

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ Василенко В.Н.

«25» _____ 05 _____ 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ

Товароведение

Специальность
27.02.07 Управление качеством продукции, процессов и услуг (по отраслям)

Квалификация выпускника
Техник

1. Цели и задачи дисциплины

1. Целями освоения дисциплины ОП.14 ТОВАРОВЕДЕНИЕ является подготовка выпускника к выполнению и решению профессиональных задач в области 40 Сквозные виды профессиональной деятельности в промышленности (приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014 г. № 667н "О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)", зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный № 34779);

Дисциплина направлена на решение задач следующих видов профессиональной деятельности:

- контролировать качество продукции на каждой стадии производственного процесса.

Программа составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 27.02.07 Управление качеством продукции, процессов и услуг (по отраслям) (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1557 с изменениями и дополнениями от 17 декабря 2020 г.).

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

В результате освоения дисциплины в соответствии с предусмотренными компетенциями обучающийся должен уметь:

-распознавать продовольственные товары по ассортиментной принадлежности;

-определять показатели ассортимента;

- соблюдать и контролировать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;

-проводить постоянный и непрерывный контроль качества пищевой продукции и продовольственного сырья;

-проводить оценку качества продовольственных товаров в соответствии с установленными требованиями;

-принимать меры по предотвращению опасности в критических точках технологического процесса;

знать:

-товароведные группы продовольственных товаров, их потребительские характеристики;

-классификацию и групповой ассортимент продовольственных товаров;

-факторы, формирующие и сохраняющие качество продовольственных товаров;

-условия и сроки транспортирования и хранения продовольственных товаров, санитарно-эпидемиологические требования к ним;

-основные пути загрязнения продуктов питания и продовольственного сырья;

-условия обеспечения безопасности пищевой продукции.

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикатора достижения компетенции
1	ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной	Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её

		деятельности, применительно к различным контекстам	<p>составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
2	ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
3	ПК 1.4.	Оценивать соответствие готовой продукции, условий ее хранения и транспортировки требованиям нормативных документов и технических условий	<p>Практический опыт: оценивание соответствия готовой продукции, условий ее хранения и транспортировки требованиям нормативных документов и технических условий</p> <p>Умения: планировать последовательность проведения оценки соответствия готовой продукции, условий ее хранения и транспортировки требованиям нормативных документов и технических условий документов и технических условий; определять критерии и показатели соответствия готовой продукции, условий ее хранения и транспортировки на основании нормативной и технологической документации; выбирать методы и способы определения и оценки значений соответствия готовой продукции, условий ее хранения и транспортировки; выбирать критерии и значения показателей соответствия готовой продукции, условий ее хранения и транспортировки на основании нормативной и технологической документации; оформлять результаты оценки соответствия готовой продукции, условий ее хранения и транспортировки; выявлять дефектную продукцию; разделять брак на «исправимый» и «неисправимый»; применять измерительное оборудование, необходимое для проведения измерений</p> <p>- Знания: требования нормативных и методических документов, регламентирующие вопросы качества продукции (сырья, материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий); порядок рассматривания и предъявления рекламаций по качеству готовой продукции; нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы хранения и транспортировки готовой продукции; методы и средства технического контроля соответствия готовой продукции, условий ее хранения и транспортировки; виды брака (несоответствий), причины их возникновения и методы предупреждения; назначение и принцип действия измерительного оборудования; виды документации, оформляемые на годную и несоответствующую качеству продукцию.</p>

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина относится к вариативной части общепрофессионального цикла ОП.14 и изучается в 6 семестре 3 года обучения. Дисциплина основывается на изучении общеобразовательных учебных дисциплин «Контроль качества готовой продукции и услуг», «Метрология и стандартизация», «Средства и методы измерения», междисциплинарного курса 01.01 «Порядок проведения оценки качества продукции на каждой стадии производственного процесса» профессионального модуля 01 «Контролировать качество продукции на каждой стадии производственного процесса».

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет __156__ ак. ч.

Виды учебной работы	Всего академических часов	Распределение трудоемкости по семестрам, ак. ч
		6 семестр
Общая трудоемкость дисциплины	156	156
Контактная работа , в т.ч. аудиторные занятия:	130	130
Лекции	82	82
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	60	60
Практические/лабораторные занятия	48	48
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	48	48
Консультации текущие	-	-
Вид аттестации (экзамен)	4	4
Самостоятельная работа:	22	22
проработка материала по конспекту лекций	10	10
выполнение домашних заданий (индивидуальных)	6	6
подготовка к тестированию	6	6

5 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

5.1 Содержание разделов дисциплины (модуля)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (указываются темы и дидактические единицы)	Трудоемкость раздела, ак. час	
			в традиционной форме	в форме практической подготовки
1	Теоретические основы товароведения	Предмет, цели, задачи, принципы и функции товароведения. Этапы развития товароведения. Объекты товароведной	10	33

		<p>деятельности. Субъекты товароведной деятельности. Основополагающие характеристики товара: ассортиментная, качественная, количественная, стоимостная. Классификация методов, применяемых в товароведении, их характеристика.</p> <p>Факторы, определяющие потребительскую стоимость продукции и услуг. Свойства и показатели качества, их номенклатура. Градации качества. Дефекты товаров: их классификация, способы устранения. Приёмка товаров по количеству и качеству.</p> <p>Товароведная классификация товаров: класс, подкласс, группа, подгруппа, вид, разновидность, наименование. Методы кодирования товаров: их достоинства и недостатки.</p> <p>Классификация ассортимента товаров. Свойства и показатели ассортимента. Управление ассортиментом: факторы формирования ассортимента, ассортиментная политика. Виды нормативных и технологических документов, регламентирующих ассортимент товаров.</p> <p>Безвредность продуктов питания. Закон РФ от 2 января 2000г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Пища как источник и носитель значительного числа опасных для здоровья человека химических веществ. Пути их попадания в продукты. Экологическая обстановка в стране, загрязнение окружающей среды отходами промышленности и сельского хозяйства. Экологически чистое сырьё для производства продуктов питания, генетически модифицированные продукты.</p> <p>Анализ рисков и критические контрольные точки. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества, Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».</p> <p>Безопасность продовольственных товаров.</p> <p>Фальсификация: понятие, виды, методы обнаружения. Основные виды экспертизы товаров. Организация и порядок проведения товарной экспертизы. Требования к заключению эксперта.</p>		
2	Товароведно-коммерческая характеристика основных групп продовольственных товаров и продукции общественного питания	<p>Химический состав продовольственных товаров, их пищевая ценность. Стандартизация и сертификация продовольственных товаров. Хранение продовольственных товаров. Контроль качества продовольственных товаров.</p> <p>Зерно, крупа, мука, хлеб и хлебобулочные изделия: ассортимент, требование к качеству. Яйца и яичные товары: ассортимент, требование к качеству. Вкусовые товары: классификация пряностей и приправ, их характеристика, требование к качеству.</p> <p>Молоко и молочные товары: их классификация, характеристика ассортимента,</p>	12	97

