9. Эффективный способ оптимизации знакомства с научной литературой – увлечение одной идеей и просматривание всех книг с точки зрения данной идеи. В этом случае Вы будете искать аргументы «за» или «против» интересующей Вас идеи, и одновременно будете мысленно общаться с авторами этих книг по поводу своих идей и размышлений.

Чтение учебной и научной литературы является частью познавательной деятельности студента, цель которой – извлечение из текста необходимой информации. Насколько осознанна Вами собственная внутренняя установка: поиск нужных сведений, усвоение информации полностью или частично, анализ материала и т.п., во многом зависит эффективность осуществляемого Вами действия.

Рекомендации по подготовке к экзамену (зачету)

Подготовка к экзамену способствует закреплению, углублению и обобщению знаний, получаемых, в процессе обучения, а также применению

их к решению практических задач. В процессе подготовки к экзамену, ликвидируются имеющиеся пробелы в знаниях, углубляются, систематизируются и упорядочиваются знания. На экзамене демонстрируются знания, приобретенные в процессе обучения по конкретной учебной дисциплине.

Перечень экзаменационных вопросов в билете включает два вопроса. Для хорошего ответа на такой вопрос нужно не просто вспомнить материал соответствующего раздела курса, но и мобилизовать относящиеся к вопросу знания из других разделов.

Особенности организации образовательного процесса по образовательной программе для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

В ДВФУ реализуется организационная модель инклюзивного образования - обеспечение равного доступа к образованию для всех обучающихся с учетом различных особых образовательных потребностей и индивидуальных возможностей студентов. Модель позволяет лицам, имеющим ограниченные возможности здоровья (ОВЗ), использовать образование как наиболее эффективный механизм развития личности, повышения своего социального статуса.

Содержание высшего образования по образовательным программам и условия организации обучения лиц с ОВЗ определяются адаптированной образовательной программой, а для инвалидов также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации, которая разрабатывается Федеральным учреждением медико-социальной экспертизы. Адаптированная образовательная программа разрабатывается при наличии заявления со стороны обучающегося (родителей, законных представителей) и медицинских показаний.

Обучение по образовательным программам инвалидов и обучающихся с ОВЗ осуществляется организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Выбор

методов обучения в каждом отдельном случае обуславливается целями обучения, содержанием обучения, уровнем профессиональной подготовки педагогов, методического и материально-технического обеспечения, наличием времени на подготовку, с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья обучающихся.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями слуха и речи, с ограниченными возможностями зрения и ограниченными возможностями опорно-двигательной системы могут получить образование в Университете по данной основной образовательной программе по очной форме обучения с использованием элементов дистанционных образовательных технологий.

Университет обеспечивает обучающимся лицам с ОВЗ и инвалидам возможность освоения специализированных адаптационных дисциплин, включаемых в вариативную часть ОПОП. Преподаватели, курсы которых требуют выполнения определенных специфических действий и представляющих собой проблему или действие, невыполнимое для обучающихся, испытывающих трудности с передвижением или речью, обязаны учитывать эти особенности и предлагать инвалидам и лицам с ОВЗ альтернативные методы закрепления изучаемого материала. Своевременное информирование преподавателей об инвалидах и лицах с ОВЗ в конкретной группе осуществляется ответственным лицом, установленным приказом директора школы.

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

При необходимости для инвалидов и лиц с ОВЗ могут разрабатываться индивидуальные учебные планы и индивидуальные графики обучения. Срок

получения высшего образования при обучении по индивидуальному учебному плану для инвалидов и лиц с ОВЗ при желании может быть увеличен, но не более чем на год.

Для осуществления мероприятий текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации инвалидов и лиц с ОВЗ применяются фонды оценочных средств, адаптированные для таких обучающихся и позволяющие оценить достижение ими результатов обучения и уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе. Форма проведения промежуточной и государственной итоговой аттестации для студентов-инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумажном носителе, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

IX. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Для осуществления образовательного процесса по дисциплине «Современные методы экспертизы товаров» необходимы:

- учебная аудитория с мультимедийным проектором и экраном;
- правовые и нормативные акты и документы по экспертизе товаров.

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
690922, г. Владивосток, остров Русский, полуостров Саперный, поселок Аякс, 10, корпус L, каб. 304-306, учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа; учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (практических занятий); учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); учебная аудитория	Аквадистиллятор ДЭ-4, анализатор влажности, анализатор Лактан, баня термостатирующая, весы AD-5, весы ВЛТЭ-500, калориметр КФК-3, рефрактометр, рН-метр-213, рН-метр /иономер ИТАН, титратор Эксперт 006, шкаф сушильный, баня водяная ЛАБ-ТБ-6/24/Loir-LB-162, миксер BOSCH MFQ 1961, печь СВЧ ЛДЖ, холодильник Бломберг, центрифуга, шкаф	

<p>для текущего контроля и промежуточной аттестации</p>	<p>вытяжной химический ШВ-Се1500н, шкаф для химреактивов ШР-900-2, гомогенизатор, спектрофотометр, микроскоп Олимпус Оптикал, микроскоп Биомед, микроскоп Микромед 1 вар. 2-20 и др.</p>	
<p>690922, г. Владивосток, остров Русский, полуостров Саперный, поселок Аякс, 10, корпус G, каб. 245, учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа; учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (практических занятий); учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации</p>	<p>Компьютерный класс, на 12 чел.: Моноблок Lenovo C360 19,5 (1600x900), Pentium G3220T, 4GB DDR3-1600 (1x4GB), 500GB HDD 7200 SATA, DVD+/-RW, GigEth, Wi-Fi, BT, usb kbd/mse, Win7 Корпоративная (64-bit) (12 шт.) Экран с электроприводом 236*147 см Trim Screen Line; Проектор DLP, 3000 ANSI Lm, WXGA 1280x800, 2000:1 EW330U Mitsubishi; Подсистема специализированных креплений оборудования CORSA-2007 Tuarex; Подсистема видеокмутации; Подсистема аудиокмутации и звукоусиления; акустическая система для потолочного монтажа SI 3CT LP Extron; цифровой аудиопроцессор DMP 44 LC Extron.</p>	



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

ШКОЛА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ
РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**
по дисциплине «Современные методы экспертизы товаров»
Направление подготовки 38.04.07 Товароведение
магистерская программа «Биоэкономика и продовольственная безопасность:
Исследовательская программа»
Форма подготовки очная

Владивосток
2021

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение, час.	Форма контроля
1		Подготовка доклада	Два доклада по 8 часов на каждый, всего 16 часов.	Защита доклада с использованием презентации
2		Теоретическая подготовка к практическим занятиям, 4 практических занятия	По 2,5 часа на каждое занятие, всего 11 часов	Собеседование, Экспресс-опрос на практическом занятии
3		Подготовка к экзамену	45	Собеседование
Итого			72 часа	

В ходе выполнения самостоятельной работы студент должен:

- освоить теоретический материал по изучаемой дисциплине;
- закрепить знания теоретического материала путем выполнения заданий на практических занятиях, подготовки докладов;
- применить полученные знания и практические навыки для анализа ситуации, выработки правильного решения и формирования собственной позиции при выполнении научно-исследовательской работы и выпускной квалификационной работы.

