

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 30.08.2023 07:30:41

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbee4149209887a

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина»

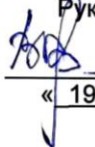
Агротехнологический факультет

ОПОП по направлению подготовки

35.04.05 - Садоводство

СОГЛАСОВАНО

Руководитель ОПОП

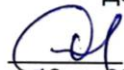


В.Н. Кумпан

« 19 » 06 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ

Декан



А.А. Гайвас

« 19 » 06 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины

**Б1.В.03 Товароведение, стандартизация и сертификация
плодов и овощей**

Направленность (профиль) «Плодоовощеводство»

Обеспечивающая преподавание
дисциплины кафедра -
Разработчик РП:

канд. с.-х. наук, доцент

Внутренние эксперты:
Председатель МКН,
канд. с.-х. н., доцент

Начальник управления
информационных технологий

Заведующий методическим отделом
УМУ

Директор НСХБ

Садоводства, лесного хозяйства и защиты
растений



М.В. Усова



Н.А. Бондаренко



П.И. Ревякин



Г.А. Горелкина



И.М. Демчукова

Омск 2019

1. ОСНОВАНИЯ ДЛЯ ВВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ЕЕ СТАТУС

1.1 Основания для введения дисциплины в учебный план:

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 35.04.05 Садоводство (уровень магистратуры), утвержденный приказом Министерства образования и науки от 26.07.2017 г. № 701;
- основная профессиональная образовательная программа подготовки магистра по направлению по направлению 35.04.05– Садоводство, направленность «Плодоовощеводство».

1.2 Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к части формируемая участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины» ОПОП.
- является дисциплиной обязательной для изучения¹.

1.3 В рабочую программу дисциплины в установленном порядке могут быть внесены изменения и дополнения, осуществляемые в рамках планового ежегодного и ситуативного совершенствования, которые отражаются в п. 9 рабочей программы

2. ЦЕЛЕВАЯ НАПРАВЛЕННОСТЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ. ЛОГИЧЕСКИЕ И СОДЕРЖАТЕЛЬНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ВЗАИМОСВЯЗИ ДИСЦИПЛИНЫ С ДРУГИМИ ДИСЦИПЛИНАМИ И ПРАКТИКАМИ В СОСТАВЕ ОП

2.1 Процесс изучения дисциплины в целом направлен на подготовку обучающегося к научно-исследовательской и производственно-технологической и организационно-управленческим видам деятельности; к решению им профессиональных задач, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки, а также ОП ВО университета, в рамках которой преподаётся данная дисциплина.

Цель дисциплины: формирование теоретических знаний и практических навыков по товароведению, стандартизации и сертификации свежих плодов и овощей, по проблемам сохранения качества и снижения потерь продукции на всех этапах товародвижения.

2.2 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в результате освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наименование индикатора достижений компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1			2	3	4
ПК-16	Способен разработать систему мероприятий по управлению качеством и безопасностью продукции садоводства	ИД-1 _{ПК-16} Разрабатывает систему мероприятий по управлению качеством и безопасностью продукции садоводства	- классификацию и кодирование плодово-овощной продукции и правила оценки соответствия плодов и овощей, ГОСТам и НД и знать основные виды нормативных документов в РФ	- оценивать уровень безопасности и определять виды потерь плодов и овощей, разрабатывать мероприятия по их предотвращению или сокращению путем регулирования условий и сроков хранения с учетом особенностей продукции	- методикой обобщения и анализа информации по вопросам качества и проведения соответствия плодов и овощей требованиям ГОСТ и ИСО
ПК-17	Способен руководить деятельностью по обеспечению высококачественными семенами, удобрениями, ядохимикатами и рациональному их использованию	ИД-1 _{ПК-17} Составляет схемы севооборотов, системы обработки почвы и защиты растений, обосновывает экологически безопасные технологии возделывания культур	- современную материально-техническую базу отрасли хранения и переработки плодов и овощей, устройство и принцип действия технологического оборудования, правила охраны труда при эксплуатации	- управлять качеством плодов и овощей на этапах хранения, товарной обработки и реализации	- методами и способами обнаружения дефектов плодово-овощной продукции и определения их видов и причин возникновения при различных условиях производства

¹ В случае если дисциплина является дисциплиной по выбору обучающегося, то пишется следующий текст:

- относится к дисциплинам по выбору;

- является обязательной для изучения, если выбрана обучающимся.

2.3. Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				2	3	4	5	
				Оценка «неудовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «хорошо»	Оценка «отлично»	
				Характеристика сформированности компетенции				
				Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач	
Критерии оценивания								
ПК-16 Способен разработать систему мероприятий по управлению качеством и безопасностью продукции садоводства	ИД-1 _{ПК-16} Разрабатывает систему мероприятий по управлению качеством и безопасностью продукции садоводства	Полнота знаний	Знать классификацию и кодирование плодово-овощной продукции и правила оценки соответствия плодов и овощей ТР, ГОСТам и НД и знать основные виды нормативных документов в РФ	Не знает классификацию и кодирование плодово-овощной продукции и правила оценки соответствия плодов и овощей ТР, ГОСТам и НД и знать основные виды нормативных документов в РФ	Поверхностно знаком классификацией и кодированием плодово-овощной продукции и правила оценки соответствия плодов и овощей ТР, ГОСТам и НД и знать основные виды нормативных документов в РФ	Знает хорошо классификацию и кодирование плодово-овощной продукции и правила оценки соответствия плодов и овощей ТР, ГОСТам и НД и знать основные виды нормативных документов в РФ;	В совершенстве владеет знаниями по классификации и кодированию плодово-овощной продукции и правилам оценки соответствия плодов и овощей ТР, ГОСТам и НД и знать основные виды нормативных документов в РФ;	реферат, Конспект Тестирование, Собеседование Предэкзаменационный тест; Экзаменационные вопросы
		Наличие умений	Умеет: оценивать уровень безопасности и определять виды потерь плодов и овощей, разрабатывать мероприятия по их предотвращению или сокращению путем регулирования условий и сроков хранения с учетом особенностей продукции;	Не умеет: оценивать уровень безопасности и определять виды потерь плодов и овощей, разрабатывать мероприятия по их предотвращению или сокращению путем регулирования условий и сроков хранения с учетом особенностей продукции;;	Поверхностно знаком с оценкой уровня безопасности и определять виды потерь плодов и овощей, разрабатывать мероприятия по их предотвращению или сокращению путем регулирования условий и сроков хранения с учетом особенностей продукции;	Умеет хорошо: оценивать уровень безопасности и определять виды потерь плодов и овощей, разрабатывать мероприятия по их предотвращению или сокращению путем регулирования условий и сроков хранения с учетом особенностей продукции;	Умеет анализировать и интерпретировать уровень безопасности и определять виды потерь плодов и овощей, разрабатывать мероприятия по их предотвращению или сокращению путем регулирования условий и сроков хранения с учетом особенностей продукции;	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками: методикой обобщения и анализа информации по вопросам качества и проведения соответствия плодов и овощей требованиям ГОСТ и ИСО	Не владеет навыками: методикой обобщения и анализа информации по вопросам качества и проведения соответствия плодов и овощей требованиям ГОСТ и ИСО	Слабо владеет навыками применения теоретических знаний, методикой обобщения и анализа информации по вопросам качества и проведения соответствия плодов и овощей требованиям ГОСТ и ИСО	Хорошо владеет навыками применения теоретических знаний, методикой обобщения и анализа информации по вопросам качества и проведения соответствия плодов и овощей требованиям ГОСТ и ИСО	Уверенно владеет навыками применения теоретических и практических знаний в области методикой обобщения и анализа информации по вопросам качества и проведения соответствия плодов и овощей требованиям ГОСТ и ИСО на практике;	
ПК-17 Способен-	ИД-1 _{ПК-17} Составляет	Полнота знаний	Знать современную материально-техническую	Не знает современную материально-	Поверхностно знаком с современной материаль-	Знает хорошо современную материально-	В совершенстве владеет знаниями по современной-	реферат, Консп

руководить деятельностью по обеспечению высококачественными семенами, удобрениями, ядохимикатами и рациональному их использованию	схемы севооборотов, системы обработки почвы и защиты растений, обосновывает экологически безопасные технологии возделывания культур		базу отрасли хранения и переработки плодов и овощей, устройство и принцип действия технологического оборудования, правила охраны труда при эксплуатации	техническую базу отрасли хранения и переработки плодов и овощей, устройство и принцип действия технологического оборудования, правила охраны труда при эксплуатации;	но-технической базой отрасли хранения и переработки плодов и овощей, устройство и принцип действия технологического оборудования, правила охраны труда при эксплуатации	техническую базу отрасли хранения и переработки плодов и овощей, устройство и принцип действия технологического оборудования, правила охраны труда при эксплуатации;	материально-технической базе отрасли хранения и переработки плодов и овощей, устройство и принцип действия технологического оборудования, правила охраны труда при эксплуатации;	ектТестирование, Собеседование Предэкзаменационный тест; Экзаменационные вопросы
		Наличие умений	Умеет управлять качеством плодов и овощей на этапах хранения, товарной обработки и реализации	Не умеет управлять качеством плодов и овощей на этапах хранения, товарной обработки и реализации	Поверхностно знаком с управлением качеством плодов и овощей на этапах хранения, товарной обработки и реализации;	Умеет хорошо управлять качеством плодов и овощей на этапах хранения, товарной обработки и реализации	Умеет в совершенстве управлять качеством плодов и овощей на этапах хранения, товарной обработки и реализации;	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет методами и способами обнаружения дефектов плодоовощной продукции и определения их видов и причин возникновения при различных условиях производства	Не владеет методами и способами обнаружения дефектов плодоовощной продукции и определения их видов и причин возникновения при различных условиях производства	Владеет поверхностно методами и способами обнаружения дефектов плодоовощной продукции и определения их видов и причин возникновения при различных условиях производства	Владеет хорошо методами и способами обнаружения дефектов плодоовощной продукции и определения их видов и причин возникновения при различных условиях производства	Уверенно владеет навыками применения теоретических и практических знаний по дисциплине, методами и способами обнаружения дефектов плодоовощной продукции и определения их видов и причин возникновения при различных условиях производства на практике;	

2.4. Логические и содержательные взаимосвязи дисциплины с другими дисциплинами и практиками в составе ОПОП

Дисциплины, практики*, на которые опирается содержание данной дисциплины		Индекс и наименование дисциплин, практик, для которых содержание данной дисциплины выступает основой	Индекс и наименование дисциплин, практик, с которыми данная дисциплина осваивается параллельно в ходе одного семестра
Индекс и наименование	Перечень требований, сформированных в ходе изучения предшествующих (в модальности «знать и понимать», «уметь делать», «владеть навыками»)		
Б1.В.04Инновации в технологии хранения и переработки плодов и овощей	Знать современное состояние и тенденции развития отраслей хранения и переработки плодов и овощей; - требования к качеству продукции для хранения и переработки; - современные приемы подготовки плодов и овощей к хранению и переработке Уметь: Реализовывать технологические схемы хранения и переработки плодов и овощей на предприятиях с различным уровнем материально-технического обеспечения; работать на приборах для оценки качества плодов и овощей и продуктов их переработки; разрабатывать стратегию хранения и переработки плодоовощной продукции в зависимости от вида и качества сырья; Владеть Нормативно-технической документацией, регламентирующей технологические процессы хранения и переработки плодоовощной продукции; методами физических, химических, микробиологических исследований, применяемых в НИР в области хранения и переработки плодов и овощей; современными методами прогнозирования потенциальной лежкоспособности плодоовощной продукции.	Б2.О.03(П)Технологическая практика Б2.В.01(Пд)Преддипломная практика	Б1.О.07Основы коммерциализации технологических достижений Б1.В.02Инновации в интегрированной системе защиты садовых культур Б1.В.05Сельскохозяйственная биотехнология Б1.В.06Рациональное использование культивационных сооружений
- для некоторых дисциплин первого года обучения целесообразно указать на взаимосвязь с предшествующей подготовкой обучающихся в старшей школе			

2.5 Формы методических взаимосвязей дисциплины с другими дисциплинами и практиками в составе ОПОП

В рамках методической работы применяются следующие формы методических взаимосвязей:

- учёт содержания предшествующих дисциплин при формировании рабочей программы последующей дисциплины;
- согласование рабочей программы предшествующей дисциплины ведущим преподавателем последующей дисциплины;
- совместное обсуждение ведущими преподавателями предшествующей и последующей дисциплин результатов входного тестирования по последующей дисциплине;
- участие ведущего преподавателя последующей дисциплины в процедуре приёма зачета с оценкой по предыдущей.

2.6 Социально-воспитательный компонент дисциплины

В условиях созданной вузом социокультурной среды в результате изучения дисциплины: формируются мировоззрение и ценностные ориентации обучающихся; интеллектуальные умения, научное мышление; способность использовать полученные ранее знания, умения, навыки, развитие творческих начал.