	<p>требование к качеству. Классификация пищевых жиров и пищевых концентратов характеристика ассортимента, требование к качеству.</p> <p>Сахар, мёд, крахмал и крахмалопродукты: ассортимент, требование к качеству. Классификация кондитерских изделий, их характеристика, требование к качеству.</p> <p>Ткани и химический состав мяса. Классификация мясных туш. Разделка мяса для розничной торговли. Требования к качеству мяса. Субпродукты. Мясо домашней птицы. Колбасные изделия. Мясные копчености. Соблюдение условий и сроков хранения и реализации мяса и мясных товаров.</p> <p>Химический состав, пищевая ценность, классификация свежих плодов и овощей, характеристика ассортимента, требование к качеству. Грибы свежие и переработанные. Хранение плодоовощной продукции.</p> <p>Характеристика семейства рыб. Живая, охлажденная и мороженая рыба. Соленая, копченая, вяленая и сушеная рыба, балычные изделия, икра. Рыбные консервы и пресервы. Ассортимент, требование к качеству.</p> <p>Порядок контроля качества основных групп продовольственных товаров, порядок отбора проб для проведения анализа. Проверка соответствия качества товаров требованиям стандартов.</p>		
3	<i>Консультации текущие</i>	-	
4	<i>Консультации перед экзаменом</i>	-	
5	<i>Экзамен</i>	4	

5.2 Разделы дисциплины и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции, ак. ч		Практические занятия, ак. ч		СРО, ак. ч
		в традиционной форме	в форме практической подготовки	в традиционной форме	в форме практической подготовки	
1	Теоретические основы товароведения	10	10		12	11
2	Товароведно-коммерческая характеристика основных групп продовольственных товаров и продукции общественного питания	12	50		36	11
	<i>Консультации текущие</i>	-				
	<i>Консультации перед экзаменом</i>	-				
	<i>Экзамен</i>	4				

5.2.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лекционных занятий	Трудоемкость, ак. ч
1.	Теоретические основы товароведения	Введение в дисциплину. Состояние и перспективы развития	2

		потребительского рынка России.	
		Предмет, цели и задачи товароведения. История и направления развития товароведения.	2
		Объекты и субъекты товароведной деятельности. Методы товароведения.	2
		Потребительная стоимость и стоимость. Требования, предъявляемые к товарам.	2
		Свойства и показатели качества, их номенклатура. Градации качества.	2
		*Дефекты товаров: их классификация, способы устранения. Приёмка товаров по количеству и качеству.	2
		*Безвредность продуктов питания.	2
		*Анализ рисков и критические контрольные точки.	2
		*Фальсификация: понятие, виды, методы обнаружения..	2
		*Экспертиза товаров, её виды, порядок проведения.	2
2.	Товароведно - коммерческая характеристика основных групп продовольственных товаров и продукции общественного питания	Химический состав продовольственных товаров, их пищевая ценность	4
		*Зерномучные товары. Яйца и яичные товары. Вкусовые товары.	6
		*Молоко и молочные товары. Пищевые жиры. Пищевые концентраты.	6
		*Сахар, мёд, крахмал. Кондитерские товары.	6
		*Мясо и мясные товары.	6
		*Овощи, плоды, грибы.	4
		*Рыба и рыбные товары.	4
		*Технологический цикл товаров.	2
		Обеспечение качества и количества товаров.	4
		Стандартизация и сертификация товаров.	4
		*Порядок контроля качества основных групп продовольственных товаров	6
		*Порядок отбора проб для проведения анализа	6
*Проверка соответствия качества товаров требованиям стандартов	4		

*в форме практической подготовки

5.2.2 Практические занятия

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика практических занятий	Трудоемкость, ак. ч
1.	Теоретические основы товароведения	*Методы научного познания	2
		*Изучение нормативных документов, регламентирующих ассортимент и качество товаров.	2
		*Приёмка товаров по качеству	2
		*Средства товарной информации	2
		*Изучение ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества, Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».	2

		*Составление акта экспертизы.	2
2.	Товароведно- коммерческая характеристика основных групп продовольственных товаров и продукции общественного питания	*Изучение ассортимента зерномучных товаров.	4
		*Изучение ассортимента и оценка качества молока и кисломолочных продуктов.	4
		*Изучение ассортимента и оценка качества мёда.	2
		*Изучение ассортимента и оценка качества пищевых жиров	2
		*Изучение ассортимента мяса и мясопродуктов.	4
		*Изучение ассортимента плодов и овощей.	4
		*Определение качества рыбы по органолептическим показателям.	4
		*Изучение документов по стандартизации и сертификации продукции и услуг в РФ.	2
		*Анализ пищевой ценности продовольственных товаров	4
		*Качество продовольственных товаров: выявление фальсификации продовольственных товаров	4
		*Анализ процессов, происходящих в продуктах питания	2

*в форме практической подготовки

5.2.3 Лабораторный практикум не предусмотрен

5.2.4 Самостоятельная работа обучающихся

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид СРО	Трудоемкость, ак.ч
1	Теоретические основы товароведения	Проработка материала по конспекту лекций	5
		Выполнение домашних заданий	3
		Подготовка к тестированию	3
2	Товароведно- коммерческая характеристика основных групп продовольственных товаров и продукции общественного питания	Проработка материала по конспекту лекций	5
		Выполнение домашних заданий	3
		Подготовка к тестированию	3

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Для освоения дисциплины обучающийся может использовать:

6.1 Основная литература

1. Габа, Н.Д. Контроль качества продукции и услуг общественного питания [Текст]: учебник - М.: Академия, 2018 г.