Подготовка докладов по разделам дисциплины

Требования к представлению и оформлению доклада:

При написании текста доклада необходимо придерживаться следующих требований:

- полнота изложения материала;
- логика изложения материала;
- использование соответствующей терминологии и стиля изложения;

- наличие списка использованных источников (не менее 5);
- представление презентации;
- объем не менее 5 страниц рукописного текста, страница формата А4.

В докладе необходимо отразить новые тенденции, современное оборудование, научные разработки по данной теме.

Доклад засчитается при соблюдении вышеперечисленных условий.

Каждый студент готовит и защищает два доклада (по разделу 1 и разделу 2).

Примерные темы докладов:

По разделу 1:

1. Современные методы органолептического анализа пищевой продукции (вид пищевой продукции выбирает сам студент, либо получает задание от преподавателя)

2. Современные методы органолептического анализа потребительских товаров (вид продукции выбирает сам студент, либо получает задание от преподавателя)

По разделу II:

3. Современные экспресс - методы микробиологического контроля пищевой продукции

4. Современные методы оптической спектрометрии.

5. Современные оптические методы молекулярного анализа.

6. Современные хроматографические методы экспертизы.

7. Современные физико-механические методы экспертизы пищевой продукции.

8. Современные физико-механические методы экспертизы потребительских товаров.

9. Современные электро-химические методы экспертизы товаров.

10. Современные радиометрические методы экспертизы.

11. Современные термометрические методы экспертизы.

12. Современные химические методы экспертизы пищевой продукции.

13. Современные химические методы экспертизы потребительских товаров.

Критерии оценки доклада

– 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. Пр продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы;

– 75-61 балл – 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.

Теоретическая подготовка к практическим занятиям

Занятие 1. Знакомство с работой аккредитованной лаборатории по экспертизе качества пищевой продукции

При подготовке к данному практическому занятию необходимо самостоятельно подготовить следующие теоретические вопросы:

1. Общие требования к аккредитации и работе испытательных лабораторий (ГОСТ Р 51000.4-2011, ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009 .
2. Основными методами экспертизы пищевой продукции, просмотреть нормативную документацию.

Форма контроля: экспресс-опрос.

Занятие 2. Знакомство с работой аккредитованной лаборатории по экспертизе качества потребительских товаров

При подготовке к данному практическому занятию необходимо самостоятельно подготовить следующие теоретические вопросы:

1. Общие требования к аккредитации и работе испытательных лабораторий (ГОСТ Р 51000.4-2011, ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009 .
2. Основными методами экспертизы потребительских товаров, просмотреть нормативную документацию.

Форма контроля: экспресс-опрос.

Занятие 3. Балльная оценка пищевых продуктов

При подготовке к данному практическому занятию необходимо самостоятельно подготовить следующие теоретические вопросы:

1. Общие требования к организации органолептического анализа, требования к экспертам (ГОСТ ISO 8586-2015, ГОСТ ISO 5492-2014, ГОСТ ISO 13300-2015, ГОСТ ISO 13300-2-2015, ГОСТ ISO 4121-2016).
2. Основными методами экспертизы потребительских товаров, просмотреть нормативную документацию.

Форма контроля: экспресс-опрос.

Занятие 4. Методы экспертизы молока

При подготовке к данному практическому занятию необходимо самостоятельно подготовить следующие теоретические вопросы:

1. Теоретически ознакомиться с методом Къельдаля.
2. Теоретически ознакомиться с фотометрическими методами определения белка (метод Лоури, биуретовый метод, методы, основанные на связывании красителей, методы УФ-спектроскопии).
3. Теоретически ознакомиться с хроматографическими методами определения общего белка.

Студент может составить небольшой конспект для быстрого усваивания материала.

Форма контроля: собеседование, экспресс-опрос.

Критерии оценки теоретической подготовки к практическим работам

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

Подготовка к экзамену

Подготовка к экзамену (зачету) способствует закреплению, углублению и обобщению знаний, получаемых, в процессе обучения, а также применению их к решению практических задач. В процессе подготовки к экзамену, ликвидируются имеющиеся пробелы в знаниях, углубляются, систематизируются и упорядочиваются знания. На экзамене (зачете) демонстрируются знания, приобретенные в процессе обучения по конкретной учебной дисциплине.

Перечень экзаменационных вопросов в билете включает два вопроса. Для хорошего ответа на такой вопрос нужно не просто вспомнить материал соответствующего раздела курса, но и мобилизовать относящиеся к вопросу знания из других разделов.

Вопросы к экзамену

1. Преимущества и недостатки дегустационного анализа. Порядок органолептической оценки.
2. Основные требования к современному дегустационному анализу. Условия проведения сенсорного анализа.
3. Потребительские методы дегустационного анализа. Область применения.
4. Аналитические методы дегустационного анализа. Область применения.
5. Виды и назначения дегустаций.
6. Титриметрические методы экспертизы товаров. Область применения. Современное оборудование для проведения анализа.
7. Гравиметрические методы экспертизы товаров. Область применения. Современное оборудование для проведения анализа.
8. Радиометрические методы. Область применения. Современное оборудование для проведения анализа.
9. Термометрические методы. Область применения. Современное оборудование для проведения анализа.
10. Методы оптической спектрометрии. Область применения. Современное оборудование для проведения анализа.
11. Хроматографические методы. Область применения. Современное оборудование для проведения анализа.
12. Физико-механические методы экспертизы. Область применения. Современное оборудование для проведения анализа.
13. Экспресс- и классические микробиологические методы экспертизы. Область применения. Современное оборудование для проведения анализа.
14. Расчетные, регистрационные, социологические методы экспертизы. Принципы. Область применения.
15. Классификация методов товарной экспертизы.

Критерии выставления оценки на экзамене:

Оценка экзамена	Требования к сформированным компетенциям
«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.
«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.
«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.
«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.