Воспитательные задачи реализуются в процессе общения преподавателя с обучающимися, в использовании активных методов обучения, побуждающих обучающихся проявить себя в совместной деятельности, принять оценочное решение. Коллективные виды деятельности способствуют приобретению навыков работы в коллективе, умения управления коллективом. Самостоятельная работа способствует выработке у обучающихся способности принимать решение и навыков самоконтроля.

Через связь с НИРС, осуществляемой во внеучебное время, социально-воспитательный компонент ориентирован на:

- 1) адаптацию и встраивание обучающихся в общественную жизнь ВУЗа, укрепление межличностных связей и уверенности в правильности выбранной профессии;
- 2) проведение систематической и целенаправленной профориентационной работы, формирование творческого, сознательного отношения к труду;
- 3) формирование общекультурных компетенций, укрепление личных и групповых ценностей, общественных ценностей, ценности непрерывного образования;
- 4) гражданско-правовое воспитание личности;
- 5) патриотическое воспитание обучающихся, формирование модели профессиональной этики, культуры экономического мышления, делового общения.

Объединение элементов образовательной и воспитательной составляющей дисциплины способствует формированию общекультурных компетенций выпускников, компетенций социального взаимодействия, самоорганизации и самоуправления, системно-деятельностного характера, создает условия, необходимые для всестороннего развития личности.

3. СТРУКТУРА И ТРУДОЕМКОСТЬ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина изучается в 3 семестре (-ах) 2 курса.

Продолжительность семестра (-ов) 114/6 недель.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часов .

Вид учебной работы	Трудоемкость, час	
	семестр, курс*	
	очная форма 3 сем. 2 курс	заочная форма 2 курс
1. Аудиторные занятия, всего	34	10
- лекции	6	4
- практические занятия (включая семинары)	28	6
- лабораторные работы	-	-
2. Внеаудиторная академическая работа	110	130
2.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ:		
Выполнение и защита индивидуального задания в виде**		
- реферата	50	50
2.2 Самостоятельное изучение тем/вопросов программы	22	39
2.3 Самоподготовка к аудиторным занятиям	24	16
2.4 Самоподготовка к участию и участие в контрольно-оценочных мероприятиях, проводимых в рамках текущего контроля освоения дисциплины (за исключением учтённых в пп. 2.1 – 2.2):	14	25
3. Дифференцированный зачет		4
ОБЩАЯ трудоемкость дисциплины:	Часы	144
	Зачетные единицы	4

Примечание:
 * – **семестр** – для очной и очно-заочной формы обучения, **курс** – для заочной формы обучения;
 ** – КР/КП, реферата/эссе/презентации, контрольной работы (для обучающихся заочной формы обучения), расчетно-графической (расчетно-аналитической) работы и др.;

4. СОДЕРЖАТЕЛЬНАЯ СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Укрупненная содержательная структура дисциплины и общая схема ее реализации в учебном процессе

Номер и наименование раздела учебной дисциплины. Укрупнённые темы раздела		Трудоемкость раздела и её распределение по видам учебной работы, час.						Форматекущего контроля по разделу	№№ компетенций, на формирование которых ориентирован раздел	
		Общая	Аудиторная работа			ВАРС				
			всего	лекции	занятия		всего			Фиксированные виды
					практические (всех форм)	лабора- торные				
1		2	3	4	5	6	7	8	9	10
Очная форма обучения										
1	Теоретические основы товаро- ведения и общие требования к пло- доовощной продукции, к ее прием- ке, упаковке, транспортированию	36	8	2	6		28	15	Реферат, Конспект Тестирование	ПК-16 ПК-17
	1.1 Цели и методы товароведения									
	1.2 Показатели качества пло- доовощной продукции									
	1.3 Потребительская ценность пло- дов и овощей									
	1.4 Гигиенические требования к безопасности плодоовощных това- ров									
2	Товароведная характеристика от- дельных видов плодов, овощей и ягод и продуктов их переработки	36	12		12		24	15	Реферат, Конспект Тестирование	
	1.1 Классификация плодоовощных товаров на основные группы									
	1.2 Требования к качеству, норма- тивные документы оценки качества отдельных видов плодов, овощей и ягод									

	1.3 Болезни и дефекты отдельных видов плодов, овощей и ягод									
3	Основы стандартизации и сертификации плодов и овощей и продуктов их переработки									
	3.1 Основы управления качеством плодоовощных товаров	42	12	4	8		30	15	Реферат, Конспект Тестирование	
	3.2 Схемы сертификации									
	3.3 Правила проведения подтверждения соответствия плодов и овощей									
4	Организация и методы экспертизы, оценки органолептических и физико-химических показателей качества плодоовощных товаров									
	4.1 Основные понятия и термины экспертизы товаров	30	2		2		28	15	Реферат, Конспект Тестирование	
	4.2 Средства и методы товарной экспертизы									
	4.3 Идентификация и фальсификация плодоовощных товаров									
	Промежуточная аттестация	х	х	х	х	х	х	х	Диф. зачет	
	Итого по учебной дисциплине	144	34	6	28		110	60		
Доля лекций в аудиторных занятиях, % 4,2										
Заочная форма обучения										
1	Теоретические основы товароведения и общие требования к плодоовощной продукции, к ее приемке, упаковке, транспортированию									
	1.1 Цели и методы товароведения									
	1.2 Показатели качества плодоовощной продукции	40	4	2	2		36	18	Реферат, Конспект	
	1.3 Потребительская ценность плодов и овощей									
	1.4 Гигиенические требования к безопасности плодоовощных товаров									
2	Товароведная характеристика отдельных видов плодов, овощей и ягод и продуктов их переработки									
	1.1 Классификация плодоовощных товаров на основные группы									
	1.2 Требования к качеству, нормативные документы оценки качества отдельных видов плодов, овощей и ягод	36	2		2		34	18	Реферат, Конспект	
	1.3 Болезни и дефекты отдельных видов плодов, овощей и ягод									
3	Основы стандартизации и сертификации плодов и овощей и продуктов их переработки									
	3.1 Основы управления качеством плодоовощных товаров	62	4	2	2		27	16	Реферат, Конспект	
	3.2 Схемы сертификации									
	3.3 Правила проведения подтверждения соответствия плодов и овощей									
4	Организация и методы экспертизы, оценки органолептических и физико-химических показателей качества плодоовощных товаров									
	4.1 Основные понятия и термины экспертизы товаров	33					33	18	Реферат, Конспект	
	4.2 Средства и методы товарной экспертизы									
	4.3 Идентификация и фальсификация плодоовощных товаров									
	Промежуточная аттестация	4	х	х	х	х	х	х	Диф. зачет	
	Итого по учебной дисциплине	144	10	4	6	-	130	70	х	
Доля лекций в аудиторных занятиях, %										

ПК-16
ПК-17

4.2 Лекционный курс.
Примерный тематический план чтения лекций по разделам дисциплины

№		Тема лекции. Основные вопросы темы	Трудоемкость по разделу, час.		Используемые интерактивные формы
раздела	лекции		Очная форма	Заочная форма	
3	1	Тема: Основы стандартизации. Государственная система стандартизации	2	1	Лекция-беседа
		1) Цель стандартизации. Основные понятия и термины. Основные принципы стандартизации.			
		2) Государственная система стандартизации. История развития стандартизации.			
		3) Стандартизация плодов и овощей.			
3	2	Тема: Основы сертификации в РФ. Сертификация плодов и овощей.	2	1	Лекция-беседа
		1) Сущность сертификации. Цели и задачи сертификации плодовоовощной продукции			
		2) Виды, формы и схемы сертификации плодов и овощей.			
		3) Правила проведения сертификации плодовоовощной продукции.			
1	3	Тема: Теоретические аспекты товароведения плодовоовощной продукции.	2	2	
		1) Объект, предмет, цели, методы и задачи товароведения плодовоовощной продукции.			
		2) Роль товароведения в формировании ассортимента и качества товаров. История развития товароведения плодовоовощных товаров.			
		3) Показатели качества и свойства плодов и овощей. Методы оценки и контроль качества товаров			
Общая трудоёмкость лекционного курса			6	4	x
Всего лекций по учебной дисциплине:		час	Из них в интерактивной форме:		час
- очная форма обучения		6	- очная форма обучения		4
- заочная / очно- заочная форма обучения		2	- заочная / очно- заочная форма обучения		
Примечания:					
- материально-техническое обеспечение лекционного курса – см. Приложение 6.					
- обеспечение лекционного курса учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложения 1 и 2					

4.3 Примерный тематический план практических занятий по разделам дисциплины

№		Тема занятия/ Примерные вопросы на обсуждение (для занятий в формате семинарских)	Трудоемкость по разделу, час.		Используемые интерактивные формы	Связь занятия с ВАРС*
раздела (модуля)	занятия		очная форма	- заочная форма обучения		
1	2	3	4	5	6	7
3	1	Информационное обеспечение состояния нормативных документов по плодовоовощной продукции.	2	x		
	2	Семинар 1: Техническое регулирование в РФ.	2	2	Семинар в диалоговом режиме	ОСП
		1) Основные понятия и принципы технического регулирования в РФ.				
		2) Виды технических регламентов и их содержание.				
		3) Порядок разработки, принятия, изменения и отмены регламента.				

1	3	Классификация, химический состав и потребительская ценность свежих плодов и овощей	2	x		
	4	Гигиенические требования безопасности плодоовощных товаров	2	x		
	5	Требования к упаковке, маркировке и транспортированию свежих плодов, овощей и продуктов их переработки	2	2		
3	6	Семинар 2: Экологическая сертификация	2	x	Семинар в диалоговом режиме	ОСП
		1) Цель и объекты экологической сертификации.				
		2) Знаки экосертификации				
		3) Принципы экосертификации в России и странах ЕС				
3	7	Семинар 3: Сертификация системы обеспечения качества	2	x	Семинар в диалоговом режиме	ОСП
		1) Международные стандарты ИСО серии 9000 на системы качества				
		2) Системы ХАССП				
		3) Сертификация системы качества и анализ состояния производств				
4	8	Семинар 4: Экспертиза качества плодов и овощей	4	x	Семинар-заслушивание и обсуждение докладов	ОСП
		1) Основные понятия и термины экспертизы товаров				
		2) Виды, объекты, субъекты, цели и методы экспертизы плодоовощной продукции				
		3) Средства товарной экспертизы				
		4) Идентификация и фальсификация плодоовощных товаров				
2	9	Товароведная характеристика и оценка качества картофеля	2	2	Прием «решение ситуационных задач»	
	10	Товароведная характеристика и оценка качества свежих овощей	2	x		
	11	Товароведная характеристика и оценка качества семечковых плодов	2	x		
	12	Товароведная характеристика и оценка качества ягод и продуктов их переработки	2	x		
	13	Товароведная характеристика и оценка качества соков, нектаров, сокосодержащих напитков	2	x		
Всего практических занятий по учебной дисциплине:			час	Из них в интерактивной форме:		час
- очная форма обучения			28	- очная форма обучения		20
- заочная форма обучения			6	- заочная форма обучения		4
В том числе в формате семинарских занятий:						
- очная форма обучения			16			
- заочная форма обучения			2			
* Условные обозначения: ОСП - предусмотрена обязательная самоподготовка к занятию; УЗ СРС - на занятии выдаётся задание на конкретную ВАРС; ПР СРС - занятие содержательно базируется на результатах выполнения студентами конкретной ВАРС; ...						
Примечания: - материально-техническое обеспечение практических занятий – см. Приложение 6						
- обеспечение практических занятий учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложения 1 и 2						

5 ПРОГРАММА ВНЕАУДИТОРНОЙ АКАДЕМИЧЕСКОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

5.1 Выполнение и защита курсового проекта по дисциплине Не предусмотрено учебным планом

5.2 Выполнение и сдача рефератов

5.2.1 Место реферата в структуре учебной дисциплины

Разделы учебной дисциплины, усвоение которых студентами сопровождается или завершается подготовкой реферата:

Разделы дисциплины, освоение которых обучающимися сопровождается или завершается выполнением		Компетенции, формирование/развитие которых обеспечивается в ходе выполнения
№	Наименование	
1	Теоретические основы товароведения и общие требования к плодоовощной продукции, к ее приемке, упаковке, транспортированию	ПК-16, ПК-17
2	Товароведная характеристика отдельных видов плодов, овощей и ягод и продуктов их переработки	ПК-16, ПК-17

3	Основы стандартизации и сертификации плодов и овощей и продуктов их переработки	ПК-16, ПК-17
2	Организация и методы экспертизы, оценки органолептических и физико-химических показателей качества плодоовощных товаров	ПК-16, ПК-17

5.2.2 Перечень примерных тем рефератов

- Анализ и характеристика рынка отечественной плодоовощной продукции.
- Диетические и лечебно-профилактические свойства отдельных видов плодов, овощей и ягод.
- Дефекты плодоовощной продукции и принципы их устранения или предупреждения.
- Градации качества плодоовощной продукции и контроль качества на всем пути товародвижения.
- Товароведная характеристика и экспертиза косточковых плодов.
- Товароведная характеристика и оценка качества томатных овощей.
- Товароведная характеристика и оценка качества тыквенных овощей.
- Преимущества и недостатки производства и употребления генетически модифицированной продукции.
- Качество и конкурентоспособность отечественных плодоовощных товаров и пути их повышения.
- Состояние и перспективы развития сертификации в России.
- Роль стандартизации в обеспечении безопасности товаров в России.
- Всемирная торговая организация и техническое регулирование.