2. Мезенцева, Г. В. Контроль качества продовольственных товаров [Текст]: учеб. пособие - Воронеж: ВГУИТ, 2018 г.

3. Мезенцева, Г.В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособие – Воронеж: ВГУИТ, 2019 г. <http://biblos.vsu.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/4794>

4. Грибанова, И. В. Товароведение : учебное пособие : Минск : РИПО, 2019. <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599938>

5. Косарева, О. А. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров : учебник : Москва : Университет Синергия, 2020. <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=617835>

6.2 Дополнительная литература

1. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова и др. – Москва : Дашков и К°, 2018

https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=496166

2. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров : учебник / Т.И. Чалых, Е.Л. Пехташева, Е.Ю. Райкова и др. – Москва : Дашков и К°, 2020 https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=572966

3. Зюнова, Л.Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебное пособие - М. : Дашков и К°, 2018 http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=495843

4. Товароведение, экспертиза и стандартизация : учебник / А.А. Ляшко, А.П. Ходыкин, Н.И. Волошко, А.П. Снитко. - М. : Дашков и Ко, 2018 http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=496128

Периодические издания:

- Товаровед продовольственных товаров

- Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов

6.3 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

1. Товароведение [Электронный ресурс] : методические указания к выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 27.02.07 Управление качеством продукции, процессов и услуг (по отраслям), очной формы обучения/ Г.В. Мезенцева: ВГУИТ, ФСПО. – Воронеж: ВГУИТ, 2019. – 31 с.

Режим доступа: <http://biblos.vsu.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/4991>

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	https://www.edu.ru/
Научная электронная библиотека	https://elibrary.ru/defaultx.asp?
Национальная исследовательская компьютерная сеть России	https://niks.su/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru/
Электронная библиотека ВГУИТ	http://biblos.vsu.ru/megapro/web
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	https://minobrnauki.gov.ru/
Портал открытого on-line образования	https://npoed.ru/
Электронная информационно-образовательная	https://education.vsu.ru/

6.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

При изучении дисциплины используется программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы: ЭИОС университета, в том числе на базе программной платформы «Среда электронного обучения ЗКЛ», автоматизированная информационная база «Интернет-тренажеры», «Интернет-экзамен».

При освоении дисциплины используется лицензионное и открытое программное обеспечение – н-р, ОС Windows, ОС ALT Linux.

7 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Обеспеченность процесса обучения техническими средствами полностью соответствует требованиям ФГОС по направлению подготовки. Материально-техническая база приведена в лицензионных формах и расположена во внутренней сети по адресу <http://education.vsu.ru>.

При чтении лекций, проведении практических занятий и контроле знаний обучающихся по междисциплинарному курсу используется:

<p>Лаборатория физико-механических испытаний, технологических испытаний, технологии испытаний пластмасс (ауд. 09,07,04)</p>	<p>Комплекты учебной мебели Иометр ЭВ-74, Машина испытательная универсальная УММ-5, Машина разрывная ZM-10, Машина разрывная 2161 P5, Машина испытательная для резины, машина испытательная для резины РМИ-15, машина испытательная универсальная УММ-5, Машина для испытания резины на стирания МИ-2, , Машина для испытания на трение МПТ-1, машина на испытание на растяжение МР-0,05м, машина для испытания резины МРС, машина для испытания резины на стирание ВК 5901, машина для испытания на растяжение и сжатие резины, прибор для измерения индекса расплавов термопластов ИИРТ, прибор для определения теплостойкости ТWV, прибор ВМ-484, приборы ХП08, прибор для измерения твердости по методу Ронвела 2140, твердомер, длинномер вертикальный оптический ИЗВ-2, плоский биколометр ПВ-63, копёр маятниковый КМ-5, профиллограф-профилометр Ц-166, блескомер ФБ-2.</p>	<p>ПО нет</p>
---	---	---------------

Аудитория для самостоятельной работы студентов:

<p>Компьютерный класс для самостоятельной работы, в т.ч. для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд.19)</p>	<p>ALT Linux Образование 9 + LibreOffice; Маркерная доска; Информационные стенды, справочные материалы; Комплект учебной мебели.</p>
--	--

Дополнительно, самостоятельная работа обучающихся, может осуществляться при использовании:

Ресурсный центр	Компьютеры со свободным доступом в сеть Интернет и Электронными библиотечными и информационно справочными системами.	Альт Образование 8.2 + LibreOffice 6.2+Maxima Лицензия № AAA.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно»
-----------------	--	--

8 Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Оценочные материалы (ОМ) для дисциплины включают в себя:

- перечень компетенций с указанием индикаторов достижения компетенций, этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и практического опыта.