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

ШКОЛА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине «Современные методы экспертизы товаров»
Направление подготовки 38.04.07 Товароведение
магистерская программа «Биоэкономика и продовольственная безопасность:
Исследовательская программа»
Форма подготовки очная

Владивосток
2021

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
УК-3.1 Вырабатывает стратегию сотрудничества и на ее основе организует работу команды для достижения поставленной цели	Знает общие формы организации деятельности коллектива;
	Умеет создавать в коллективе психологически безопасную доброжелательную среду; учитывать в своей социальной и профессиональной деятельности интересы коллег;
	Владеет навыками постановки цели в условиях командой работы; способами управления командной работой в решении поставленных задач;
УК-6.1 Находит и творчески использует имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития	Знает основы планирования профессиональной траектории с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности и требований рынка труда;
	Умеет расставлять приоритеты профессиональной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки; планировать самостоятельную деятельность в решении профессиональных задач;
	Владеет навыками выявления стимулов для саморазвития; навыками применения методик, позволяющих улучшить и сохранить здоровье в процессе жизнедеятельности

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
ПК -1.1 Организует работы по анализу рекламаций, изучению причин возникновения дефектов и нарушений технологии производства, снижению качества работ, выпуска брака и продукции пониженных сортов, разрабатывает предложения по их устранению	Знает основные методы квалитетического анализа продукции при эксплуатации
	Умеет анализировать рекламации к качеству продукции и технологии производства
	Владеет навыками применения основных методов квалитетического анализа продукции (работ, услуг)
ПК -1.2 Организует мероприятия по повышению качества продукции (работ, услуг), обеспечению их соответствия современному уровню развития науки и техники, потребностям внутреннего рынка, экспортным требованиям	Знает национальную и международную нормативную базу в области управления качеством продукции
	Умеет применять актуальную нормативную документацию в области управления качеством при проектировании продукции (работ, услуг)
	Владеет навыками организации мероприятий по повышению качества продукции (работ, услуг), обеспечению их соответствия современному уровню развития науки и техники, потребностям внутреннего рынка, экспортным требованиям
ПК -1.3 Разрабатывает и организует выполнение мероприятий по результатам государственного надзора, межведомственного и	Знает национальную и международную нормативную базу в области управления качеством продукции
	Умеет применять актуальную нормативную документацию в области управления качеством при проектировании продукции

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
ведомственного контроля внедрения и соблюдения стандартов и технических условий по качеству продукции	Владеет навыками контроля выполнения мероприятий по результатам государственного надзора, межведомственного и ведомственного контроля внедрения и соблюдения стандартов и технических условий по качеству продукции
ПК-1.4 Организует разработку, внедрение и сопровождение системы управления качеством продукции и услуг в организации	Знает методы формирования показателей эффективности конкурентоспособности продукции и услуг
	Умеет применять методы внедрения системы управления качеством продукции и услуг в организации
	Владеет навыками формировать политику организации в области качества на основе современных методологий обеспечения конкурентоспособности продукции и услуг
ПК -4.1 Разрабатывает и внедряет интегрированную систему менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции	Знает требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации пищевой продукции
	Умеет проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки пищевой продукции с заданным функциональным составом и свойствами
	Владеет навыками разработки комплекса мероприятий по управлению безопасностью, прослеживаемостью и качеством пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
ПК -4.2 Управляет развитием интегрированной системой менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции	Знает методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции
	Умеет использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства пищевой продукции
	Владеет навыками определения ключевых показателей потребительских свойств для различных видов пищевых продуктов с учетом их интервалов, размерности и градации качества (сортности)
ПК -4.3 Осуществляет стратегическую координацию на национальном, региональном и глобальном уровнях в целях	Знает требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации пищевой продукции

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
совершенствования регулирования, достижения более эффективного распределения ресурсов	Умеет применять методы внедрения системы управления качеством продукции и услуг в организации
	Владеет навыками разработки комплекса мероприятий по управлению безопасностью, прослеживаемостью и качеством пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
ПК -3.1 Осуществляет экспертизу исполнения и результатов исполнения контракта	Знает методологию проведения экспертизы соответствия результатов, предусмотренных контрактом, условиям контракта
	Умеет выявлять при осуществлении проверки нарушения качества товаров
	Владеет навыками осуществления проверки соответствия качества товаров при экспертизе результатов, предусмотренных контрактом, условиям контракта
ПК -3.2 Управляет организацией, обеспечивающей консультирование и экспертизу в сфере закупок для государственных, муниципальных и корпоративных нужд	Знает методологию проведения экспертизы соответствия результатов, предусмотренных контрактом, условиям контракта
	Умеет использовать полученные результаты при проведении экспертизы
	Владеет навыками осуществления контроля соблюдения условий, предусмотренных заключенными договорами на экспертизу
ПК -2.1 Планирует развитие производства биотехнологической продукции для пищевой и кормовой промышленности	Знает методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции
	Умеет проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами
	Владеет навыками исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами
ПК -2.2 Разрабатывает новые технологические решения, технологии, виды биотехнологической продукции для пищевой и кормовой промышленности	Знает показатели конкурентоспособности и потребительских качеств биотехнологической продукции для пищевой промышленности
	Умеет выявлять факторы влияния новых технологий и новых видов сырья на конкурентоспособность и потребительские качества биотехнологической продукции для пищевой промышленности

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
	Владеет навыками изучения влияния новых технологий и новых видов сырья на конкурентоспособность и потребительские качества биотехнологической продукции для пищевой промышленности
ПК -5.1 Управляет испытаниями и внедрением новых биотехнологий и новой биотехнологической продукции для пищевой и кормовой промышленности	Знает современные методы проведения исследований в области экспертизы и получения биотехнологической продукции и обеспечения ее безопасности
	Умеет применять методы исследовательских технологий в области прикладного аспекта экспертизы продукции
	Владеет навыками применения методов исследовательских технологий в области биотехнологий, производимых биотехнологических товаров и их биобезопасности
ПК -5.2 Создает сервисы и продукты, на мировых рынках за счет лучших технологических решений продовольственной безопасности человека	Знает структуру рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных биотехнологий и новых видов биотехнологической продукции для пищевой промышленности с учетом повышения качества производимой продукции
	Умеет осуществлять корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов биотехнологической продукции для пищевой промышленности с учетом повышения качества производимой продукции
	Владеет навыками корректировки рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов биотехнологической продукции для пищевой промышленности с учетом повышения качества производимой продукции