5.2.3 Информационно-методическое и материально-техническое обеспечение процесса выполнения реферата

- 1) Материально-техническое обеспечение процесса выполнения реферата – см. Приложение 6.
- 2) Обеспечение процесса выполнения реферата учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложение 1, 2, 3.

5.2.4 Оценочные средства для самооценки и оценки, критерии оценки результатов его выполнения Представлены в Приложении 9. Фонд оценочных средств по дисциплине.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

- оценка «отлично» по реферату присваивается за глубокое раскрытие темы, качественное оформление работы;
- оценка «хорошо» по реферату присваивается при соответствии выше перечисленным критериям, но при наличии в содержании работы и ее оформлении небольших недочетов;
- оценка «удовлетворительно» по реферату присваивается за неполное раскрытие темы, выводов и предложений, носящих общий характер, отсутствие наглядного представления работы и затруднения при ответах на вопросы;
- оценка «неудовлетворительно» по реферату присваивается за слабое и неполное раскрытие темы, несамостоятельность изложения материала, выводы и предложения, носящие общий характер, отсутствие наглядного представления работы и ответов на вопросы.

5.3 Самостоятельное изучение тем

Номер раздела дисциплины	Тема в составе раздела/ вопрос в составе темы раздела, вынесенные на самостоятельное изучение	Расчетная трудоемкость, час.	Форма текущего контроля по теме
1	2	3	4
Очная форма обучения			
1	Нормы рационального потребления свежих плодов и овощей.	2	конспект
	Правила приемки плодоовощной продукции	2	
2	Факторы, влияющие на сохранность свежих плодов и овощей.	2	
	Способы создания и поддержания режимов хранения плодоовощной продукции.	2	
	Предприятия для хранения и товарной обработки плодоовощной продукции.	2	

	Товароведная характеристика и оценка качества сушеных плодов и овощей.	2	
	Товароведная характеристика и экспертиза качества замороженных плодов и овощей	2	
3	Международные организации по стандартизации, их роль в торговле, экономическом и научно-техническом сотрудничестве различных стран.	2	
	Требования, предъявляемые к испытательным лабораториям (ИЛ) при сертификации.	2	
4	Документальное оформление проведения экспертизы	2	
4	Сущность санитарно-гигиенической экспертизы	2	
Итого по очной форме обучения, час		22	
заочная форма обучения			
1	Классификация, химический состав и потребительская ценность свежих плодов и овощей. Нормы рационального потребления свежих плодов и овощей.	2	
	Правила приемки плодоовощной продукции	2	
	Гигиенические требования безопасности плодоовощных товаров	2	
	Требования к упаковке, маркировке и транспортированию свежих плодов, овощей и продуктов их переработки	2	
2	Товароведная характеристика и оценка качества свежих овощей, семечковых плодов, ягод.	10	
	Товароведная характеристика и оценка качества и продуктов переработки ягод, соков, нектаров	6	
3	Основы стандартизации и сертификации плодов и овощей и продуктов их переработки	4	
	Экологическая сертификация	4	
	Сертификация системы обеспечения качества	2	
4	Организация и методы экспертизы, оценки органолептических и физико-химических показателей качества плодоовощных товаров	5	
Итого по заочной форме обучения, час		39	

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

«зачтено» выставляется студенту, если он ясно, четко, логично и грамотно излагает тему: дает определение основным понятиям, приводит практические примеры по изучаемой теме, четко излагает выводы, соблюдает заданную форму изложения – конспект;

«не зачтено» - выставляется студенту, если он не соблюдает требуемую форму изложения, не выделяет основные понятия и не представляет практические примеры.

5.4 Перечень заданий для контрольных работ обучающихся заочной формы обучения Не предусмотрено учебным планом

5.5 Самоподготовка к аудиторным занятиям (кроме контрольных занятий)

Занятия, по которым предусмотрена самоподготовка	Характер (содержание) самоподготовки	Организационная основа самоподготовки	Общий алгоритм самоподготовки	Расчетная трудоемкость, час
Очное обучение				
Лекция «Основы сертификации в РФ. Сертификация плодов и овощей».	Подготовка по теме лекции	Тематический план лекции	Изучение литературы по вопросам данной лекции	8
Семинар 1: Техническое регулирование в РФ.	Подготовка по темам семинарских занятий	Тематический план семинарских занятий	Изучение литературы по вопросам семинарского занятия	16
Семинар 2: Экологическая сертификация				
Семинар 3: Сертификация системы обеспечения качества				

Семинар 4: Экспертиза качества плодов и овощей				
	Итого, час			24
Заочная форма обучения				
Лекция «Теоретические аспекты товароведения плодоовощной продукции»	Подготовка по теме лекции	Тематический план лекции	Изучение литературы по вопросам данной лекции	8
Семинар «Техническое регулирование в РФ»	Подготовка по темам семинарских занятий	Тематический план семинарских занятий	Изучение литературы по вопросам семинарского занятия	8
	Итого, час			16

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

«зачтено» - выставляется студенту, если он ясно, четко, логично и грамотно излагает тему: дает определение основным понятиям, приводит практические примеры по изучаемой теме, четко излагает выводы;

«не зачтено» - выставляется студенту, если он не соблюдает требуемую форму изложения, не выделяет основные понятия и не представляет практические примеры.

5.6 Самоподготовка и участие в контрольно-оценочных учебных мероприятиях (работах)

Наименование оценочного средства	Охват обучающихся	Содержательная характеристика (тематическая направленность)	Расчетная трудоемкость, час
1	2	3	4
Очная форма обучения			
Собеседование	Фронтальный	в соответствии с тематикой лекций	2
сдача заполненной рабочей тетради	Фронтальный	по результатам практических занятий	2
зачёт реферата	Фронтальный	в соответствии с тематикой в разделе 5.2.2 РП	2
Конспект	Фронтальный	В соответствии с темами п. 5.4	4
тестирование	Фронтальный	по материалам лекций, практических занятий и тем для самостоятельного изучения	4
		итого	14
Заочная форма обучения			
Собеседование	Фронтальный	в соответствии с тематикой лекций	4
сдача заполненной рабочей тетради	Фронтальный	по результатам практических занятий	4
зачёт реферата	Фронтальный	в соответствии с тематикой в разделе 5.2.2 РП	8
Конспект	Фронтальный	В соответствии с темами п. 5.4	4
тестирование	Фронтальный	по материалам лекций, практических занятий и тем для самостоятельного изучения	5
		итого	25

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ТЕСТИРОВАНИЯ

Оценка «отлично» количество правильных ответов от 86-100%.

Оценка «хорошо» количество правильных ответов от 71-85%.

Оценка «удовлетворительно» количество правильных ответов от 61-70%.

Оценка «неудовлетворительно» количество правильных ответов менее 60%.

6. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ СТУДЕНТОВ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1 Нормативная база проведения промежуточной аттестации студентов по результатам изучения дисциплины:	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
6.2. Основные характеристики промежуточной аттестации студентов по итогам изучения дисциплины	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым студентом целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	Дифференцированный зачёт
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины
	2) процедура проводится в рамках ВАРО, на последней неделе семестра
Основные условия получения студентом зачёта:	1) студент выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине; 2) прошёл заключительное тестирование; 3) подготовил полноценное учебное портфолио. (заполнил рабочую тетрадь)
Процедура получения зачёта -	Представлены в Фонде оценочных средств по данной учебной дисциплине (см. – Приложение 9)
Основные критерии достижения соответствующего уровня освоения программы учебной дисциплины при выставлении дифференцированной оценки -	

7 ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

7.1 Библиотечное, информационное и методическое обеспечение учебного процесса по дисциплине

В соответствии с действующими государственными требованиями для реализации учебного процесса по дисциплине обеспечивающей кафедрой разрабатывается и постоянно совершенствуется учебно-методический комплекс (УМК), соответствующий данной рабочей программе. При разработке УМК кафедра руководствуется установленными университетом требованиями к его структуре, содержанию и оформлению.

Организационно-методическим ядром УМК являются:

- полная версии рабочей программы учебной дисциплины с внутренними приложениями №№ 1-3, 5, 6, 8;
- фонд оценочных средств по ней ФОС (Приложение 9);
- методические рекомендации для обучающихся по изучению дисциплины и прохождению контрольно-оценочных мероприятий (Приложение 4);
- методические рекомендации преподавателям по дисциплине (Приложение 7).

В состав учебно-методического комплекса в обязательном порядке также входят перечисленные в Приложениях 1 и 2 источники учебной и учебно-методической информации, учебные ресурсы и средства наглядности.

Приложения 1 и 2 к настоящему учебно-программному документу в обязательном порядке актуализируются на начало каждого учебного года

Электронная версия актуального УМКД, адаптированная для обучающихся, выставляется в информационно-образовательной среде университета.

7.2 Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине; соответствующая им информационно-технологическая и компьютерная база

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине и сведения об информационно-технологической и компьютерной базе, необходимой для преподавания и изучения дисциплины, представлены в Приложении 5. Данное приложение в обязательном порядке актуализируются на начало каждого учебного года.

7.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса по дисциплине

Сведения о материально-технической базе, необходимой для реализации программы дисциплины, представлены в Приложении 6, которое в обязательном порядке актуализируется на начало каждого учебного года.

7.4. Организационное обеспечение учебного процесса и специальные требования к нему с учетом характера учебной работы по дисциплине

Аудиторные учебные занятия по дисциплине ведутся в соответствии с расписанием, внеаудиторная академическая работа организуется в соответствии с семестровым графиком ВАР и графиками сдачи/приёма/защиты выполненных работ. Консультирование обучающихся, изучающих данную дисциплину, осуществляется в соответствии с графиком консультаций.

7.5 Кадровое обеспечение учебного процесса по дисциплине

Сведения о кадровом обеспечении учебного процесса по дисциплине представлены в Приложении 8, которое в обязательном порядке актуализируется на начало каждого учебного года.

7.6. Обеспечение учебного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Организационно-педагогическое, психолого-педагогическое, медицинское, оздоровительное сопровождение, материальная и социальная поддержка обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основании соответствующей рекомендации в заключении психолого-медико-педагогической комиссии или индивидуальной программе реабилитации инвалида.

Обучающимся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляются печатные и (или) электронные образовательные ресурсы в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся, оценочные средства для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбираются с учетом их индивидуальных психофизических особенностей.

При необходимости инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на экзамене.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусматривается использование технических средств, необходимых им в связи с их индивидуальными особенностями. Эти средства могут быть предоставлены университетом или могут использоваться собственные технические средства.

Процедура оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по дисциплине (модулю) предусматривает предоставление информации в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по дисциплине (модулю) обеспечивается выполнение следующих дополнительных требований в зависимости от индивидуальных особенностей, обучающихся:

а) инструкция по порядку проведения процедуры оценивания предоставляется в доступной форме (устно, в письменной форме, в форме аудиозаписи, устно с использованием услуг сурдопереводчика);

б) доступная форма предоставления заданий оценочных средств (в печатной форме, в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме аудиозаписи, в форме электронного документа, задания зачитываются ассистентом, задания предоставляются с использованием сурдоперевода);

в) доступная форма предоставления ответов на задания (письменно на бумаге, набор ответов на компьютере, в форме аудиозаписи, с использованием услуг ассистента, устно).

При необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов процедура оценивания результатов обучения по дисциплине (модулю) может проводиться в несколько этапов (на основе личного заявления обучающегося).

Проведение процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

7.7 Обеспечение образовательных программ с частичным применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

При реализации программы дисциплины могут применяться электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, обучающимся обеспечивается доступ к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочей программе, кроме того, при реализации программы с использованием информационно-образовательной среды «ОмГАУ-Moodle», дисциплина обеспечивается полнокомплектным ЭУМК.