ОМ представляются отдельным комплектом и **входят в состав рабочей программы дисциплины.**

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
ДИСЦИПЛИНЫ
ТОВАРОВЕДЕНИЕ**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикатора достижения компетенции
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
ПК 1.4.	Оценивать соответствие готовой продукции, условий ее хранения и транспортировки требованиям нормативных документов и технических условий	<p>Практический опыт: оценивание соответствия готовой продукции, условий ее хранения и транспортировки требованиям нормативных документов и технических условий</p> <p>Умения: планировать последовательность проведения оценки соответствия готовой продукции, условий ее хранения и транспортировки требованиям нормативных документов и технических условий документов и технических условий; определять критерии и показатели соответствия готовой продукции, условий ее хранения и транспортировки на основании нормативной и технологической документации; выбирать методы и способы определения и оценки значений соответствия готовой продукции, условий ее хранения и транспортировки; выбирать критерии и значения показателей соответствия готовой продукции, условий ее хранения и транспортировки на основании нормативной и технологической документации; оформлять результаты оценки соответствия готовой продукции, условий ее хранения и транспортировки; выявлять дефектную продукцию; разделять брак на «исправимый» и «неисправимый»; применять измерительное оборудование, необходимое для проведения измерений</p> <p>- Знания: требования нормативных и методических документов, регламентирующие вопросы качества продукции (сырья, материалов, полуфабрикатов и комплектующих</p>

		изделий); порядок рассмотрения и предъявления рекламаций по качеству готовой продукции; нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы хранения и транспортировки готовой продукции; методы и средства технического контроля соответствия готовой продукции, условий ее хранения и транспортировки; виды брака (несоответствий), причины их возникновения и методы предупреждения; назначение и принцип действия измерительного оборудования; виды документации, оформляемые на годную и несоответствующую качеству продукцию.
--	--	--

В результате освоения дисциплины в соответствии с запросами работодателей обучающийся должен:

Знать товароведные группы продовольственных товаров, их потребительские характеристики;

классификацию и групповой ассортимент продовольственных товаров;

факторы, формирующие и сохраняющие качество продовольственных товаров;

условия и сроки транспортирования и хранения продовольственных товаров, санитарно-эпидемиологические требования к ним;

основные пути загрязнения продуктов питания и продовольственного сырья;

условия обеспечения безопасности пищевой продукции.

Уметь распознавать продовольственные товары по ассортиментной принадлежности;

определять показатели ассортимента;

соблюдать и контролировать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;

проводить постоянный и непрерывный контроль качества пищевой продукции и продовольственного сырья;

проводить оценку качества продовольственных товаров в соответствии с установленными требованиями;

принимать меры по предотвращению опасности в критических точках технологического процесса.

Содержание разделов дисциплины.

Теоретические основы товароведения. Предмет, цели, задачи, принципы и функции товароведения. Этапы развития товароведения. Объекты товароведной деятельности. Субъекты товароведной деятельности. основополагающие характеристики товара: ассортиментная, качественная, количественная, стоимостная. Классификация методов, применяемых в товароведении, их характеристика.

Факторы, определяющие потребительную стоимость продукции и услуг. Свойства и показатели качества, их номенклатура. Градации качества. Дефекты товаров: их классификация, способы устранения. Приёмка товаров по количеству и качеству.

Товароведная классификация товаров: класс, подкласс, группа, подгруппа, вид, разновидность, наименование. Методы кодирования товаров: их достоинства и недостатки.

Классификация ассортимента товаров. Свойства и показатели ассортимента. Управление ассортиментом: факторы формирования ассортимента, ассортиментная политика. Виды нормативных и технологических документов, регламентирующих ассортимент товаров.

Безвредность продуктов питания. Закон РФ от 2 января 2000г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Пища как источник и носитель значительного числа опасных для здоровья человека химических веществ. Пути их попадания в продукты. Экологическая обстановка в стране, загрязнение окружающей среды отходами промышленности и сельского хозяйства. Экологически чистое сырьё для производства продуктов питания, генетически модифицированные продукты.

Анализ рисков и критические контрольные точки. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества, Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».

Безопасность продовольственных товаров.

Фальсификация: понятие, виды, методы обнаружения. Основные виды экспертизы товаров. Организация и порядок проведения товарной экспертизы. Требования к заключению эксперта.

Товароведно - коммерческая характеристика основных групп продовольственных товаров и продукции общественного питания. Химический состав продовольственных товаров, их пищевая ценность. Стандартизация и сертификация продовольственных товаров. Хранение продовольственных товаров. Контроль качества продовольственных товаров.

Зерно, крупа, мука, хлеб и хлебобулочные изделия: ассортимент, требование к качеству. Яйца и яичные товары: ассортимент, требование к качеству. Вкусовые товары: классификация пряностей и приправ, их характеристика, требование к качеству.

Молоко и молочные товары: их классификация, характеристика ассортимента, требование к качеству. Классификация пищевых жиров и пищевых концентратов характеристика ассортимента, требование к качеству.

Сахар, мёд, крахмал и крахмалопродукты: ассортимент, требование к качеству. Классификация кондитерских изделий, их характеристика, требование к качеству.

Ткани и химический состав мяса. Классификация мясных туш. Разделка мяса для розничной торговли. Требования к качеству мяса. Субпродукты. Мясо домашней птицы. Колбасные изделия. Мясные копчености. Соблюдение условий и сроков хранения и реализации мяса и мясных товаров.

Химический состав, пищевая ценность, классификация свежих плодов и овощей, характеристика ассортимента, требование к качеству. Грибы свежие и переработанные. Хранение плодоовощной продукции.

Характеристика семейства рыб. Живая, охлажденная и мороженая рыба. Солёная, копченая, вяленая и сушеная рыба, балычные изделия, икра. Рыбные консервы и пресервы. Ассортимент, требование к качеству.

Порядок контроля качества основных групп продовольственных товаров, порядок отбора проб для проведения анализа. Проверка соответствия качества товаров требованиям стандартов.