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Код и наименование индикатора достижения	Результаты обучения	Оценочные средства			
				текущий контроль	промежуточная аттестация		
7.	Раздел I Органолептические методы экспертизы товаров Раздел II Измерительные методы экспертизы товаров Раздел III Другие методы экспертизы товаров	УК-3.1 Вырабатывает стратегию сотрудничества и на ее основе организует работу команды для достижения поставленной цели	Знает общие формы организации деятельности коллектива;	Доклад 1 (УО-3), Практическое занятие № 1,2 (ПР-6)	Вопросы к экзамену 1-15 (УО-1)		
			Умеет создавать в коллективе психологически безопасную доброжелательную среду; учитывать в своей социальной и профессиональной деятельности интересы коллег;				
			Владеет навыками постановки цели в условиях командой работы; способами управления командной работой в решении поставленных задач;				
		УК-6.1 Находит и творчески использует имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития	Знает основы планирования профессиональной траектории с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности и требований рынка труда;			Доклад 1 (УО-3), Практическое занятие № 1,2 (ПР-6)	Вопросы к экзамену 1-15 (УО-1)
			Умеет расставлять приоритеты профессиональной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки; планировать самостоятельную деятельность в решении профессиональных задач;				
			Владеет навыками выявления стимулов для саморазвития; навыками применения методик, позволяющих улучшить и сохранить здоровье в процессе жизнедеятельности				
8.	Раздел I Органолептические методы экспертизы товаров	ПК -1.1 Организует работы по анализу рекламаций, изучению причин возникновения	Знает основные методы квалиметрического анализа продукции при эксплуатации	Собеседование (УО-1)	Вопросы к экзамену 1-15 (УО-1)		
			Умеет анализировать рекламации к качеству продукции и технологии производства	Собеседование (УО-1)			

<p>Раздел II Измерительные методы экспертизы товаров</p> <p>Раздел III Другие методы экспертизы товаров</p>	<p>дефектов и нарушений технологии производства, снижению качества работ, выпуска брака и продукции пониженных сортов, разрабатывает предложения по их устранению</p>		Практическое занятие (ПР-6)	
		<p>Владеет навыками применения основных методов квалитетического анализа продукции (работ, услуг)</p>	Практическое занятие (ПР-6)	
	<p>ПК -1.2 Организует мероприятия по повышению качества продукции (работ, услуг), обеспечению их соответствия современному уровню развития науки и техники, потребностям внутреннего рынка, экспортным требованиям</p>	<p>Знает национальную и международную нормативную базу в области управления качеством продукции</p>	<p>Собеседование (УО-1)</p>	<p>Вопросы к экзамену 1-15 (УО-1)</p>
		<p>Умеет применять актуальную нормативную документацию в области управления качеством при проектировании продукции (работ, услуг)</p>	<p>Практическое занятие (ПР-6) Доклад</p>	
		<p>Владеет навыками организации мероприятий по повышению качества продукции (работ, услуг), обеспечению их соответствия современному уровню развития науки и техники, потребностям внутреннего рынка, экспортным требованиям</p>	<p>Практическое занятие (ПР-6) Реферат (ПР-4)</p>	
	<p>ПК -1.3 Разрабатывает и организует выполнение мероприятий по результатам государственного надзора, межведомственного и ведомственного контроля внедрения и</p>	<p>Знает национальную и международную нормативную базу в области управления качеством продукции</p>	<p>Доклад 1 (УО-3), Практическое занятие № 1,2 (ПР-6)</p>	<p>Вопросы к экзамену 1-15 (УО-1)</p>
		<p>Умеет применять актуальную нормативную документацию в области управления качеством при проектировании продукции</p>	<p>Доклад 1 (УО-3), Практическое занятие № 1,2 (ПР-6)</p>	
		<p>Владеет навыками контроля выполнения мероприятий по результатам государственного надзора, межведомственного и ведомственного</p>	<p>Доклад 1 (УО-3), Практическое занятие № 1,2 (ПР-6)</p>	

		соблюдения стандартов и технических условий по качеству продукции	контроля внедрения и соблюдения стандартов и технических условий по качеству продукции		
		ПК-1.4 Организует разработку, внедрение и сопровождение системы управления качеством продукции и услуг в организации	Знает методы формирования показателей эффективности конкурентоспособности продукции и услуг	Собеседование (УО-1)	Вопросы к экзамену 1-15 (УО-1)
			Умеет применять методы внедрения системы управления качеством продукции и услуг в организации	Собеседование (УО-1) Практическое занятие (ПР-6)	
			Владеет навыками формировать политику организации в области качества на основе современных методологий обеспечения конкурентоспособности продукции и услуг	Практическое занятие (ПР-6)	
9.	Раздел I Органолептические методы экспертизы товаров Раздел II Измерительные методы экспертизы товаров Раздел III Другие методы экспертизы товаров	ПК -4.1 Разрабатывает и внедряет интегрированную систему менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции	Знает требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации пищевой продукции	Собеседование (УО-1)	Вопросы к экзамену 1-15 (УО-1)
			Умеет проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки пищевой продукции с заданным функциональным составом и свойствами	Доклад 2 (УО-3), практическое занятие 3,4 (ПР-6)	
			Владеет навыками разработки комплекса мероприятий по управлению безопасностью, прослеживаемостью и качеством пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Доклад 2 (УО-3), практическое занятие 3,4 (ПР-6)	

		ПК -4.2 Управляет развитием интегрированной системой менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции	Знает методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции	Собеседование (УО-1)	Вопросы к экзамену 1-15 (УО-1)
			Умеет использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства пищевой продукции	Доклад 2 (УО-3), практическое занятие 3,4 (ПР-6)	
			Владеет навыками определения ключевых показателей потребительских свойств для различных видов пищевых продуктов с учетом их интервалов, размерности и градации качества (сортности)	Доклад 2 (УО-3), практическое занятие 3,4 (ПР-6)	
		ПК -4.3 Осуществляет стратегическую координацию на национальном, региональном и глобальном уровнях в целях совершенствования регулирования, достижения более эффективного распределения ресурсов	Знает требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации пищевой продукции	Собеседование (УО-1)	Вопросы к экзамену 1-15 (УО-1)
			Умеет применять методы внедрения системы управления качеством продукции и услуг в организации	Доклад 2 (УО-3), практическое занятие 3,4 (ПР-6)	
			Владеет навыками разработки комплекса мероприятий по управлению безопасностью, прослеживаемостью и качеством пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Доклад 2 (УО-3), практическое занятие 3,4 (ПР-6)	
10.	Раздел I Органолептические	ПК -3.1 Осуществляет экспертизу исполнения и	Знает методологию проведения экспертизы соответствия результатов, предусмотренных контрактом, условиям контракта	Собеседование (УО-1)	Вопросы к экзамену 1-15 (УО-1)