8 ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ

рабочей программы дисциплины
Б1.В.03 Товароведение, стандартизация и сертификация плодов и овощей
в составе ОПОП 35.04.05 Садоводство

1. Рассмотрена и одобрена:		
а) На заседании обеспечивающей преподавание кафедры <u>садоводства, лесного хозяйства и защиты растений</u> ;		
(наименование кафедры)		
протокол № <u>9</u> от <u>29.04.2019</u>		
Зав. кафедрой, <u>д-р биол. наук, проф.</u> (уч.ст., уч.зв.)	 (подпись)	<u>Г.В. Барайшук</u> (ФИО)
б) На заседании методической комиссии по направлению 35.03.05 Садоводство; протокол № <u>9</u> от <u>28.05.2019</u> .		
Председатель МКН 35.04.05 Садоводство канд. с.-х. наук, доцент  Н.А. Бондаренко		
2. Рассмотрение и одобрение представителями профессиональной сферы по профилю ОПОП:		
Директор ООО «ТепНоТех»	  Д.С. Ткачёв подпись	
3. Рассмотрение и одобрение внешними представителями (органами) педагогического (научно-педагогического) сообщества по профилю дисциплины:		

**9. ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины
представлены в приложении 10.**

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Колобов, С. В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей / Колобов С.В., Памбухчианц О.В., - 2-е изд. - Москва :Дашков и К, 2018. - 400 с.: ISBN 978-5-394-02300-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/415542 – Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
Атлас аннотированный. Продукты растительного происхождения : учебное пособие для вузов / О. А. Рязанова, В. И. Бакайтис, М. А. Николаева [и др.] ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 556 с. — ISBN 978-5-8114-5631-4. — Текст : электронный. — URL: https://e.lanbook.com/book/149297 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Галун, Л.А. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения. Плоды, овощи, грибы : учеб. пособие / Л. А. Галун, Л. С. Микулович, Ж. Н. Коссая - Минск : Выш. шк. , 2008. - 271 с. - ISBN 978-985-06-1567-1. - Текст : электронный. — URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9789850615671.html - Режим доступа : по подписке.	http://studentlibrary.ru
Голубцова, Ю. В. Теоретические и практические аспекты формирования качества продуктов переработки растительного сырья : монография / Ю. В. Голубцова. — Кемерово : КемГУ, 2017. — 179 с. — ISBN 979-5-89289-107-2. — Текст : электронный — URL: https://e.lanbook.com/book/102701 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Медеяева, А. Ю. Сортимент овощных культур для создания продуктов питания функционального назначения : монография / А. Ю. Медеяева, А. Ф. Бухаров, Ю. В. Трунов. — Воронеж : Мичуринский ГАУ, 2020. — 159 с. — ISBN 978-5-94664-420-4. — Текст : электронный — URL: https://e.lanbook.com/book/157855 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Рензяева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие / Т. В. Рензяева. - Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-4989-7. — Текст : электронный. — URL: https://e.lanbook.com/book/130191 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Достижения науки и техники АПК : ежемес. теорет. и науч.-практ. журн. - М. : [б. и.], 1987 - .	НСХБ
Картофель и овощи: науч.-произв. и попул. журн. - М., 1956 - .	НСХБ
Садоводство и виноградарство : ежемес. теорет. и науч.-практ. журн. – М. : [б. и.], 1987 -	НСХБ
Хранение и переработка сельхозсырья: науч.-произв. журн. - М., 1956 -	НСХБ

**ПЕРЕЧЕНЬ
РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ» И ЛОКАЛЬНЫХ
СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА,
необходимых для освоения дисциплины**

2. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС), информационные справочные системы		
Наименование		Доступ
Электронно-библиотечная система издательства «Лань»		http://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система Znanium.com		http://znanium.com
Электронно-библиотечная система «Электронная библиотека технического ВУЗа» («Консультант студента»)		http://www.studentlibrary.ru
Справочная правовая система КонсультантПлюс		Локальная сеть университета
2. Электронные сетевые учебные ресурсы открытого доступа:		
ГОСТ Эксперт – база ГОСТов РФ		http://gostexpert.ru/
Профессиональные базы данных		http://clck.ru/MC8Aq
Актуальные проблемы и перспективы развития агропромышленного комплекса: российский и зарубежный опыт: сборник материалов Международной научно-практической конференции [Электронный ресурс]. – Электрон.дан. – Омск: Изд-во ФГБОУ ВО Омский ГАУ, 2019.		https://www.omgau.ru
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в университете:		
Автор(ы)	Наименование	Доступ

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ
по дисциплине**

1. Учебно-методическая литература		
Автор, наименование, выходные данные		Доступ
2. Учебно-методические разработки на правах рукописи		
Автор(ы)	Наименование	Доступ
Чупина М.П.	Методические указания по изучению дисциплины «Товароведения, сертификации и стандартизации плодов и овощей»	информационно-образовательная среда «ОмГАУ- Moodle»
Чупина М.П., Усова М.В.	Рабочая тетрадь по дисциплине " Товароведения, сертификации и стандартизации плодов и овощей»	информационно-образовательная среда «ОмГАУ- Moodle»

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
по освоению дисциплины представлены отдельным документом**

**ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ,
используемые при осуществлении образовательного процесса
по дисциплине**

1. Программные продукты, необходимые для реализации учебного процесса		
Наименование программного продукта (ПП)		Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт
Пакет офисных программ		Лекции, практические занятия
2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса		
Наименование справочной системы		Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система
Сводная энциклопедия Википедия		https://ru.wikipedia.org/wiki/
«КонсультантПлюс»		Учебные аудитории университета http://www.consultant.ru/
3. Специализированные помещения и оборудование, используемые в рамках информатизации учебного процесса		
Наименование помещения	Наименование оборудования	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данное помещение
Учебная аудитория университета	Комплект мультимедийного оборудования	Лекции, практические занятия, ВАРС
4. Электронные информационно-образовательные системы (ЭИОС)		
Наименование ЭИОС	Доступ	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система
-ИОС ОмГАУ-Moodle	http://do.omgau.ru/	ВАРС

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Наименование объекта	Оснащенность объекта
Специализированная учебная аудитория для проведения лекционных и лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся. Доска аудиторная трехэлементная. Демонстрационное оборудование: переносное мультимедийное оборудование. Проектор, экран, ноутбук. Комплект учебно-наглядных пособий.

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ по дисциплине

1. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К УЧЕБНОЙ РАБОТЕ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Формы организации учебной деятельности по дисциплине: лекции, практические занятия в т.ч. семинары, самостоятельная работа студентов, экзамен.

У студентов ведутся лекционные занятия в интерактивной форме в виде лекции-беседы, а также практические занятия в виде приема «решение ситуационных задач» и семинары в диалоговом режиме и семинар-заслушивание и обсуждение докладов.

В ходе изучения дисциплины обучающему необходимо выполнить внеаудиторную работу, которая состоит из следующих видов работ: фиксированные виды работ (реферат), самостоятельное изучение тем, подготовка к аудиторным занятиям и текущему контролю.

На самостоятельное изучение выносятся темы:

- Нормы рационального потребления свежих плодов и овощей.
- Правила приемки плодоовощной продукции
- Факторы, влияющие на сохранность свежих плодов и овощей.
- Способы создания и поддержания режимов хранения плодоовощной продукции.
- Предприятия для хранения и товарной обработки плодоовощной продукции.
- Товароведная характеристика и оценка качества сушеных плодов и овощей.
- Товароведная характеристика и экспертиза качества замороженных плодов и овощей
- Международные организации по стандартизации, их роль в торговле, экономическом и научно-техническом сотрудничестве различных стран.

- Требования, предъявляемые к испытательным лабораториям (ИЛ) при сертификации.

- Документальное оформление проведения экспертизы

- Сущность санитарно-гигиенической экспертизы.

По итогам изучения данных тем обучающий готовит конспект.

После изучения каждого из разделов проводится рубежный контроль результатов освоения дисциплины в виде тестирования. По итогам изучения дисциплины осуществляется аттестация обучающихся в форме экзамена.

Учитывая значимость дисциплины к ее изучению предъявляются следующие организационные требования:

– обязательное посещение обучающим всех видов аудиторных занятий; заполнение рабочей тетради; ведение конспекта в ходе лекционных занятий; качественная самостоятельная подготовка к практическим и семинарским занятиям, активная работа на них;

– активная, ритмичная внеаудиторная работа; своевременная сдача преподавателю отчетных материалов по аудиторным и внеаудиторным видам работ.

2. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЛЕКЦИОННЫХ ЗАНЯТИЙ

Специфика дисциплины состоит в том, что рассмотрение теоретических вопросов на лекциях тесно связано с практическими занятиями. В этих условиях на лекциях особенно большое значение имеет реализация следующих задач:

1) глубокое осмысливание ряда понятий и положений, введенных в теоретическом курсе;

2) раскрытие прикладного значения теоретических сведений;

3) закрепление полученных знаний путем практического использования;

Наряду с перечисленными выше образовательными целями, лекционные занятия должны преследовать и важные цели воспитательного характера, а именно:

а) воспитание настойчивости в достижении конечной цели;

б) воспитание дисциплины ума, аккуратности, добросовестного отношения к работе;

в) воспитание критического отношения к своей деятельности, умения анализировать свою работу, искать оптимальный путь решения, находить свои ошибки и устранять их.

При изложении материала учебной дисциплины, преподавателю следует обратить внимание, во-первых, на то, что обучающие получили определенное знание в области товароведения, стандартизации и сертификации плодоовощной продукции, во-вторых, необходимо избегать дублирования материала с другими учебными дисциплинами, которые уже изучили либо которые предстоит им изучить. Для этого необходимо преподавателю ознакомиться с учебно-методическими комплексами дисциплин, взаимосвязанных с дисциплиной.

Преподаватель должен четко дать связанное, последовательное изложение материала в соответствии с новейшими данными науки, представить основное ее содержание в сжатом, систематизированном виде. Преподаватель должен излагать учебный материал с позиций междисциплинарного подхода, давать четкие определения понятийного аппарата, который используется при изучении дисциплины.

В учебном процессе преподаватель должен использовать активные и интерактивные формы обучения, которые должны опираться на творческое мышление обучающихся, в наибольшей степени активизировать познавательную деятельность, делать их соавторами новых идей, приучать их самостоятельно принимать оптимальные решения и способствовать их реализации.

В аудиторной работе предполагаются следующие формы проведения лекций:

Лекция-беседа предполагает чередование фрагментов лекции с вопросами и ответами (обсуждениями) слушателей или частичным выполнением самостоятельных практических или теоретических задач, когда слушатели владеют определенной информацией по проблеме и готовы включиться в ее обсуждение.

При чтении лекций рекомендуется использовать слайд-лекции, каждая из которых должна содержать конспект материала по определенной теме дисциплины.

В зависимости от места и роли в организации учебного процесса можно выделить такие основные **разновидности лекций**, как:

Вводная лекция открывает лекционный курс по предмету. На этой лекции четко и ярко показывается теоретическое и прикладное значение предмета, его связь с другими предметами, роль в понимании (видении) мира, в подготовке специалиста.

Обзорная лекция содержит краткую, в значительной мере обобщенную информацию об определенных однородных (близких по содержанию) программных вопросах.

Текущая лекция служит для систематического изложения учебного материала предмета.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

По дисциплине рабочей программой предусмотрены практические занятия в т.ч. **семинарского типа**, которые проводятся в следующих формах: *семинары в диалоговом режиме и семинар-заслушивание и обсуждение докладов*.

Семинары служат для осмысления и более глубокого изучения теоретических проблем, а также отработки навыков использования знаний. Семинарское занятие дает обучающему возможность:

- проверить, уточнить, систематизировать знания;
- овладеть терминологией и свободно ею оперировать;
- научиться точно и доказательно выражать свои мысли на языке конкретной науки;
- анализировать факты, вести диалог, дискуссию, оппонировать.

Семинар призван укреплять интерес к науке и научным исследованиям, научить связывать научно-теоретические положения с практической деятельностью. В процессе подготовки к семинару происходит развитие умений самостоятельной работы: развиваются умения самостоятельного поиска, отбора и переработки информации.

Семинар-заслушивание и обсуждение докладов и рефератов предполагает предварительное распределение вопросов между слушателями и подготовку ими докладов и рефератов. Преследует задачу привить студентам навыки научной, творческой работы, воспитать у них самостоятельность мышления, вкус к поиску новых идей и фактов, примеров.

Семинар в диалоговом режиме - наиболее распространенный вид. Проводится в форме развернутой беседы по плану с кратким вступлением и заключением преподавателя, предполагает подготовку к занятиям всех обучающихся по всем вопросам плана семинара, позволяет вовлечь максимум студентов (слушателей) в активное обсуждение темы. Достигается это путем заслушивания развернутого выступления нескольких студентов (слушателей) по конкретным вопросам плана, дополнений других, рецензирования выступлений, постановки проблемных вопросов.

Преподаватель старается активизировать участие в обсуждении отдельными вопросами, обращенными к отдельным обучаемым, представляет различные мнения, чтобы развить дискуссию, стремясь направить ее в нужное направление. Затем, опираясь на правильные высказывания и анализируя неправильные, ненавязчиво, но убедительно подводит слушателей к коллективному выводу или обобщению.

Для того чтобы заинтересовать аудиторию, заострить внимание на отдельных проблемах, подготовить к творческому восприятию изучаемого материала, чтобы сосредоточить внимание, ситуация подбирается достаточно характерная и острая.

4. ОРГАНИЗАЦИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХ

4.1. Самостоятельное изучение тем

Темы, вынесенные на самостоятельное изучение, сдаются на **занятиях практического типа** в виде конспекта. Преподаватель в начале изучения дисциплины выдает обучающим все темы для самостоятельного изучения, определяет сроки ВАРС и предоставления отчетных материалов преподавателю. Форма отчетности по самостоятельно изученным темам – конспект.