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

ПО ДИСЦИПЛИНЕ

ТОВАРОВЕДЕНИЕ

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции
1	ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
2	ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
7	ПК 1.4.	Оценивать соответствие готовой продукции, условий ее хранения и транспортировки требованиям нормативных документов и технических условий	<p>Практический опыт: оценивание соответствия готовой продукции, условий ее хранения и транспортировки требованиям нормативных документов и технических условий</p> <p>Умения: планировать последовательность проведения оценки соответствия готовой продукции, условий ее хранения и транспортировки требованиям нормативных документов и технических условий документов и технических условий; определять критерии и показатели соответствия готовой продукции, условий ее хранения и транспортировки на основании нормативной и технологической документации; выбирать методы и способы определения и оценки значений соответствия готовой продукции, условий ее хранения и транспортировки; выбирать критерии и значения показателей соответствия готовой продукции, условий ее хранения и транспортировки на основании нормативной и технологической документации; оформлять результаты оценки соответствия готовой продукции, условий ее хранения и транспортировки; выявлять дефектную продукцию; разделять брак на «исправимый» и «неисправимый»; применять измерительное оборудование, необходимое для проведения измерений</p> <p>- Знания: требования нормативных и методических документов, регламентирующие вопросы качества продукции (сырья, материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий); порядок рассмотра и предъявления рекламаций по качеству готовой продукции; нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы хранения и транспортировки готовой продукции; методы и средства</p>

			технического контроля соответствия готовой продукции, условий ее хранения и транспортировки; виды брака (несоответствий), причины их возникновения и методы предупреждения; назначение и принцип действия измерительного оборудования; виды документации, оформляемые на годную и несоответствующую качеству продукцию.
--	--	--	---

2. Паспорт оценочных материалов по дисциплине

Разделы дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные материалы		Технология/процедура оценивания (способ контроля)
		наименование	№№ заданий	
Теоретические основы товароведения Товароведно-коммерческая характеристика основных групп продовольственных товаров и продукции общественного питания	ОК-01 ОК-02 ПК-1.4	Тест	1-35	Процентная шкала
		Реферат	36-50	Уровневая шкала
		Отчет по практическому занятию	71-76	Уровневая шкала
		Вопросы к экзамену	51-70	Уровневая шкала

3. Оценочные средства для промежуточной аттестации (экзамен) (типовые контрольные задания (включая тесты) и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения междисциплинарного курса)

Для оценки знаний, умений, навыков студентов по междисциплинарному курсу применяется бально-рейтинговая система оценки сформированности компетенций студента.

Бально-рейтинговая система оценки осуществляется в течение всего семестра при проведении аудиторных занятий и контроля самостоятельной работы. Показателями ОМ являются: текущий опрос в виде собеседования на практических работах, тестовые задания и самостоятельной работы обучающихся. Оценки выставляются в соответствии с графиком контроля текущей успеваемости студентов в автоматизированную систему баз данных (АСУБД) «Рейтинг студентов».

Обучающийся, набравший в семестре более 60 % от максимально возможной бально-рейтинговой оценки работы в семестре получает зачет автоматически.

Студент, набравший за текущую работу в семестре менее 60 %, т.к. не выполнил всю работу в семестре по объективным причинам (болезнь, официальное освобождение и т.п.) допускается до зачета, однако ему

дополнительно задаются вопросы на собеседовании по разделам, выносимым на зачет.

Аттестация обучающегося по дисциплине проводится в форме тестирования и предусматривает возможность последующего собеседования (зачета). Зачет проводится в виде тестового задания.

3.1 Банк тестовых заданий

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ПК 1.4 Оценивать соответствие готовой продукции, условий ее хранения и транспортировки требованиям нормативных документов и технических условий

№	Тестовое задание
Выбрать один ответ	
1.	Предметом товароведения являются 1) физические свойства товаров 2) потребительские свойства товаров 3) химические свойства товаров 4) биологические свойства товаров
2.	Как называется метод определения значений показателей качества продукции, осуществляемый на основе технических средств измерений? 1) измерительный 2) технический 3) эмпирический 4) аналитический
3.	Как называется метод определения значений показателей качества с помощью органов чувств? 1) физический 2) биологический 3) диагностический 4) органолептический
4.	На что направлена товароведная деятельность, как составляющая часть коммерческой? 1) на товары и сопутствующие им торговые услуги 2) на контроль качества 3) на подготовку к продаже 4) на контроль потребительских свойств
5.	К естественной убыли относятся потери товаров, возникающие в результате 1) несоблюдения технологии изготовления товаров 2) неправильного хранения или транспортировки товаров, небрежного отношения к ним, нарушения условий и сроков реализации 3) усушки, распыла, раскрошки и разлива 4) все ответы верны
6.	При возникновении разногласий по вопросам ассортиментной принадлежности товаров проводится 1) ассортиментная экспертиза 2) комплексная экспертиза 3) судебная экспертиза 4) количественная экспертиза
7.	Производственный ассортимент-это

	<p>1)набор видов и разновидностей товаров, объединенных по какому-либо признаку</p> <p>2)совокупность товаров, выпускаемых определенной отраслью промышленности или предприятием</p> <p>3)совокупность товаров, находящихся на предприятиях розничной и оптовой торговли</p> <p>4)все ответы верны</p>
8.	<p>Торговый ассортимент – это</p> <p>1)набор видов и разновидностей товаров, объединенных по какому-либо признаку</p> <p>2)совокупность товаров, выпускаемых определенной отраслью промышленности или предприятием</p> <p>3)совокупность товаров, находящихся на предприятиях розничной и оптовой торговли</p> <p>4)все ответы верны</p>
9.	<p>Основными методами классификации являются</p> <p>1)иерархический и фасетный</p> <p>2)систематизация</p> <p>3)унификация и селекция</p> <p>4)типизация</p>
10.	<p>Целью торговой классификации является</p> <p>1)методически правильное изучение потребительских свойств товаров и выявление общих принципов формирования этих свойств</p> <p>2)облегчение изучения широкого ассортимента, правильная организация реализации товаров</p> <p>3)улучшение организации торговли, совершенствование учета и планирование ассортимента</p> <p>4)все ответы верны</p>
11.	<p>Сорт-это</p> <p>1) градация товара по одному или нескольким показателям качества, установленным в стандартах</p> <p>2) совокупность свойств, обуславливающих их пригодность для удовлетворения потребностей человека в соответствии с назначением</p> <p>3) количественная характеристика свойств товара</p> <p>4) все ответы верны</p>
12.	<p>Сертификат-это</p> <p>1) документ, устанавливающий комплекс норм, правил и требований к продукции</p> <p>2) документ подтверждения соответствия качества продукции</p> <p>3) маркировка, нанесенная на продукте</p> <p>4) все ответы верны</p>
13.	<p>При хранении продуктов главными факторами, вызывающими изменения качества являются</p> <p>1) химический состав продуктов</p> <p>2) сырье, из которого изготовлены продукты</p> <p>3) температура, газовый состав, влажность воздуха</p> <p>4) все ответы верны</p>
14.	<p>Большое содержание воды в продукте:</p> <p>1) повышает питательную ценность и срок хранения продукта</p> <p>2) понижает питательную ценность и повышает срок хранения продукта</p> <p>3) понижает питательную ценность и срок хранения продукта</p> <p>4) все ответы верны</p>
15.	<p>К естественной убыли не относят:</p> <p>1. распыл</p> <p>2. усушку</p>