	методы экспертизы товаров Раздел II Измерительные методы экспертизы товаров Раздел III Другие методы экспертизы товаров	результатов исполнения контракта	Умеет выявлять при осуществлении проверки нарушения качества товаров	Собеседование (УО-1) Практическое занятие (ПР-6)		
			Владеет навыками осуществления проверки соответствия качества товаров при экспертизе результатов, предусмотренных контрактом, условиям контракта	Практическое занятие (ПР-6)		
		ПК -3.2 Управляет организацией, обеспечивающей консультирование и экспертизу в сфере закупок для государственных, муниципальных и корпоративных нужд	Знает методологию проведения экспертизы соответствия результатов, предусмотренных контрактом, условиям контракта	Собеседование (УО-1)		Вопросы к экзамену 1-15 (УО-1)
			Умеет использовать полученные результаты при проведении экспертизы	Практическое занятие (ПР-6) Доклад		
Владеет навыками осуществления контроля соблюдения условий, предусмотренных заключенными договорами на экспертизу	Практическое занятие (ПР-6)					
11.	Раздел I Органолептические методы экспертизы товаров Раздел II Измерительные методы экспертизы товаров Раздел III Другие методы экспертизы товаров	ПК -2.1 Планирует развитие производства биотехнологической продукции для пищевой и кормовой промышленности	Знает методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции	Собеседование (УО-1)	Вопросы к экзамену 1-15 (УО-1)	
			Умеет проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами	Практическое занятие (ПР-6) Доклад		
			Владеет навыками исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания	Практическое занятие (ПР-6) Реферат (ПР-4)		

			пищевым продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами		
		ПК -2.2 Разрабатывает новые технологические решения, технологии, виды биотехнологической продукции для пищевой и кормовой промышленности	Знает показатели конкурентоспособности и потребительских качеств биотехнологической продукции для пищевой промышленности	Собеседование (УО-1)	Вопросы к экзамену 1-15 (УО-1)
			Умеет выявлять факторы влияния новых технологий и новых видов сырья на конкурентоспособность и потребительские качества биотехнологической продукции для пищевой промышленности	Собеседование (УО-1) Практическое занятие (ПР-6)	
			Владеет навыками изучения влияния новых технологий и новых видов сырья на конкурентоспособность и потребительские качества биотехнологической продукции для пищевой промышленности	Практическое занятие (ПР-6)	
12.	Раздел I Органолептические методы экспертизы товаров Раздел II Измерительные методы экспертизы товаров Раздел III Другие методы экспертизы товаров	ПК -5.1 Управляет испытаниями и внедрением новых биотехнологий и новой биотехнологической продукции для пищевой и кормовой промышленности	Знает современные методы проведения исследований в области экспертизы и получения биотехнологической продукции и обеспечения ее безопасности	Собеседование (УО-1)	Вопросы к экзамену 1-15 (УО-1)
			Умеет применять методы исследовательских технологий в области прикладного аспекта экспертизы продукции	Практическое занятие (ПР-6) Доклад	
			Владеет навыками применения методов исследовательских технологий в области биотехнологий, производимых биотехнологических товаров и их биобезопасности	Практическое занятие (ПР-6)	
		ПК -5.2 Создает сервисы и продукты, на мировых рынках за	Знает структуру рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных	Собеседование (УО-1)	Вопросы к экзамену 1-15 (УО-1)

		<p>счет лучших технологических решений продовольственной безопасности человека</p>	<p>биотехнологий и новых видов биотехнологической продукции для пищевой промышленности с учетом повышения качества производимой продукции</p>		
			<p>Умеет осуществлять корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов биотехнологической продукции для пищевой промышленности с учетом повышения качества производимой продукции</p>	<p>Практическое занятие (ПР-6) Доклад</p>	
			<p>Владеет навыками корректировки рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов биотехнологической продукции для пищевой промышленности с учетом повышения качества производимой продукции</p>	<p>Практическое занятие (ПР-6)</p>	

Шкала оценивания уровня сформированности компетенций

Код и наименование компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения	Результаты обучения	Показатели
<p>УК-3 Способен организовать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели</p>	<p>УК-3.1 Вырабатывает стратегию сотрудничества и на ее основе организует работу команды для достижения поставленной цели</p>	<p>Знает общие формы организации деятельности коллектива;</p>	<p>- способность организовывать проведение экспертизы товаров в малых группах - способность использовать методы и технологии научной коммуникации для представления результатов экспертизы товаров</p>
		<p>Умеет создавать в коллективе психологически безопасную доброжелательную среду; учитывать в своей социальной и профессиональной деятельности интересы коллег;</p>	<p>- способность использовать статистические методы обработки научных результатов в области экспертизы товаров - способность систематизировать и обобщать результаты проведенных исследований в области экспертизы товаров</p>
		<p>Владеет навыками постановки цели в условиях командной работы; способами управления командной работой в решении поставленных задач;</p>	<p>- способность представить на обсуждение результаты экспертизы товаров в виде научных отчетов; - способность самостоятельно оформить результаты экспертизы товаров в виде научных публикаций</p>
<p>УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки</p>	<p>УК-6.1 Находит и творчески использует имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития</p>	<p>Знает основы планирования профессиональной траектории с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности и требований рынка труда;</p>	<p>- способность планировать профессиональную траекторию с учетом профессиональных особенностей - - способность планировать профессиональную траекторию с учетом требований рынка труда</p>
		<p>Умеет расставлять приоритеты профессиональной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки; планировать</p>	<p>- способность расставлять приоритеты профессиональной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки - способность понимать значимость современных методов экспертизы товаров</p>

		самостоятельную деятельность в решении профессиональных задач;	- способность планировать самостоятельную деятельность в решении профессиональных задач
		Владеет навыками выявления стимулов для саморазвития; навыками применения методик, позволяющих улучшить и сохранить здоровье в процессе жизнедеятельности	- способность использовать навыки выявления стимулов для саморазвития - способность использовать навыки применения методик, позволяющих улучшить и сохранить здоровье в процессе жизнедеятельности
ПК 1 – Способен организовывать работы по управлению качеством эксплуатации продукции, процессов производства и оказания услуг, проектирования продукции и услуг, ресурсов организации	ПК -1.1 Организует работы по анализу рекламаций, изучению причин возникновения дефектов и нарушений технологии производства, снижению качества работ, выпуска брака и продукции пониженных сортов, разрабатывает предложения по их устранению	Знает основные методы квалитметрического анализа продукции при эксплуатации	- способность перечислить основные методы квалитметрического анализа продукции при эксплуатации - способность перечислить и раскрыть сущность методов квалитметрического анализа при эксплуатации
		Умеет анализировать рекламации к качеству продукции и технологии производства	- способность анализировать рекламации к качеству продукции и технологии производства - способность изучать причины возникновения дефектов и нарушений технологии производства
		Владеет навыками применения основных методов квалитметрического анализа продукции (работ, услуг)	- способность применять основные методы квалитметрического анализа продукции при эксплуатации - способность проводить экспертизу товаров и оформлять полученные результаты - способность анализировать результаты экспертизы товаров
	ПК -1.2 Организует мероприятия по повышению качества продукции (работ, услуг), обеспечению их	Знает национальную и международную нормативную базу в области управления качеством продукции	- способность осуществлять электронный поиск национальной и международной нормативной базы - способность обосновать актуальность выполняемого исследования