Преподавателю необходимо пояснить обучающим общий алгоритм самостоятельного изучения тем:

- 1) ознакомиться с рекомендованной учебной литературой и электронными ресурсами по теме, с нормативно-правовыми актами (ориентируясь на вопросы для самоконтроля);
- 2) на этой основе составить развёрнутый план изложения темы;
- 3) оформить отчётный материал в установленной форме в следующей последовательности: - написание конспекта;
- 4) предоставить отчётный материал преподавателю.

Критерии оценки тем, выносимых на самостоятельное изучение:

- «зачтено» выставляется обучающему, если он ясно, четко, логично и грамотно излагает тему: дает определение основным понятиям, приводит практические примеры по изучаемой теме, четко излагает выводы, соблюдает заданную форму изложения – конспект;

- «не зачтено» выставляется, если он не соблюдает требуемую форму изложения, не выделяет основные понятия и не представляет практические примеры.

4.2. Самоподготовка обучающихся к семинарским занятиям по дисциплине

Самоподготовка студентов к семинарским занятиям осуществляется в виде подготовки к тематическим дискуссиям на семинарах по заранее известным темам и вопросам.

4.3. Организация выполнения реферата по дисциплине

По дисциплине предусмотрено выполнение обучающими реферат. Студент выполняет подготовку по темам рефератов, указанных в п 5.2.2. Реферат сдается на проверку в соответствии с ранее установленными сроками сдачи. До написания реферата выдается задание на выполнение реферата.

После выбора темы студент приступает к поиску литературы, опубликованной по данной тематике. Правильный, корректный подбор литературы по необходимой тематике – это первый и важнейший этап написания реферата. В случае неправильного подбора литературы у студента может сложиться неверное мнение о состоянии рассматриваемого вопроса. Подобранная литература изучается в следующем порядке:

- знакомство с литературой, просмотр и выборочное чтение с целью получения общего представления о проблеме и структуре будущей работе;
- исследование необходимых источников, сплошное чтение отдельных работ, их изучение, конспектирование необходимого материала (при конспектировании в обязательном порядке указывается автор, название работы, место издания, издательство, год издания, страницы, последние изменения (если нормативный документ);
- обращение к литературе для дополнений и уточнений на этапе написания реферата.

Использованная литература может быть различного характера: монографии, учебники, диссертации, авторефераты, статьи из журналов, газет, ресурсы сети Интернет и др. Могут использоваться как отечественные, так и иностранные источники. Желательно, чтобы большинство литературных источников было опубликовано не позднее последних 5 лет. Это позволяет изучить современное состояние проблемы.

При аттестации студента по итогам его работы над рефератом руководителем используются критерии оценки качества процесса подготовки реферата, критерии оценки содержания реферата, критерии оценки оформления реферата. Оценка по реферату расписывается преподавателем расписывается преподавателем в оценочном листе.

1. Критерии оценки содержания реферата:

- степень раскрытия темы;
- самостоятельность и качество анализа теоретических положений;
- глубина проработки, обоснованность методологической и методической программы исследования;

- качество анализа объекта и предмета исследования;
- проработка литературы при написании реферата.

2 Критерии оценки оформления реферата:

- логика и стиль изложения;
- структура и содержание введения и заключения;
- объем и качество выполнения иллюстративного материала;
- качество ссылок;
- качество списка литературы;
- общий уровень грамотности изложения.

3. Критерии оценки качества подготовки реферата:

- способность работать самостоятельно;
- способность творчески и инициативно решать задачи;

- способность рационально планировать этапы и время выполнения реферата, диагностировать и анализировать причины появления проблем при выполнении реферата, находить оптимальные способы их решения;
- дисциплинированность, соблюдение плана, графика подготовки реферата;

5. КОНТРОЛЬНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Входной контроль проводится с целью выявления реальной готовности студентов к освоению данной дисциплины за счет знаний, умений и компетенций, сформированных на предшествующих дисциплинах. Тематическая направленность входного контроля – это вопросы по дисциплине «Хранение и переработка плодов и овощей», «Инновации в технологии хранения и переработке плодов и овощей». Входной контроль проводится в виде устного опроса по вопросам на первом занятии.

В конце семестра по итогам изучения разделов дисциплины проводится рубежный контроль в виде тестирования.

Критерии оценки рубежного контроля:

Оценка «отлично» количество правильных ответов от 86-100%.

Оценка «хорошо» количество правильных ответов от 71-85%.

Оценка «удовлетворительно» количество правильных ответов от 61-70%.

Оценка «неудовлетворительно» количество правильных ответов менее 60%.

Форма промежуточной аттестации студентов – **дифференцированный зачет**.

Участие в процедуре получения зачета осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины.

Основные условия получения обучающим зачета:

- 100% посещение лекций и практических занятий.

- Положительные ответы при текущем контроле.

- Зачтенные индивидуальные задания.

- Подготовленность по темам, вынесенным на самостоятельное изучение и грамотные ответы на семинаре.

- Положительная оценка за реферат.

- Положительная оценка за тест

Плановая процедура получения зачёта:

1) Обучающий предъявляет преподавателю учебное портфолио (систематизированная совокупность выполненных в течение периода обучения письменных работ на практических занятиях, конспект по темам выносимых на самостоятельное изучение, реферат).

2) Преподаватель просматривает представленные материалы и записи в журнале учёта посещения и успеваемости (выставленные ранее обучающему дифференцированные оценки по итогам рубежных и текущих контролей).

4) Преподаватель выставляет «зачтено» и оценку по шкале порядка: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» в экзаменационную ведомость и в зачётную книжку обучающего.

В случае наличия учебной задолженности студент отрабатывает пропущенные занятия в форме, предложенной преподавателем и представленной в настоящей программе.

КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**1. Требование ФГОС**

Реализация программы магистратуры обеспечивается педагогическими работниками университета, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы магистратуры на иных условиях.

Квалификация педагогических работников университета отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Не менее 70 процентов численности педагогических работников университета, участвующих в реализации программы магистратуры, и лиц, привлекаемых университетом к реализации программы магистратуры на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), ведут научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Не менее 5 процентов численности педагогических работников университета, участвующих в реализации программы магистратуры, и лиц, привлекаемых университетом к реализации программы магистратуры на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), являются руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющие трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (иметь стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).

Не менее 60 процентов численности педагогических работников университета и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности университетом на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), имеют ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации).

Общее руководство научным содержанием программы магистратуры осуществляет научно-педагогическими работниками университета, имеющим ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации), осуществляющими самостоятельные научно-исследовательские (творческие) проекты (участвующие в осуществлении таких проектов) по направлению подготовки, имеющие ежегодные публикации по результатам указанной научно-исследовательской (творческой) деятельности в ведущих отечественных и (или) зарубежных рецензируемых научных журналах и изданиях, а также осуществляющие ежегодную апробацию научно-исследовательской (творческой) деятельности на национальных и международных конференциях

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина»
факультет Агротехнологический**

**ОПОП по направлению подготовки
35.04.05 Садоводство**

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
программы дисциплины

Б1.В.03 Товароведение, стандартизация и сертификация плодов и овощей

Направленность (профиль) "Плодоовощеводство"

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра - садоводства, лесного хозяйства и защиты растений

Разработчик: к. с.-х. наук, доцент

М.В. Усова

Омск

ВВЕДЕНИЕ

1. Фонд оценочных средств по дисциплине является обязательным обособленным приложением к Рабочей программе дисциплины.

3. Фонд оценочных средств является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения, обучающимися указанной дисциплины.

4. При помощи ФОС осуществляется контроль и управление процессом формирования обучающимися компетенций, из числа предусмотренных ФГОС ВО в качестве результатов освоения дисциплины.

5. Фонд оценочных средств по дисциплине включает в себя: оценочные средства, применяемые для входного контроля; оценочные средства, применяемые в рамках индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС; оценочные средства, применяемые для текущего контроля и оценочные средства, применяемые при промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины.

6. Разработчиками фонда оценочных средств по дисциплине являются преподаватели кафедры Садоводства, лесного хозяйства и защита растений, обеспечивающей изучение обучающимися дисциплины в университете. Содержательной основой для разработки ФОС послужила Рабочая программа дисциплины.

1. ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ
учебной дисциплины, персональный уровень достижения которых проверяется
с использованием представленных в п. 3 оценочных средств

Компетенции, в формировании кото- рых задействована дис- циплина		Код и наимено- вание индикато- ра достижений компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (дейст- вовать)	владеть навыка- ми (иметь навыки)
1			2	3	4
ПК-16	Способен разрабо- тать систему мероприятий по управлению ка- чеством и безо- пасностью про- дукции садовод- ства	ИД-1 _{ПК-16} Разра- батывает систему мероприятий по управлению каче- ством и безопас- ностью продукции садоводства	- классификацию и кодирование пло- доовощной продук- ции и правила оценки соответст- вия плодов и ово- щей, ГОСТам и НД и знать основные виды нормативных документов в РФ	- оценивать уровень безопасности и оп- ределять виды по- терь плодов и ово- щей, разрабатывать мероприятия по их предотвращению или сокращению путем регулирования усло- вий и сроков хране- ния с учетом особен- ностей продукции	- методикой обобщения и анализа инфор- мации по вопро- сам качества и проведения соот- ветствия плодов и овощей требова- ниям ГОСТ и ИСО
ПК-17	Способен руко- водить деятель- ностью по обес- печению высоко- качественными семенами, удоб- рениями, ядохи- микатами и ра- циональному их использованию	ИД-1 _{ПК-17} Состав- ляет схемы сево- оборотов, систе- мы обработки почвы и защиты растений, обосно- вывает экологиче- ски безопасные технологии возде- лывания культур	- современную ма- териально- техническую базу отрасли хранения и переработки пло- дов и овощей, уст- ройство и принцип действия техноло- гического оборудо- вания, правила охраны труда при эксплуатации	- управлять качест- вом плодов и овощей на этапах хранения, товарной обработки и реализации	- методами и спо- собами обнару- жения дефектов плодоовощной продукции и оп- ределения их ви- дов и причин воз- никновения при различных усло- виях производст- ва

ЧАСТЬ 2. ОБЩАЯ СХЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ХОДА И РЕЗУЛЬТАТОВ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Общие критерии оценки и реестр применяемых оценочных средств

2.1 Обзорная ведомость-матрица оценивания хода и результатов изучения учебной дисциплины в рамках педагогического контроля

Категория контроля и оценки		Режим контрольно-оценочных мероприятий				
		само-оценка	взаимо-оценка	Оценка со стороны		Комиссионная оценка
				преподавателя	представителя производства	
		1	2	3	4	5
Входной контроль	1		обсуждение	Устный опрос		
Индивидуализация выполнения*, контроль фиксированных видов ВАРС:	2					
- Реферат*	2.1			Оценка реферата		
- Самостоятельное изучение тем	2.2			Конспект		
Текущий контроль:	3					
- в рамках семинарских занятий и подготовки к ним	3.1	Темы и вопросы для самоконтроля		Работа на семинарском занятии		
- в рамках общестуденческой системы контроля успеваемости	3.2					
Рубежный контроль:	4					
- по итогам изучения 1-4 раздела	4.1			Итоговое тестирование		
Промежуточная аттестация* магистранта по итогам изучения дисциплины	5			Диф. зачет		

* данным знаком помечены индивидуализируемые виды учебной работы

2.2 Общие критерии оценки хода и результатов изучения учебной дисциплины

1. Формальный критерий получения обучающимися положительной оценки по итогам изучения дисциплины:	
1.1 Предусмотренная программа изучения дисциплины обучающимся выполнена полностью до начала процесса промежуточной аттестации	1.2 По каждой из предусмотренных программой видов работ по дисциплине обучающийся успешно отчитался перед преподавателем, демонстрируя при этом должный (не ниже минимально приемлемого) уровень сформированности элементов компетенций
2. Группы неформальных критериев качественной оценки работы студента в рамках изучения дисциплины:	
2.1 Критерии оценки качества хода процесса изучения обучающимся программы дисциплины (текущей успеваемости)	2.2. Критерии оценки качества выполнения конкретных видов ВАРС

2.3 Критерии оценки качественного уровня рубежных результатов изучения дисциплины	2.4. Критерии аттестационной оценки* качественного уровня результатов изучения дисциплины
* оценка дифференцированного зачета	

**2.3 РЕЕСТР
элементов фонда оценочных средств по учебной дисциплине**

Группа оценочных средств	Оценочное средство или его элемент
	Наименование
1	2
1. Средства для входного контроля	Вопросы для проведения входного контроля
	Критерии оценки ответов на вопросы входного контроля
2. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС	Перечень тем для написания реферата. Процедура выбора темы студентом
	Критерии оценки индивидуальных результатов выполнения реферата
	Вопросы для самостоятельного изучения темы
	Общий алгоритм самостоятельного изучения темы
	Критерии оценки самостоятельного изучения темы
3. Средства для текущего контроля	Вопросы для самоподготовки по темам семинарских занятий
	Критерии оценки самоподготовки по темам семинарских занятий
4. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины	Вопросы для проведения итогового контроля
	Тестовые вопросы для проведения рубежного контроля
	Плановая процедура проведения дифференцированного зачета
	Критерии оценки ответов на вопросы итогового тестирования