	3. утруску 4. технологические потери
16.	Какая из названных пар товаров не может храниться совместно в одном складском помещении. 1) мука и макаронные изделия 2) вареная колбаса и копченая рыба 3) свежие яблоки и картофель 4) весовые творог и сметана
17.	Для каких из перечисленных товаров рекомендуют использовать крючья при размещении товаров в складских помещениях. 1) крупная мороженая рыба 2) вареные колбасы 3) овощи, упакованные в мешки 4) плоды, упакованные в мешки
18.	Какая влажность воздуха рекомендуется для хранения товаров с низким содержанием воды, таких как крупы, мука, соль и т.п. 1) 90...95 % 2) 85...90 % 3) 70...75 % 4) 30...35 %
19.	Какой из перечисленных показателей нельзя определить измерительным методом 1) кислотность 2) зольность 3) вкус 4) жирность
20.	Какой из перечисленных показателей нельзя определить органолептическим методом 1) влажность 2) внешний вид 3) запах 4) вкус
Выбрать несколько вариантов ответов	
21.	Назовите объекты товароведной и коммерческой деятельности: 1) продукты 2) вещи; 3) товары 4) сырье
22.	На формирование ассортимента товаров в магазине оказывает влияние 1) национальные и климатические особенности 2) спрос, предложение товаров 3) специализация магазинов 4) производственные факторы
23.	Виды рыбы, которые относятся к лососевым: 1) горбуша 2) форель 3) сёмга 4) осётр
24.	Какие показатели определяют сорт крупы? 1) содержание сорной примеси 2) содержание битого ядра 3) влажность

	4) цвет
25.	К корнеплодам относятся: 1) картофель 2) капуста 3) морковь 4) свекла
26.	К вкусовым товарам относятся: 1) кондитерские изделия 2) чай, кофе, чайные и кофейные напитки 3) пряности и приправы 4) пищевые жиры
27.	К семечковым плодам относятся: 1) вишня 2) груши 3) яблоки 4) апельсин
Вставить пропущенное слово	
28.	Дефект — невыполнение заданного или ожидаемого требования, касающегося объекта, а также требования, относящегося к безопасности Ответ введите с заглавной буквы
29.	Фальсификация - действия, направленные на ухудшение потребительских свойств товара или уменьшения его количества при сохранении наиболее характерных, но не существенных свойств. Ответ введите с заглавной буквы
30.	Оценка качественных характеристик товара экспертами для установления соответствия требованиям нормативных документов называется качественной экспертизой. Ответ введите с маленькой буквы
Выполнить ситуационное задание	
31.	На базу ОПС поступила брусника, моченная в стеклянных банках по 0,5л в деревянных ящиках в количестве 700шт. и капуста резаная квашеная в деревянных бочках по 100кг – 15 бочек. Определите, по каким показателям будет производиться контроль качества указанной продукции и произведите отбор проб.
32.	В магазин поступил шоколад «Аленка» по 100г, в количестве 20 единиц транспортной тары. Составьте объединенную пробу.
33.	На складе, расположенном во второй зоне, свинина мороженая в количестве 300 кг хранилась 15 суток. Норма естественной убыли свинины установлена при 3-суточном хранении для второй зоны в размере 0,06 %. За каждые последующие сутки хранения до 10 суток норма увеличивается на 0,01 %, после 10 суток норма увеличивается на 0,005 %. Рассчитайте норму естественной убыли при сроке хранения: 3 суток, 10 суток, 15 суток.
34.	При оценке качества вяленого леща неразделанного обнаружено следующее: рыба средней упитанности, поверхность чистая, брюшко ослабевшее и пожелтевшее, сбита чешуя, незначительный налёт соли, консистенция слегка ослабевшая, вкус и запах, свойственные вяленой рыбе. Содержание соли 15% и влаги 40%. Дайте заключение о качестве.
35.	На макаронную фабрику поступила пшеничная мука высшего сорта, полученная из твёрдой пшеницы, с массовой долей влаги 15,3 и золы 0,74%. Соответствует ли мука требованиям стандарта для высшего сорта?

3.2. Примерные темы рефератов

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ПК 1.4 Оценивать соответствие готовой продукции, условий ее хранения и транспортировки требованиям нормативных документов и технических условий

№	Тема реферата
36.	Товароведно-коммерческая характеристика зерномучных товаров.
37.	Товароведно-коммерческая характеристика мяса и мясных товаров.
38.	Товароведно-коммерческая характеристика рыбы и рыбных товаров.
39.	Товароведно-коммерческая характеристика молока и молочных товаров.
40.	Товароведно-коммерческая характеристика пищевых жиров
41.	Товароведно-коммерческая характеристика яиц и яичных товаров.
42.	Товароведно-коммерческая характеристика свежих овощей, плодов и грибов.
43.	Товароведно-коммерческая характеристика сахара, мёда, крахмала.
44.	Товароведно-коммерческая характеристика кондитерских товаров.
45.	Товароведно-коммерческая характеристика вкусовых товаров.
46.	Качественная и количественная характеристика товара.
47.	Правила приёмки товаров по количеству и качеству.
48.	Градации качества товаров.
49.	Природный и товарный сортамент.
50.	Принципы деления товаров на сорта.