	соответствия современному уровню развития науки и техники, потребностям внутреннего рынка, экспортным требованиям		- способность обосновать применяемые методы экспертизы товаров потребностям внутреннего рынка, экспортным требованиям
		Умеет применять актуальную нормативную документацию в области управления качеством при проектировании продукции (работ, услуг)	<ul style="list-style-type: none"> - способность проводить оценку товаров на основании действующих нормативных документов - способность работать с электронными базами данных и библиотечными каталогами - способность применять актуальную нормативную документацию при проектировании продукции
		Владеет навыками организации мероприятий по повышению качества продукции (работ, услуг), обеспечению их соответствия современному уровню развития науки и техники, потребностям внутреннего рынка, экспортным требованиям	<ul style="list-style-type: none"> - способность самостоятельно выбирать наиболее эффективные и точные подходы и современные методы экспертизы товаров - способность организовывать проведение экспертизы товаров с целью повышения качества продукции
	ПК -1.3 Разрабатывает и организует выполнение мероприятий по результатам государственного надзора, межведомственного и ведомственного контроля внедрения и соблюдения стандартов и технических условий	Знает национальную и международную нормативную базу в области управления качеством продукции	<ul style="list-style-type: none"> - способность осуществлять электронный поиск национальной и международной нормативной базы - способность обосновать применяемые методы экспертизы товаров для мероприятий по результатам государственного надзора, межведомственного и ведомственного контроля
		Умеет применять актуальную нормативную документацию в области управления качеством при проектировании продукции	<ul style="list-style-type: none"> - способность проводить оценку товаров на основании действующих нормативных документов - способность применять актуальную нормативную документацию при выполнении мероприятий по результатам государственного надзора, межведомственного и ведомственного

	по качеству продукции		контроля внедрения и соблюдения стандартов и технических условий по качеству продукции
		Владеет навыками контроля выполнения мероприятий по результатам государственного надзора, межведомственного и ведомственного контроля внедрения и соблюдения стандартов и технических условий по качеству продукции	<ul style="list-style-type: none"> - способность контролировать проведение экспертизы товаров в рамках выполнения мероприятий по результатам государственного надзора - способность самостоятельно составлять и обосновывать полученные результаты экспертизы с целью контроля качества продукции
	ПК-1.4 Организует разработку, внедрение и сопровождение системы управления качеством продукции и услуг в организации	Знает методы формирования показателей эффективности конкурентоспособности продукции и услуг	<ul style="list-style-type: none"> - способность перечислить методы формирования показателей эффективности конкурентоспособности продукции и услуг - способность дать характеристику методов конкурентоспособности продукции и услуг
		Умеет применять методы внедрения системы управления качеством продукции и услуг в организации	<ul style="list-style-type: none"> - способность применять методы оценки качества продукции - способность использовать показатели конкурентоспособности региона - способность использовать меры по повышению конкурентоспособности продукции
		Владеет навыками формировать политику организации в области качества на основе современных методологий обеспечения конкурентоспособности продукции и услуг	<ul style="list-style-type: none"> - способность применять современные методологии обеспечения конкурентоспособности продукции и услуг - способность использовать методы и инструменты управления качеством товаров
ПК-4 Способен осуществлять стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и	ПК -4.1 Разрабатывает и внедряет интегрированную систему менеджмента безопасности, прослеживаемости и	Знает требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации пищевой продукции	<ul style="list-style-type: none"> - способность перечислить требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции - способность перечислить требования к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации пищевой продукции

<p>качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке</p>	<p>качества пищевой продукции</p>	<p>Умеет проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки пищевой продукции с заданным функциональным составом и свойствами</p>	<ul style="list-style-type: none"> - способность проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки пищевой продукции с заданным функциональным составом и свойствами - способность осуществлять поиск и применять современные методы экспертизы товаров
		<p>Владеет навыками разработки комплекса мероприятий по управлению безопасностью, прослеживаемостью и качеством пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке</p>	<ul style="list-style-type: none"> - способность разрабатывать мероприятия по управлению безопасностью, прослеживаемостью и качеством пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке - способность организовывать и проводить экспертизу качества продукции
	<p>ПК -4.2 Управляет развитием интегрированной системой менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции</p>	<p>Знает методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции</p>	<ul style="list-style-type: none"> - способность назвать методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции - способность перечислить технологические функции сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей
		<p>Умеет использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства пищевой продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> - способность использовать практические навыки при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства пищевой продукции - способность использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами

		<p>Владеет навыками определения ключевых показателей потребительских свойств для различных видов пищевых продуктов с учетом их интервалов, размерности и градации качества (сортности)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - способность определять ключевые показатели потребительских свойств для различных видов пищевых продуктов с учетом их интервалов, размерности и градации качества (сортности) - способность применять методы и средства определения показателей ассортимента и качества товаров и способами сохранения качества пищевой продукции
	<p>ПК -4.3 Осуществляет стратегическую координацию на национальном, региональном и глобальном уровнях в целях совершенствования регулирования, достижения более эффективного распределения ресурсов</p>	<p>Знает требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации пищевой продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> - способность перечислить требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации пищевой продукции - способность назвать основы государственной политики регионального развития на современном этапе
		<p>Умеет применять методы внедрения системы управления качеством продукции и услуг в организации</p>	<ul style="list-style-type: none"> - способность применять методы внедрения системы управления качеством продукции и услуг в организации - способность эффективно использовать методы регулирования распределения ресурсов
		<p>Владеет навыками разработки комплекса мероприятий по управлению безопасностью, прослеживаемостью и качеством пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке</p>	<ul style="list-style-type: none"> - способность разрабатывать мероприятия по управлению безопасностью, прослеживаемостью и качеством пищевой продукции в целях совершенствования регулирования, достижения более эффективного распределения ресурсов - способность организовывать и проводить экспертизу качества продукции
<p>ПК-3 Способен консультировать, проводить экспертизу, и организовывать работы при</p>	<p>ПК -3.1 Осуществляет экспертизу исполнения и результатов исполнения контракта</p>	<p>Знает методологию проведения экспертизы соответствия результатов, предусмотренных контрактом, условиям контракта</p>	<ul style="list-style-type: none"> - способность предложить методологию проведения экспертизы соответствия результатов, предусмотренных контрактом, условиям контракта - знает порядок проведения экспертизы товаров