2.3. Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				2	3	4	5	
				Оценка «неудовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «хорошо»	Оценка «отлично»	
				Характеристика сформированности компетенции				
				Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач	
Критерии оценивания								
ПК-16 Способен разработать систему мероприятий по управлению качеством и безопасностью продукции садоводства	ИД-1 _{ПК-16} Разрабатывает систему мероприятий по управлению качеством и безопасностью продукции садоводства	Полнота знаний	Знать классификацию и кодирование плодово-овощной продукции и правила оценки соответствия плодов и овощей ТР, ГОСТам и НД и знать основные виды нормативных документов в РФ	Не знает классификацию и кодирование плодово-овощной продукции и правила оценки соответствия плодов и овощей ТР, ГОСТам и НД и знать основные виды нормативных документов в РФ	Поверхностно знаком классификацией и кодированием плодово-овощной продукции и правила оценки соответствия плодов и овощей ТР, ГОСТам и НД и знать основные виды нормативных документов в РФ	Знает хорошо классификацию и кодирование плодово-овощной продукции и правила оценки соответствия плодов и овощей ТР, ГОСТам и НД и знать основные виды нормативных документов в РФ;	В совершенстве владеет знаниями по классификации и кодированию плодово-овощной продукции и правила оценки соответствия плодов и овощей ТР, ГОСТам и НД и знать основные виды нормативных документов в РФ;	реферат, Конспект Тестирование, Собеседование Предэкзаменационный тест; Экзаменационные вопросы
		Наличие умений	Умеет: оценивать уровень безопасности и определять виды потерь плодов и овощей, разрабатывать мероприятия по их предотвращению или сокращению путем регулирования условий и сроков хранения с учетом особенностей продукции;	Не умеет: оценивать уровень безопасности и определять виды потерь плодов и овощей, разрабатывать мероприятия по их предотвращению или сокращению путем регулирования условий и сроков хранения с учетом особенностей продукции;;	Поверхностно знаком с оценкой уровня безопасности и определять виды потерь плодов и овощей, разрабатывать мероприятия по их предотвращению или сокращению путем регулирования условий и сроков хранения с учетом особенностей продукции;	Умеет хорошо: оценивать уровень безопасности и определять виды потерь плодов и овощей, разрабатывать мероприятия по их предотвращению или сокращению путем регулирования условий и сроков хранения с учетом особенностей продукции;	Умеет анализировать интерпретировать уровень безопасности и определять виды потерь плодов и овощей, разрабатывать мероприятия по их предотвращению или сокращению путем регулирования условий и сроков хранения с учетом особенностей продукции;	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками: методикой обобщения и анализа информации по вопросам качества и проведения соответствия плодов и овощей требованиям	Не владеет навыками: методикой обобщения и анализа информации по вопросам качества и проведения соответствия плодов и овощей	Слабо владеет навыками применения теоретических знаний, методикой обобщения и анализа информации по вопросам качества и проведения соответствия плодов и овощей	Хорошо владеет навыками применения теоретических знаний, методикой обобщения и анализа информации по вопросам качества и проведения соответствия плодов и овощей	Уверенно владеет навыками применения теоретических и практических знаний в области методикой обобщения и анализа информации по вопросам качества и проведения соответствия плодов и овощей	

			ГОСТ и ИСО	щей требованиям ГОСТ и ИСО	требованиям ГОСТ и ИСО	вия плодов и овощей требованиям ГОСТ и ИСО	требованиям ГОСТ и ИСО на практике;	
ПК-17 Способен руководить деятельностью по обеспечению высококачественными семенами, удобрениями, ядохимикатами и рациональному их использованию	ИД-1 _{ПК-17} Составляет схемы севооборотов, системы обработки почвы и защиты растений, обосновывает экологически безопасные технологии возделывания культур	Полнота знаний	Знать современную материально-техническую базу отрасли хранения и переработки плодов и овощей, устройство и принцип действия технологического оборудования, правила охраны труда при эксплуатации	Не знает современную материально-техническую базу отрасли хранения и переработки плодов и овощей, устройство и принцип действия технологического оборудования, правила охраны труда при эксплуатации;	Поверхностно знаком с современной материально-технической базой отрасли хранения и переработки плодов и овощей, устройство и принцип действия технологического оборудования, правила охраны труда при эксплуатации	Знает хорошо современную материально-техническую базу отрасли хранения и переработки плодов и овощей, устройство и принцип действия технологического оборудования, правила охраны труда при эксплуатации;	В совершенстве владеет знаниями по современной материально-технической базе отрасли хранения и переработки плодов и овощей, устройство и принцип действия технологического оборудования, правила охраны труда при эксплуатации;	реферат, Конспект Тестирование, Собеседование Предэкзаменационный тест; Экзаменационные вопросы
		Наличие умений	Умеет управлять качеством плодов и овощей на этапах хранения, товарной обработки и реализации	Не умеет управлять качеством плодов и овощей на этапах хранения, товарной обработки и реализации	Поверхностно знаком с управлением качеством плодов и овощей на этапах хранения, товарной обработки и реализации;	Умеет хорошо управлять качеством плодов и овощей на этапах хранения, товарной обработки и реализации	Умеет в совершенстве управлять качеством плодов и овощей на этапах хранения, товарной обработки и реализации;	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет методами и способами обнаружения дефектов плодовоовощной продукции и определения их видов и причин возникновения при различных условиях производства	Не владеет методами и способами обнаружения дефектов плодовоовощной продукции и определения их видов и причин возникновения при различных условиях производства	Владеет поверхностно методами и способами обнаружения дефектов плодовоовощной продукции и определения их видов и причин возникновения при различных условиях производства	Владеет хорошо методами и способами обнаружения дефектов плодовоовощной продукции и определения их видов и причин возникновения при различных условиях производства	Уверенно владеет навыками применения теоретических и практических знаний по дисциплине, методами и способами обнаружения дефектов плодовоовощной продукции и определения их видов и причин возникновения при различных условиях производства на практике;	

ЧАСТЬ 3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций

Часть 3.1. Типовые контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков

3.1.1 . Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС

Реферат подготавливается магистрантами индивидуально на основе самостоятельной проработки рекомендованной преподавателем и самостоятельно подобранной основной и дополнительной учебной литературы по теме реферата. Реферат относится к категории обзорных.

ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА РЕФЕРАТОВ

- Анализ и характеристика рынка отечественной плодоовощной продукции.
- Диетические и лечебно-профилактические свойства отдельных видов плодов, овощей и ягод.
- Дефекты плодоовощной продукции и принципы их устранения или предупреждения.
- Градации качества плодоовощной продукции и контроль качества на всем пути товародвижения.
- Товароведная характеристика и экспертиза косточковых плодов.
- Товароведная характеристика и оценка качества томатных овощей.
- Товароведная характеристика и оценка качества тыквенных овощей.
- Преимущества и недостатки производства и употребления генетически модифицированной продукции.
- Качество и конкурентоспособность отечественных плодоовощных товаров и пути их повышения.
- Состояние и перспективы развития сертификации в России.
- Роль стандартизации в обеспечении безопасности товаров в России.
 - Всемирная торговая организация и техническое регулирование

Этапы работы над рефератом

Выбор темы. Автор реферата должен осознанно выбрать тему с учетом его познавательных интересов или он может увязать ее с темой будущей магистерской работы. В этом случае магистранту предоставляется право самостоятельного (с согласия преподавателя) выбора 4 темы реферата из списка тем, рекомендованных кафедрой по данной дисциплине (см. выше). При этом весьма полезными могут оказаться советы и обсуждение темы с преподавателем, который может оказать помощь в правильном выборе темы и постановке задач.

Если интересующая тема отсутствует в рекомендательном списке, то по согласованию с преподавателем студенту предоставляется право самостоятельно предложить тему реферата, раскрывающую содержание изучаемой дисциплины.

При выборе темы необходимо учитывать полноту ее освещения в имеющейся научной литературе. Для этого можно воспользоваться тематическими каталогами библиотек и библиографическими указателями литературы, периодическими изданиями и ежемесячными указателями, либо справочно-библиографическими ссылками изданий посвященных данной теме.

Обучающему выдается задание на выполнение реферата. Реферат должен быть сдан на проверку в соответствии с ранее установленными сроками сдачи. После выбора темы обучающий приступает к поиску литературы, опубликованной по данной тематике. Подобранный материал изучается в следующем порядке:

- знакомство с литературой, просмотр и выборочное чтение с целью получения общего представления о проблеме и структуре будущей работе;
- исследование необходимых источников, сплошное чтение отдельных работ, их изучение, конспектирование необходимого материала (при конспектировании в обязательном порядке указывается автор, название работы, место издания, издательство, год издания, страницы, последние изменения (если нормативный документ));
- обращение к литературе для дополнений и уточнений на этапе написания реферата.

Использовать можно литературу различного характера: монографии, учебники, диссертации, авторефераты, статьи из журналов, газет, ресурсы сети Интернет и др. Можно использовать как отечественные, так и иностранные источники. Желательно, чтобы большинство литературных источников было опубликовано не позднее последних 5 лет, для более полной оценки современного состояния проблемы.

На основе анализа прочитанного и просмотренного материала по данной теме следует составить тезисы по основным смысловым блокам, с пометками, собственными суждениями и оценками. Предварительно подобранный в литературных источниках материал может превышать необходимый объем реферата, но его можно использовать для составления плана реферата.

Составление плана. Автор по предварительному согласованию с преподавателем может самостоятельно составить план реферата, с учетом замысла работы, либо взять за основу рекомендуемый план, приведенный в данных методических указаниях по соответствующей теме. Правильно построенный план помогает систематизировать материал и обеспечить последовательность его изложения.

Наиболее традиционной является следующая структура реферата:

Титульный лист.

Оглавление (план, содержание).

Введение.

Глава 1 (полное наименование главы).

1.1. (полное название параграфа, пункта);

1.2. (полное название параграфа, пункта).

Глава 2 (полное наименование главы).

2.1. (полное название параграфа, пункта);

2.2. (полное название параграфа, пункта).

Заключение (или выводы).

Список использованной литературы.

Приложения (по усмотрению автора).

Основная часть

Титульный лист заполняется по единой форме (Приложение 1).

Оглавление (план, содержание) включает названия всех разделов (пунктов плана) реферата и номера страниц, указывающие начало этих разделов в тексте реферата.

Введение. В этой части реферата обосновывается актуальность выбранной темы, формулируются цели работы и основные вопросы, которые предполагается раскрыть в реферате, указываются используемые материалы и дается их краткая характеристика с точки зрения полноты освещения избранной темы. Объем введения не должен превышать 1-1,5 страницы.

Основная часть реферата может быть представлена одной или несколькими главами, которые могут включать 2-3 параграфа (подпункта, раздела).

Здесь достаточно полно и логично излагаются главные положения в используемых источниках, раскрываются все пункты плана с сохранением связи между ними и последовательности перехода от одного к другому.

Автор должен следить за тем, чтобы изложение материала точно соответствовало цели и названию главы (параграфа). Материал в реферате рекомендуется излагать своими словами, не допуская дословного переписывания из литературных источников. В тексте обязательны ссылки на первоисточники (например [1], [2]), т.е. на тех авторов, у которых взят данный материал в виде мысли, идеи, вывода, числовых данных, таблиц, графиков, иллюстраций и пр.

Работа должна быть написана грамотным литературным языком. Сокращение слов в тексте не допускается, кроме общеизвестных сокращений и аббревиатуры. Каждый раздел рекомендуется заканчивать кратким выводом.

Заключение (выводы). В этой части обобщается изложенный в основной части материал, формулируются общие выводы, указывается, что нового лично для себя вынес автор реферата из работы над ним. Выводы делаются с учетом опубликованных в литературе различных точек зрения по проблеме, рассматриваемой в реферате, сопоставления их и личного мнения автора реферата. Заключение по объему не должно превышать 1,5-2 страниц.

Приложения могут включать графики, таблицы, расчеты. Они должны иметь внутреннюю (собственную) нумерацию страниц.

Библиография (список литературы) здесь указывается реально использованная для написания реферата литература, периодические издания и электронные источники информации. Список составляется согласно правилам библиографического описания.

Реферат оформляется на листах формата А4 (208х297 мм), поля: левое – 30 мм, правое – 10, верхнее – 20, нижнее – 25, шрифт 14, междустрочный интервал полуторный, нумерация страниц сквозная, титульный лист по форме прил. 1. Библиографический список составляется на отдельном листе в соответствии с ГОСТ Р 7.0.11– 2011. В него включаются использованные при написании источники, на которые есть ссылки в тексте работы. Ссылка включает номер источника в квадратных скобках. В списке должно быть не менее 8-10 литературных источников. Объем реферата 10-15 страниц.