3.3 Собеседование (экзамен)

3.3.1 Вопросы для экзамена

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ПК 1.4 Оценивать соответствие готовой продукции, условий ее хранения и транспортировки требованиям нормативных документов и технических условий

№	Формулировка вопроса
51	Ассортимент продовольственных товаров.
52	Пищевая ценность продовольственных товаров.
53	Химический состав продовольственных товаров.
54	Качество продовольственных товаров и методы его определения.
55	Виды и средства информации о товарах.
56	Зерномучные товары: роль в питании человека, классификация, характеристика. Зерно: химический состав, строение, семейства, требования к качеству, процессы, происходящие при хранении
57	Мука: пищевая ценность, процесс производства, классификация, характеристика, ассортимент, требования к качеству, условия хранения и

	процессы, происходящие при хранении.
58	Крупы: пищевая ценность, процесс производства, классификация, характеристика, ассортимент, требования к качеству, условия хранения.
59	Свежие овощи, их классификация, характеристика ассортимента, требование к качеству, значение в питании человека.
60	Свежие плоды: пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, болезни, значение в питании человека.
61	Вкусовые товары: классификация, характеристика, ассортимент, требование к качеству.
62	Молочные товары: химический состав, пищевая ценность, требования, предъявляемые к качеству согласно ГОСТ, дефекты, ассортимент.
63	Кисломолочные товары: значение в питании человека, химический состав, классификация, характеристика, ассортимент, требования, предъявляемые к качеству, дефекты.
64	Сыры: пищевая ценность, процесс производства, классификация, характеристика, ассортимент, требования к качеству, дефекты, условия хранения.
65	Кондитерские изделия: классификация, характеристика ассортимента, требования, предъявляемые к качеству, роль изделий в приготовлении пищи
66	Мясо: химический состав, технологический процесс, требования к качеству, определение доброкачественности.
67	Масло коровье и масло растительное: пищевая ценность, классификация, характеристика, требования к качеству, дефекты, условия хранения.
68	Основные семейства промысловых рыб. Виды. Характеристика.
69	Яйца и яичные продукты: химический состав, пищевая ценность классификация, характеристика, требования к качеству согласно ГОСТ, дефекты, условия хранения.
70	Градации качества товаров. Природный и товарный сортамент.

3.4 Задания для проведения практических работ

3.4.1. Тематика практических работ

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ПК 1.4 Оценивать соответствие готовой продукции, условий ее хранения и транспортировки требованиям нормативных документов и технических условий

№	Тематика практических занятий
71	Изучить строение зерна пшеницы; ассортимент и процесс производства муки и крупы; требования, предъявляемые к качеству муки и крупы; провести органолептическую оценку качества. Решить ситуации, используя ГОСТы.
72	Изучить строение и химический состав рыбы; семейства рыб; требования, предъявляемые к качеству рыбы; провести

	органолептическую оценку качества рыбы.
73	Изучить ассортимент плодов; строение и болезни плодов; изучить ассортимент овощей; болезни корнеплодов и луковых овощей; рассмотреть химический состав плодов и овощей; требования, предъявляемые к качеству; провести органолептическую оценку качества плодов и овощей.
74	Провести оценку качества натуральных образцов кисломолочных товаров. Определить наличие примесей крахмала или муки в сметане.
75	Провести оценку качества пищевых куриных яиц. Определить степень свежести пищевых куриных яиц.
76	Провести оценку качества мяса и мясопродуктов; изучить ткани мяса; разделку мяса; требования, предъявляемые к качеству мяса; определить степень свежести мясного продукта.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедуры оценивания в ходе изучения дисциплины знаний, умений и навыков, характеризующих этапы формирования компетенций, регламентируются положениями:

П ВГУИТ 2.4.03 Положение о курсовых, экзаменах и зачетах

П ВГУИТ 4.1.02 Положение о рейтинговой оценке текущей успеваемости

Для оценки знаний, умений, навыков обучающихся по дисциплине применяется рейтинговая система. Итоговая оценка по дисциплине определяется на основании определения среднеарифметического значения баллов по каждому заданию.

Промежуточная аттестация проводится в виде экзамена.

4.1. Критерии оценки ответов на экзамене:

Балл (интервал баллов)	Уровень освоения компетенций	Критерии освоения компетенций
5	Освоена на повышенном уровне	Обучающийся ответил на все вопросы, допустил не более 1 ошибки в ответе
4	Освоена на повышенном уровне	Обучающийся ответил на все вопросы, допустил не более 3 ошибок
3	Освоена на базовом уровне	Обучающийся ответил не на все вопросы, но в тех, на которые дал ответ не допустил ошибки
2	Не освоена	Обучающийся ответил не на все вопросы, допустил более 5 ошибок

В случае неудовлетворительной сдачи промежуточной аттестации обучающемуся предоставляется право повторной сдачи в срок, установленный для ликвидации академической задолженности по итогам соответствующей сессии.

4.2. Критерии оценки тестового задания

Балл (интервал баллов)	Уровень освоения компетенций	Критерии освоения компетенций
5	Освоена на повышенном уровне	Обучающийся ответил правильно на 85-100% вопросов
4	Освоена на повышенном уровне	Обучающийся ответил правильно на 75-84,99% вопросов
3	Освоена на базовом уровне	Обучающийся ответил правильно на 60-74,99% вопросов
2	Не освоена	Обучающийся ответил правильно менее чем на 50% вопросов

4.3. Критерии оценки реферата

Балл	Уровень освоения компетенций	Критерии освоения компетенций
5	Освоена на повышенном уровне	Тема раскрыта в достаточной мере, отражены ключевые определения по теме, сделаны выводы, оформление соответствует требованиям, недочетов нет
4	Освоена на повышенном уровне	Тема раскрыта в достаточной мере, отражены не все ключевые определения по теме, сделаны выводы, есть небольшие недочеты в оформлении
3	Освоена на базовом уровне	Тема раскрыта не в полной мере, отражены не все ключевые определения по теме, выводы недостаточно глубокие, есть недочеты в оформлении
2	Не освоена	Тема раскрыта не в полной мере, не отражены ключевые определения по теме, выводы не сделаны, есть ошибки в оформлении