<p>осуществлении закупок для обеспечения государственных, муниципальных и корпоративных нужд</p>		<p>Умеет выявлять при осуществлении проверки нарушения качества товаров</p>	<p>- способность выявлять при осуществлении проверки нарушения качества товаров</p>
		<p>Владеет навыками осуществления проверки соответствия качества товаров при экспертизе результатов, предусмотренных контрактом, условиям контракта</p>	<p>- способность проводить проверку соответствия качества товаров при экспертизе результатов, предусмотренных контрактом, условиям контракта</p> <p>- способность проводить экспертизу после проверки качественных характеристик товаров</p>
	<p>ПК -3.2 Управляет организацией, обеспечивающей консультирование и экспертизу в сфере закупок для государственных, муниципальных и корпоративных нужд</p>	<p>Знает методологию проведения экспертизы соответствия результатов, предусмотренных контрактом, условиям контракта</p>	<p>- способность знать методологию проведения экспертизы соответствия результатов, предусмотренных контрактом, условиям контракта</p>
		<p>Умеет использовать полученные результаты при проведении экспертизы</p>	<p>- способность использовать полученные результаты при проведении экспертизы</p> <p>- способность применять полученные знания при консультировании для проведения экспертизы</p>
		<p>Владеет навыками осуществления контроля соблюдения условий, предусмотренных заключенными договорами на экспертизу</p>	<p>- способность осуществлять контроль соблюдения условий, предусмотренных заключенными договорами на экспертизу</p> <p>- способность определять вид экспертизы в сфере закупок для государственных, муниципальных и корпоративных нужд</p>
	<p>ПК-2 Способен разрабатывать новые биотехнологии и новую биотехнологическую продукцию для пищевой и кормовой промышленности</p>	<p>ПК -2.1 Планирует развитие производства биотехнологической продукции для пищевой и кормовой промышленности</p>	<p>Знает методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции</p>
<p>Умеет проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и</p>			<p>- способность проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и</p>

		<p>микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами</p>	<p>улучшителей для выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами</p>
		<p>Владеет навыками исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами</p>	<p>- способность проводить исследования свойств сырья и пищевых продуктов с целью развития производства биотехнологической продукции для пищевой и кормовой промышленности - владеет навыками проведения экспертизы товаров на современном этапе – владеет навыками работы с результатами экспертиз, проведенных с применением современных методов исследования</p>
	<p>ПК -2.2 Разрабатывает новые технологические решения, технологии, виды биотехнологической продукции для пищевой и кормовой промышленности</p>	<p>Знает показатели конкурентоспособности и потребительских качеств биотехнологической продукции для пищевой промышленности</p>	<p>- способность перечислить показатели конкурентоспособности и потребительских качеств биотехнологической продукции для пищевой промышленности – способность предлагать новые технологические решения биотехнологической продукции для пищевой и кормовой промышленности</p>
		<p>Умеет выявлять факторы влияния новых технологий и новых видов сырья на конкурентоспособность и потребительские качества биотехнологической продукции для пищевой промышленности</p>	<p>- способность выявлять факторы влияния новых технологий и новых видов сырья на конкурентоспособность и потребительские качества биотехнологической продукции для пищевой и кормовой промышленности</p>

			<ul style="list-style-type: none"> – способность анализировать и принимать решения по внедрению новых технологий
		Владеет навыками изучения влияния новых технологий и новых видов сырья на конкурентоспособность и потребительские качества биотехнологической продукции для пищевой промышленности	<ul style="list-style-type: none"> - способность проводить исследования влияния новых технологий и новых видов сырья на конкурентоспособность и потребительские качества биотехнологической продукции для пищевой и кормовой промышленности
ПК-5 Способен к стратегическому управлению развитием производства биотехнологической продукции для пищевой и кормовой промышленности	ПК -5.1 Управляет испытаниями и внедрением новых биотехнологий и новой биотехнологической продукции для пищевой и кормовой промышленности	Знает современные методы проведения исследований в области экспертизы и получения биотехнологической продукции и обеспечения ее безопасности	<ul style="list-style-type: none"> - способность перечислить современные методы проведения исследований в области экспертизы и получения биотехнологической продукции и обеспечения ее безопасности – знает научно-технологические подходы создания новой биотехнологической продукции для пищевой и кормовой промышленности
		Умеет применять методы исследовательских технологий в области прикладного аспекта экспертизы продукции	<ul style="list-style-type: none"> - способность применять методы исследовательских технологий в области прикладного аспекта экспертизы продукции – способность перечислить методы исследовательских технологий в области прикладного аспекта экспертизы продукции
		Владеет навыками применения методов исследовательских технологий в области биотехнологий, производимых биотехнологических товаров и их биобезопасности	<ul style="list-style-type: none"> - способность анализировать результаты испытаний – способность проводить исследования с применением современных методов экспертизы товаров в области биотехнологий
	ПК -5.2 Создает сервисы и продукты, на мировых рынках за счет лучших технологических решений	Знает структуру рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных биотехнологий и новых видов биотехнологической	<ul style="list-style-type: none"> - способность перечислить и охарактеризовать показатели, характеризующие продовольственную безопасность; - способность перечислить и раскрыть сущность методов оценки уровня продовольственной безопасности

	продовольственной безопасности человека	продукции для пищевой промышленности с учетом повышения качества производимой продукции	<ul style="list-style-type: none"> – способность использовать методологию при принятии рецептурно-компонентных и технологических решений – знает подходы к созданию новой биотехнологической продукции для пищевой промышленности
		Умеет осуществлять корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов биотехнологической продукции для пищевой промышленности с учетом повышения качества производимой продукции	<ul style="list-style-type: none"> - способность осуществлять корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов биотехнологической продукции для пищевой промышленности с учетом повышения качества производимой продукции – способность использовать мировой опыт при создании новых технологических решений продовольственной безопасности человека – способность выбирать оптимальные решения при создании продукции с учетом требований качества и продовольственной безопасности
		Владеет навыками корректировки рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов биотехнологической продукции для пищевой промышленности с учетом повышения качества производимой продукции	<ul style="list-style-type: none"> – владеет навыками проведения оценки качества новых видов биотехнологической продукции - способность осуществлять корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений на основе полученных результатов оценки качества новых видов продукции – способность владеть прогрессивными методами подбора технологических решений продовольственной безопасности – способность демонстрировать навыки в области лабораторного исследования