Шкала и критерии оценивания

Процедура оценивания

Оценка за реферат будет складываться по следующим критериям:

- *качество подготовки реферата* – способность работать самостоятельно; способность творчески и инициативно решать задачи; способность рационально планировать этапы и время выполнения реферата, диагностировать и анализировать причины появления проблем при выполнении реферата, находить оптимальные способы их решения; дисциплинированность, соблюдение плана, графика подготовки диссертации; способность вести дискуссию, выстраивать аргументацию с использованием результатов исследований, демонстрация широты кругозора;

- *содержание реферата* – степень раскрытия темы; самостоятельность и качество анализа теоре-

тических положений; глубина проработки, обоснованность методологической и методической программы исследования; качество анализа объекта и предмета исследования; проработка литературы при написании реферата.

- *оформление реферата* – логика и стиль изложения; структура и содержание введения и заключения; объем и качество выполнения иллюстративного материала; качество ссылок и списка литературы; общий уровень грамотности изложения.

– оценка «отлично» по реферату присваивается за глубокое раскрытие темы, качественное оформление работы;

– оценка «хорошо» по реферату присваивается при соответствии выше перечисленным критериям, но при наличии в содержании работы и ее оформлении небольших недочетов;

– оценка «удовлетворительно» по реферату присваивается за неполное раскрытие темы, выводов и предложений, носящих общий характер, отсутствие наглядного представления работы и затруднения при ответах на вопросы;

– оценка «неудовлетворительно» по реферату присваивается за слабое и неполное раскрытие темы, несамостоятельность изложения материала, выводы и предложения, носящие общий характер, отсутствие наглядного представления работы и ответов на вопросы.

Защита реферата проводится в форме индивидуального собеседования после проверки ее преподавателем и устранения всех замечаний. Оценка по реферату расписывается преподавателем в оценочном листе

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Нормы рационального потребления свежих плодов и овощей»

- 1) Роль плодов и овощей в сбалансированном питании человека.
- 2) Ежедневная нормы потребления человеком плодов и овощей.
- 3) Условия которые необходимо учитывать при определении норм потребления человеком плодоовощной продукции.

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Правила приемки плодоовощной продукции»

- 1) Документы, сопровождающие партию плодов и овощей.
- 2) Виды контроля качества продукции при приемке плодов и овощей.
- 3) Методы отбора точечных проб.
- 4) Оценка качества продукции при приемке.

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Факторы, влияющие на сохранность свежих плодов и овощей»

- 1) Биологические особенности объекта хранения, определяющие сохранность.
- 2) Агротехнические факторы возделывания плодов и овощей.
- 3) Влияние микробиологического состояния продукции на ее сохранность.
- 4) Влияние режимов и способов хранения на сохранность плодов и овощей.

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Способы создания и поддержания режимов хранения плодоовощной продукции»

- 1) Требования к системам вентиляции при хранении плодоовощной продукции.
- 2) Требования к системам холодоснабжения.
- 3) Требования к системам регулирования состава газовых сред.

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Предприятия для хранения и товарной обработки плодоовощной продукции»

- 1) Классификация предприятий для хранения плодоовощной продукции, состав их помещений.
- 2) Классификация хранилищ по способам создания микроклимата при хранении.
- 2) Станции предварительного охлаждения продукции.

ВОПРОСЫ
для самостоятельного изучения темы
«Товароведная характеристика и оценка качества сушеных плодов и овощей»

- 1) Ассортимент сушеных плодов и овощей.
- 2) Идентификационные признаки и показатели качества сушеных плодов и овощей.
- 3) Алгоритм оценки качества сушеных плодов и овощей.
- 4) Недопустимые пороки сушеных плодов и овощей.

ВОПРОСЫ
для самостоятельного изучения темы
«Товароведная характеристика и экспертиза качества замороженных плодов и овощей»

- 1) Способы замораживания плодовоовощной продукции.
- 2) Ассортимент замороженных плодов и овощей.
- 3) Классификация замороженных плодов и овощей по уровню качества.
- 4) Алгоритм оценки качества замороженных плодов и овощей.
- 5) Дефекты замороженных плодов и овощей.
- 6) Условия и сроки хранения замороженных плодов и овощей.

ВОПРОСЫ
для самостоятельного изучения темы
«Международные организации по стандартизации, их роль в торговле, экономическом и научно-техническом сотрудничестве различных стран»

- 1) Международная организация по стандартизации ИСО.
- 2) Международная электротехническая комиссия МЭК.
- 3) Цели, задачи и структура международных организаций по стандартизации.
- 4) Значение международного сотрудничества в области стандартизации.

ВОПРОСЫ
для самостоятельного изучения темы
«Требования, предъявляемые к испытательным лабораториям (ИЛ) при сертификации»

- 1) Принципы организации системы аккредитации в РФ испытательных лабораторий.
- 2) Показатели аккредитации испытательной лаборатории.

ВОПРОСЫ
для самостоятельного изучения темы
«Документальное оформление проведения экспертизы»

- 1) Цель товарной экспертизы.
- 2) Алгоритм проведения товарной экспертизы.
- 3) Правила составления протокола испытаний и акта экспертизы.

ВОПРОСЫ
для самостоятельного изучения темы
«Сущность санитарно-гигиенической экспертизы»

- 1) Цель и задачи санитарно-гигиенической экспертизы плодов и овощей и продуктов их переработки.
- 2) Алгоритм проведения санитарно-гигиенической экспертизы.
- 3) Нормативные документы, фигурирующие при проведении санитарно-гигиенической экспертизе.

Общий алгоритм самостоятельного изучения темы

- 1) Ознакомиться с рекомендованной учебной литературой и электронными ресурсами по теме (ориентируясь на вопросы для самоконтроля).

2) На этой основе составить развёрнутый план изложения темы
3) Выбрать форму отчетности конспектов(план – конспект, текстуальный конспект, свободный конспект, конспект – схема)
2) Оформить отчётный материал в установленной форме в соответствии методическими рекомендациями
3) Провести самоконтроль освоения темы по вопросам, выданным преподавателем
4) Предоставить отчётный материал преподавателю по согласованию с ведущим преподавателем
5) Подготовиться к предусмотренному контрольно-оценочному мероприятию по результатам самостоятельного изучения темы
6) Принять участие в указанном мероприятии, пройти заключительное тестирование в установленное время

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

самостоятельного изучения темы

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОНСПЕКТА

«зачтено» выставляется обучающему, если он ясно, четко, логично и грамотно излагает тему: дает определение основным понятиям, приводит практические примеры по изучаемой теме, четко излагает выводы, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы, соблюдает заданную форму изложения – конспект;

«не зачтено» - выставляется обучающему, если он не соблюдает требуемую форму изложения, не выделяет основные понятия и не представляет практические примеры.

3.1.2. ВОПРОСЫ

для проведения входного контроля

Входной контроль проводится в рамках семинарских занятий с целью выявления реальной готовности магистрантов к освоению данной дисциплины за счет знаний, умений и компетенций, сформированных на предшествующих дисциплинах. Входной контроль разрабатывается при подготовке рабочей программы учебной дисциплины. Входной контроль проводится в форме устного опроса студентов на первом лекционном занятии.

Вопросы

1. Что такое качества плодов и овощей?
2. Какие вещества входят в состав плодов и овощей?
2. Перечислите основные органические вещества плодов и овощей.
3. Какие органические соединения являются основным дыхательным материалом в клетках большинства растений?
3. Конечными продуктами дыхания плодов и овощей являются?
5. Из чего состоят белки?
6. Чем важны нуклеиновые кислоты?
7. Какие формы углеводов Вы можете назвать?
8. Перечислите простые формы углеводов
9. Назовите сложные формы углеводов
10. Перечислите основные виды витаминов
11. В чем состоит значение витаминов для человека?
12. Назовите основные минеральные вещества плодов и овощей.
13. В чем главное отличие овощей по химическому составу от другой с/х продукции?
14. Что такое сертификация продукции?
15. Назовите виды дыхания плодов и овощей.
16. Перечислите вещества, образующиеся при аэробном дыхании.
17. Какие вещества выделяются при анаэробном дыхании?
18. Перечислите известные Вам микроорганизмы?
21. На какие группы делятся микроорганизмы по болезнетворности?
22. Назовите основные факторы внешней среды
23. Что такое сорбция?
24. Что такое влажность?
25. Что такое гигроскопичность?
26. Что такое теплоемкость?
27. Что такое гидролиз?
28. Из каких газов состоит атмосферный воздух?
29. Что такое вентилирование?
30. Что такое анабиоз?
31. Изменением, каких факторов можно создать условия для анабиоза?

32. Перечислите физические свойства плодов и овощей.
33. Назовите известные Вам способы переработки сельскохозяйственной продукции.
34. Какие основные вещества используют при консервировании?
35. Какие виды брожения Вы знаете?
36. В каких видах переработки используют молочно-кислое брожение?
37. Что такое стерилизация?
38. Что такое пастеризация?
39. Что такое сушка?
40. Назовите известные Вам машины и оборудование, применяемое для хранения и переработки картофеля, плодов и овощей.
41. Какие виды материалов для упаковки готовой продукции растениеводства являются наиболее современными?
42. Какие виды кислот применяют для химического консервирования плодов и овощей?

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если вопрос раскрыт, во время дискуссии высказываются собственная точка зрения на обсуждаемую проблему, демонстрируется способность аргументировать доказываемые положения и выводы

оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся не способен доказать и аргументировать собственную точку зрения по вопросу, не способен сослаться на мнения ведущих специалистов по обсуждаемой проблеме.

3.1.3 Средства для текущего контроля

В процессе подготовки к семинарскому занятию обучающийся изучает представленные ниже вопросы по темам. На занятии обучающийся демонстрирует свои знания по изученным вопросам в форме устного ответа.

Общий алгоритм самоподготовки

Тема 1. Техническое регулирование в РФ.

- 1) Основные понятия и принципы технического регулирования в РФ.
- 2) Виды технических регламентов и их содержание.
- 3) Порядок разработки, принятия, изменения и отмены регламента.

Тема 2. Экологическая сертификация.

- 1) Цель и объекты экологической сертификации.
- 2) Знаки экосертификации.
- 3) Принципы экосертификации в России и странах ЕС.

Тема 3. Сертификация системы обеспечения качества.

- 1) Международные стандарты ИСО серии 9000 на системы качества.
- 2) Системы ХАССП.
- 3) Сертификация системы качества и анализ состояния производств.

Тема 4. Экспертиза качества плодов и овощей.

- 1) Основные понятия и термины экспертизы товаров.
- 2) Виды, объекты, субъекты, цели и методы экспертизы плодоовощной продукции.
- 3) Средства товарной экспертизы.
- 4) Идентификация и фальсификация плодоовощных товаров.

Шкала и критерии оценивания

самоподготовки по темам семинарских занятий

«зачтено» - выставляется студенту, если он ясно, четко, логично и грамотно излагает тему: дает определение основным понятиям, приводит практические примеры по изучаемой теме, четко излагает выводы; «не зачтено» - выставляется студенту, если он не соблюдает требуемую форму изложения, не выделяет основные понятия и не представляет практические примеры.

1.1.4. Средства для итогового контроля

Осуществляется с целью определения качества проведения образовательных услуг по дисциплине, для оценки степени достижения студентами состояния, определяемого целевыми установками дисциплины, а также для формирования корректирующих мероприятий. *Рубежный* контроль осуществляется по разделам дисциплины в соответствии с планом.