4.4. Критерии оценки практической работы:

Балл	Уровень освоения знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Критерии освоения знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
5	Освоены на повышенном уровне	Практическая работа выполнена в полном соответствии с требованиями, обучающийся представил отчет без недочетов и замечаний, на все вопросы при защите практической (лабораторной) работы дал правильные ответы.
4	Освоены на повышенном уровне	Практическая работа выполнена в полном соответствии с требованиями, обучающийся представил отчет с небольшими недочетами в оформлении и/или реализации требований к

		составу описаний, на защите затруднялся при ответах на некоторые вопросы, нуждался в уточняющих вопросах и подсказках со стороны преподавателя
3	Освоены на базовом уровне	Практическая работа выполнена в соответствии с требованиями, обучающийся представил отчет с существенными погрешностями в оформлении, неспособен правильно интерпретировать полученные результаты, на защите затруднялся и/или не ответил на большинство вопросов, нуждался в уточняющих вопросах и подсказках со стороны преподавателя
2	Не освоены	Обучающийся не самостоятельно выполнил практическую работу, неспособен пояснить содержание отчета, не ответил ни на один контрольный вопрос на защите

5. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания для каждого результата обучения по междисциплинарному курсу

Результаты обучения по этапам формирования компетенций	Предмет оценки (продукт или процесс)	Показатель оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценивания	
				Академическая оценка или баллы	Уровень освоения компетенции
<p>5.1 ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ПК 1.4 Оценивать соответствие готовой продукции, условий ее хранения и транспортировки требованиям нормативных документов и технических условий</p>					
ЗНАТЬ: критерии оценивания качества сырья, материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий; назначение и принцип действия измерительного оборудования; методы и методики контроля и испытаний сырья, материалов, полуфабрикатов	Результаты тестирования (тестовое задание №№ 1-35)	Нахождение и выделение необходимой информации по соблюдению требований стандартов, ТУ; распознавание сложных проблемных ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач	Обучающийся ответил на 85-100 % вопросов	Отлично	Освоена (повышенный)
			Обучающийся ответил на 75-84,99 % вопросов	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающийся ответил на 60-74,99 % вопросов	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся ответил на 0-59 % вопросов		Не освоена

<p>и комплектующих изделий; методы измерения параметров и свойств материалов; нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции (сырья, материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий). УМЕТЬ: распознавать и классифицировать конструкционные и сырьевые материалы по внешнему виду, происхождению, свойствам; проводить контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий; применять измерительное оборудование, необходимое для проведения измерений; выбирать и применять методики контроля, испытаний сырья, материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий; оценивать влияние качества сырья и материалов на</p>	<p>Отчет по практическому занятию №№ 71-76</p>	<p>профессиональной деятельности;</p>			
		<p>Правильность, лаконичность и полнота выполнения практической работы по соблюдению методов и средств технического контроля.</p>	<p>Практическая работа выполнена в полном соответствии с требованиями, обучающийся представил отчет без недочетов и замечаний, на все вопросы при защите практической работы дал правильные ответы.</p>	<p>Отлично</p>	<p>Освоена (повышенный)</p>
		<p>распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p>	<p>Практическая работа выполнена в полном соответствии с требованиями, обучающийся представил отчет с небольшими недочетами в оформлении и/или реализации требований к составу описаний, на защите затруднялся при ответах на некоторые вопросы, нуждался в уточняющих вопросах и подсказках со стороны преподавателя</p>	<p>Хорошо</p>	<p>Освоена (повышенный)</p>
			<p>Практическая работа выполнена в соответствии с требованиями, обучающийся представил отчет с существенными погрешностями в оформлении, неспособен правильно интерпретировать полученные результаты, на защите затруднялся и/или не ответил на большинство вопросов, нуждался в уточняющих вопросах и подсказках со</p>	<p>Удовлетворительно</p>	<p>Освоена (базовый)</p>

<p>качество готовой продукции</p> <p>ИМЕЕТЬ ПРАКТИЧЕСКИЙ ОПЫТ: проведение оценки и анализа качества сырья, материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий на соответствие требованиям нормативных документов и технических условий</p>			<p>стороны преподавателя</p> <p>Обучающийся не самостоятельно выполнил практическую работу, не способен пояснить содержание отчета, не ответил ни на один контрольный вопрос на защите</p>	Неудовлетворительно	Не освоена
	<p>Вопросы к экзамену (задание №№ 51-70)</p>	<p>Демонстрация знаний по умению пользоваться нормативными документами, ГОСТами, ТУ</p>	<p>Обучающийся ответил на все вопросы, допустил не более 1 ошибки в ответе</p>	Отлично	Освоена (повышенный)
			<p>Обучающийся ответил на все вопросы, допустил более 1, но менее 3 ошибок</p>	Хорошо	Освоена (повышенный)
			<p>Обучающийся ответил не на все вопросы, но в тех, на которые дал ответ не допустил ошибки</p>	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			<p>Обучающийся ответил не на все вопросы, допустил более 5 ошибок</p>	Неудовлетворительно	Не освоена
	<p>Реферат (№№ 36 – 50)</p>	<p>Эффективность поиска необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные по работе с документами по подтверждению качества продукции (сырья, материалов, полуфабрикатов и комплектующих</p>	<p>Тема раскрыта в достаточной мере, отражены ключевые определения по теме, сделаны выводы, оформление соответствует требованиям, недочетов нет</p>	Отлично	Освоена на повышенном уровне
			<p>Тема раскрыта в достаточной мере, отражены не все ключевые определения по теме, сделаны выводы, есть небольшие недочеты в оформлении</p>	Хорошо	Освоена на повышенном уровне

		их изделий)	Тема раскрыта не в полной мере, отражены не все ключевые определения по теме, выводы недостаточно глубокие, есть недочеты в оформлении	Удовлетворительно	Освоена на базовом уровне
			Тема раскрыта не в полной мере, не отражены ключевые определения по теме, выводы не сделаны, есть ошибки в оформлении		Не освоена