Зачетно-экзаменационные материалы

Оценочные средства для промежуточной аттестации

Вопросы к экзамену

- 1 Преимущества и недостатки дегустационного анализа. Порядок органолептической оценки.
- 2 Основные требования к современному дегустационному анализу. Условия проведения сенсорного анализа.
- 3 Потребительские методы дегустационного анализа. Область применения.
- 4 Аналитические методы дегустационного анализа. Область применения.
- 5 Виды и назначения дегустаций.
- 6 Титриметрические методы экспертизы товаров. Область применения. Современное оборудование для проведения анализа.
- 7 Гравиметрические методы экспертизы товаров. Область применения. Современное оборудование для проведения анализа.
- 8 Радиометрические методы. Область применения. Современное оборудование для проведения анализа.
- 9 Термометрические методы. Область применения. Современное оборудование для проведения анализа.
- 10 Методы оптической спектроскопии. Область применения. Современное оборудование для проведения анализа.
- 11 Хроматографические методы. Область применения. Современное оборудование для проведения анализа.
- 12 Физико-механические методы экспертизы. Область применения. Современное оборудование для проведения анализа.
- 13 Экспресс- и классические микробиологические методы экспертизы. Область применения. Современное оборудование для проведения анализа.
- 14 Расчетные, регистрационные, социологические методы экспертизы. Принципы. Область применения.

15 . Классификация методов товарной экспертизы.

Критерии выставления оценки:

Оценка экзамена	Требования к сформированным компетенциям
«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.
«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.
«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.
«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.

Вопросы для текущей аттестации

Примерные темы докладов:

По разделу 1:

1. Современные методы органолептического анализа пищевой продукции (вид пищевой продукции выбирает сам студент, либо получает задание от преподавателя)

2. Современные методы органолептического анализа потребительских товаров (вид продукции выбирает сам студент, либо получает задание от преподавателя)

По разделу II:

3. Современные экспресс - методы микробиологического контроля пищевой продукции

4. Современные методы оптической спектрометрии.

5. Современные оптические методы молекулярного анализа.

6. Современные хроматографические методы экспертизы.

7. Современные физико-механические методы экспертизы пищевой продукции.

8. Современные физико-механические методы экспертизы потребительских товаров.

9. Современные электро-химические методы экспертизы товаров.

10. Современные радиометрические методы экспертизы.

11. Современные термометрические методы экспертизы.

12. Современные химические методы экспертизы пищевой продукции.

13. Современные химические методы экспертизы потребительских товаров.

Критерии оценки доклада

– 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 балл – 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.

Теоретическая подготовка к практическим занятиям

Занятие 1. Знакомство с работой аккредитованной лаборатории по экспертизе качества пищевой продукции

При подготовке к данному практическому занятию необходимо самостоятельно подготовить следующие теоретические вопросы:

1. Общие требования к аккредитации и работе испытательных лабораторий (ГОСТ Р 51000.4-2011, ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009 .
2. Основными методами экспертизы пищевой продукции, просмотреть нормативную документацию.

Форма контроля: экспресс-опрос.

Занятие 2. Знакомство с работой аккредитованной лаборатории по экспертизе качества потребительских товаров

При подготовке к данному практическому занятию необходимо самостоятельно подготовить следующие теоретические вопросы:

1. Общие требования к аккредитации и работе испытательных лабораторий (ГОСТ Р 51000.4-2011, ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009).

2. Основными методами экспертизы потребительских товаров, просмотреть нормативную документацию.

Форма контроля: экспресс-опрос.

Занятие 3. Бальная оценка пищевых продуктов

При подготовке к данному практическому занятию необходимо самостоятельно подготовить следующие теоретические вопросы:

1. Общие требования к организации органолептического анализа, требования к экспертам (ГОСТ ISO 8586-2015, ГОСТ ISO 5492-2014, ГОСТ ISO 13300-2015, ГОСТ ISO 13300-2-2015, ГОСТ ISO 4121-2016).

2. Основными методами экспертизы потребительских товаров, просмотреть нормативную документацию.

Форма контроля: экспресс-опрос.

Занятие 4. Методы экспертизы молока

При подготовке к данному практическому занятию необходимо самостоятельно подготовить следующие теоретические вопросы:

1. Теоретически ознакомиться с методом Къельдаля.

2. Теоретически ознакомиться с фотометрическими методами определения белка (метод Лоури, биуретовый метод, методы, основанные на связывании красителей, методы УФ-спектроскопии).

3. Теоретически ознакомиться с хроматографическими методами определения общего белка.

Студент может составить небольшой конспект для быстрого усваивания материала.

Форма контроля: собеседование, экспресс-опрос.

Критерии оценки теоретической подготовки к практическим работам

– 100-86 баллов выставляется студенту, если студент дал правильные ответы на все поставленные вопросы при собеседовании;

– 85-76 баллов – не более 2 неправильных или отсутствующих ответов на

поставленные вопросы в собеседовании;

– 75-61 балл – 3-4 неправильных или отсутствующих ответов на поставленные вопросы в собеседовании;

– 60-50 баллов – более 4 неправильных или отсутствующих ответов на поставленные вопросы в собеседовании.

Методические рекомендации, определяющие процедуры оценивания результатов освоения дисциплины

Текущая аттестация студентов. Текущая аттестация студентов по дисциплине «Современные методы экспертизы товаров» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной.

Текущая аттестация по дисциплине «Современные методы экспертизы товаров» проводится в форме контрольных мероприятий (собеседование, выполнение практических работ, подготовка докладов) 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 практических работ);

– результаты самостоятельной работы (подготовка докладов, подготовка к практическим занятиям).

Промежуточная аттестация студентов. Промежуточная аттестация студентов по дисциплине «Современные методы экспертизы товаров» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной.

По дисциплине «Современные методы экспертизы товаров»

предусмотрен экзамен в виде собеседования.

Краткая характеристика процедуры применения используемого оценочного средства. В результате посещения лекций, практических занятий, последовательно осваивает материалы дисциплины и изучает ответы на вопросы к экзамену, представленные в структурном элементе ФОС IV. 1. Критерии оценки студента на экзамене представлены в структурном элементе ФОС IV.3. Критерии оценки текущей аттестации – выполнение практических работ, подготовка докладов представлены в структурном элементе ФОС V.

**Критерии выставления оценки студенту на экзамене
по дисциплине «Современные методы экспертизы товаров»**

Оценка экзамена	Требования к сформированным компетенциям
«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.
«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.
«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 заданий.

«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.
-----------------------	---