Тестовые вопросы

1. Выделите материальный вид продукции
 - А) сырье
 - Б) услуга
 - В) программное обеспечение
2. Выделите нематериальный вид продукции
 - А) сырье
 - Б) услуга
 - В) оборудование
3. Продукция становится товаром, когда она становится объектом -
 - А) купли
 - Б) продажи
 - В) купли-продажи
4. Что является объектом изучения дисциплины «Товароведение и оценка качества плодов, овощей и продуктов их переработки»?
 - А) качество
 - Б) товар
 - В) продукция
5. Предметом изучения дисциплины являются:
 - А) потребительные ценности товара
 - Б) цена товара
 - В) дефекты товара
6. Укажите основной принцип дисциплины «Товароведение и оценка качества плодов, овощей и продуктов их переработки»:
 - А) повышение стоимости плодов и овощей
 - Б) безопасность плодов и овощей
 - В) оценка качества плодов и овощей
7. Товарная информация включает в себя следующие характеристики
 - А) ассортимент, качество, количество, стоимость
 - Б) безопасность, эффективность, совместимость, взаимозаменяемость
 - В) надежность, сохраняемость, экологичность, допускаемость
8. Совокупность отличительных групповых и видовых свойств и признаков товаров, определяющих их функциональное и (или) социальное назначение определяется
 - А) ассортиментной характеристикой товаров
 - Б) качественной характеристикой товара
 - В) количественной характеристикой товара
9. Совокупность определенных внутривидовых свойств, выраженных с помощью физических величин и единиц их измерения, определяется
 - А) ассортиментной характеристикой товаров
 - Б) качественной характеристикой товара
 - В) количественной характеристикой товара
10. Функция товара, которая заключается в его способности соответствовать запросам потребителей благодаря присущим ему основополагающим характеристикам называется
 - А) Маркетинговая
 - Б) Потребительская
 - В) Коммерческая
11. Функция товара, которая обусловлена его основным назначением, как объекта купли-продажи называется
 - А) Маркетинговая
 - Б) Потребительская
 - В) Коммерческая
12. Функция товара, которая определяется тем, что любой товар должен приносить прибыль называется
 - А) Финансовая
 - Б) Потребительская
 - В) Коммерческая

13. Кто из ученых впервые дал определение термину «товар»?
- А) М. Себициус
 - Б) И. Г. Людовицы
 - В) М. В. Ломоносов
14. Кто из ученых является основоположником учебной дисциплины по товароведению?
- А) Я. Я. Никитинский
 - Б) Ф. В. Церевитинов
 - В) М. Я. Киттары
15. Показатели качества товара, принятые за основу при сравнительной характеристике показателей качества, называются
- А) Базовые
 - Б) Определяющие
 - В) Комплексные
16. Показатели качества товара, имеющие решающее значение при оценке его качества называются
- А) Базовые
 - Б) Определяющие
 - В) Комплексные
17. Значение показателя качества, превышение или снижение которого регламентируется, как несоответствие действующему нормативному документу называется
- А) Действительно
 - Б) Диапазонное
 - В) Предельное
18. К потребительским свойствам товара относится
- А) Назначение
 - Б) Рентабельность
 - В) Окупаемость
19. Потребительское свойство товара поддерживать исходные количественные и качественные характеристики без значительных потерь в течение определенного срока называется
- А) Надежность
 - Б) Сохраняемость
 - В) Назначение
20. Какие свойства товара определяются психолого-физиологическим восприятием конкретного человека отдельных свойств товаров с помощью органов чувств?
- А) Органолептические
 - Б) Экологические
 - В) Химические
21. Какие свойства товара определяются его способностью оказывать воздействие на безопасность окружающей среды при их производстве, хранении, реализации и потреблении
- А) Физические
 - Б) Экологические
 - В) Химические
22. Минимально допустимая часть товарной партии, отобранная из нее по установленным или заранее оговоренным правилам и предназначенная для оценки качества, называется
- А) Проба
 - Б) Выборка
 - В) Экземпляр
23. Минимально допустимое количество упаковочных единиц, составляющих представительную часть товарной партии и отобранных для составления исходной пробы, предназначенной для оценки качества по установленным или заранее оговоренным правилам, называется
- А) Проба
 - Б) Выборка
 - В) Экземпляр
24. Единичная проба определенного размера, отбираемая из одного места товарной партии, называется
- А) Точечная проба
 - Б) Объединенная проба
 - В) Средняя проба
25. Совокупность точечных проб, отобранных от одной товарной партии, называется
- А) Точечная проба
 - Б) Объединенная проба
 - В) Средняя проба

26. Часть средней пробы, выделенная для определения некоторых показателей качества товаров, называется
- А) Экземпляр
 - Б) Выборка
 - В) Навеска
27. Процедура установления тождественности характеристик продукции ее существенным признакам, называется
- А) Стандартизация
 - Б) Идентификация
 - В) Фальсификация
28. Действия, направленные на обман получателя или потребителя путем подделки объекта купли-продажи с корыстной целью, называется
- А) Фальсификация
 - Б) Сертификация
 - В) Идентификация
29. Что лежит в основе классификации товаров?
- А) Цена
 - Б) Назначение
 - В) Срок хранения
30. Овощи съедобной частью, которых являются клубни, корни, стебли и листья называются
- А) Вегетативные
 - Б) Генеративные
 - В) Плодовые
31. К группе генеративных овощей относят
- А) Луковые
 - Б) Томатные
 - В) Капустные
32. К группе вегетативных овощей относят
- А) Бобовые
 - Б) Салатно-шпинатные
 - В) Зерновые
33. К группе семечковые плоды относят
- А) Яблоки
 - Б) Виноград
 - В) Персики
34. К группе ягоды относят
- А) Айва
 - Б) Ирга
 - В) Малина
35. К группе косточковые плоды относят
- А) Рябина
 - Б) Черешня
 - В) Груши
36. Информация о наименовании товара относится к
- А) Основополагающей товарной информации
 - Б) Коммерческой товарной информации
 - В) Потребительской товарной информации
37. Сведения о товаре, предназначенные для создания потребительских предпочтений, показывающие выгоды вследствие применения конкретного товара и нацеленные на потребителей относят к
- А) Основополагающей товарной информации
 - Б) Коммерческой товарной информации
 - В) Потребительской товарной информации
38. Информация о товаре, предназначенная изготовителям, поставщикам и продавцам, но малодоступна потребителю относят к
- А) Основополагающей товарной информации
 - Б) Коммерческой товарной информации
 - В) Потребительской товарной информации
39. Для какой формы товарной информации требуется значительная площадь на упаковке или товаре?
- А) Словесная информация
 - Б) Цифровая информация
 - В) Изобразительная информация

40. Какая форма товарной информации отражает количественную характеристику сведений о товаре
- А) Словесная информация
 - Б) Цифровая информация
 - В) Изобразительная информация
41. Какая форма товарной информации обеспечивает зрительное и эмоциональное восприятие сведений о товарах
- А) Символическая информация
 - Б) Цифровая информация
 - В) Изобразительная информация
42. Товарная информация должна быть
- А) Понятной, объективной, универсальной
 - Б) Достоверной, доступной, достаточной
 - В) Красочной, оригинальной, современно
43. Основная функция производственной маркировки товара
- А) Информационная
 - Б) Наглядная
 - В) Эмоциональная
44. Носителями производственной маркировки могут быть
- А) Этикетка
 - Б) Товарно-транспортная накладная
 - В) Счет-фактура
45. Отличительный знак производителя товаров называется
- А) Экологический знак
 - Б) Товарный знак
 - В) Знак качества
46. Процедура оценки экспертом основополагающих характеристик товаров, а также их изменений в процессе товародвижения для принятия решений, выдачи независимых и компетентных заключений, которые служат конечным результатом, называется
- А) Товарная маркировка
 - Б) Штриховое кодирование
 - В) Товарная экспертиза
47. Процедура оценки экологических свойств товаров для установления влияния этих свойств на окружающую среду называется
- А) Ветеринарная экспертиза
 - Б) Экологическая экспертиза
 - В) Товароведная экспертиза
48. Процедура оценки органолептических свойств и основных показателей качества товара называется
- А) Экологическая экспертиза
 - Б) Товароведная экспертиза
 - В) Санитарно-гигиеническая экспертиза
49. Процедура оценки всех характеристик товара на основе их испытаний и анализа документов называется
- А) Документальной экспертизой
 - Б) Приемочной экспертизой
 - В) Комплексной экспертизой
50. Последовательность определенных операций, выполняемых экспертам, называется
- А) Методы экспертизы
 - Б) Процедура экспертизы
 - В) Результат экспертизы
51. Свойство продукта, которое характеризует всю полноту полезных свойств продукта, называется
- А) Пищевая ценность продукта
 - Б) Физиологическая ценность продукта
 - В) Энергетическая ценность продукта
52. Органолептическая ценность продукта обуславливается следующим показателем
- А) Вкус
 - Б) Усвояемость
 - В) Содержание жиров
53. Содержание воды в различных видах плодоовощной продукции составляет

- А) 12-14%
 - Б) 20-30%
 - В) 65-95%
54. Яблоки, как правило, укладывают в ящики –
- А) Рядами
 - Б) Насыпью
 - В) Навалом
55. Семечковые плоды, предназначенные для отправки в районы Крайнего Севера, упаковывают только
- А) В ящичные поддоны
 - Б) В дощатые ящики
 - В) В полимерные контейнеры
56. Виноград упаковывают в ящики массой нетто
- А) не более 5 кг
 - Б) не более 10 кг
 - В) не более 12 кг
57. Транспортный пакет – это
- А) Укрупненное грузовое место
 - Б) Отдельное место груза в таре
 - В) Усадочная пленка
58. Свежие плоды и овощи, при транспортировке, могут находиться в пути не более
- А) 3 часов
 - Б) 6 часов
 - В) 10 часов
59. К совместной перевозке одним автомобилем к яблокам поздних сроков созревания могут допускаться
- А) Томаты розовые
 - Б) Картофель
 - В) Виноград
60. Максимальная высота укладки яблок ранних сроков созревания в вагоны не должна превышать
- А) 100 см
 - Б) 180 см
 - В) 200 см
61. Максимальная высота укладки яблок поздних сроков созревания в вагоны не должна превышать
- А) 100 см
 - Б) 180 см
 - В) 200 см
62. При перевозке на крупнотоннажных сухогрузных судах плодоовощной продукции, упакованной в деревянные ящики высота укладки ящиков не должна превышать
- А) 6 ярусов
 - Б) 10 ярусов
 - В) 16 ярусов
63. Какой тяжелый металл относится к особо токсичной группе и подлежит первоочередному контролю в плодоовощной продукции
- А) Медь
 - Б) Свинец
 - В) Молибден
64. Назовите микотоксин, который поражает фрукты и овощи
- А) Афлатоксин
 - Б) Охратоксин
 - В) Патулин
65. Томатная паста относится к следующей группе консервов
- А) Группа А
 - Б) Группа Б
 - В) Группа В
66. Консервы овощные с pH ниже 3,7 относятся к следующей группе консервов
- А) Группа Е
 - Б) Группа В
 - В) Группа Г
67. СанПиН 2.3.2 1078-01 отражает допустимые уровни содержания следующих радионуклидов в пищевых продуктах

- А) Цезий-137, стронций-90
 Б) Цезий-124, гамма-излучение
 В) α , β , γ –изомеры
68. К корнеплодам морковного типа относится
 А) Свекла
 Б) Редис
 В) Морковь
69. Сортотип свеклы Бордо имеет следующую форму корнеплодов
 А) Коническую
 Б) Округло-плоскую
 В) Округло-овальную
70. К физиологическим заболеваниям картофеля относят
 А) Фитофтороз
 Б) Кrapчатость
 В) Подмораживание
71. К отходам относятся клубни картофеля
 А) Размером менее 25 мм по диаметру
 Б) Размером более 25 мм по диаметру
 В) Размером от 35 до 25 мм по диаметру
72. В партии картофеля допускается прилипшей земли
 А) не более 1 %
 Б) не более 5%
 В) не более 10 %
73. К механическим повреждениям плодовоовощной продукции относятся
 А) Белая гниль
 Б) Градобоины
 В) Подмораживание
74. К физиологическим болезням овощной продукции относят
 А) Фузариоз
 Б) Парша
 В) Потертости
75. Дефицит влаги в окружающей среде во время хранения свежей плодовоовощной продукции приводит к физиологическому заболеванию как
 А) Фомоз
 Б) Анаэробиз
 В) Увядание
76. Какое из перечисленных заболеваний относится к фитопатологическому
 А) Фомоз
 Б) Галловая нематода
 В) Анаэробиз
77. Мучнистая роса яблок относится к
 А) Физиологическим болезням
 Б) Фитопатологическим болезням
 В) Повреждениям сельскохозяйственным вредителям
78. Какой из перечисленных сельскохозяйственных вредителей повреждает непосредственно плод яблок
 А) Щитовка
 Б) Долгоносик
 В) Плодожорка
79. Сорта репчатого лука, обладающие высокой степенью лежкости относятся к
 А) Сладким сортам
 Б) Полуострым сортам
 В) Острым сортам
80. Длина шейки луковицы должна быть
 А) более 4 см
 Б) не более 4 см
 В) ровно 4 см
81. При оценке физико-химических показателей качества консервной продукции определяют
 А) Консистенцию продукта
 Б) Содержание растворимых сухих веществ
 В) Состояние заливки
82. К дефектам плодовоовощных консервов относят
 А) Бомбаж

- Б) Деформация корпуса банки без острых граней
 В) Темные точки на поверхности металла
83. Сок, полученный из доброкачественных спелых, свежих фруктов или сохраненных свежими благодаря охлаждению, предназначенный для употребления, называется
- А) Фруктовый сок
 Б) Концентрированный сок
 В) Сокодержательный фруктовый напиток
84. Сок, полученный удалением путем физического воздействия части содержащейся в нем воды с целью увеличения содержания растворимых сухих веществ, называется
- А) Фруктовый нектар
 Б) Сухой сок
 В) Концентрированный сок
85. В зависимости от способа консервирования сок может быть
- А) Осветленный
 Б) Стерилизованный
 В) Купажированный
86. Дефект соков, который сопровождается потемнением окраски, относят
- А) Бомбаж
 Б) Меланоидинообразования
 В) Плоское скисание
87. К недопустимым дефектам сушеных плодов относят
- А) Частицы кожицы
 Б) Части плодоножек
 В) Металлопримеси
88. Сушеный виноград без семян называется
- А) Кишмиш
 Б) Изюм
 В) Авлон
89. Дефектной упаковочной единицей замороженных плодов и овощей считается
- А) Упаковка с подтеками продукта
 Б) Стерлась часть штрихового кода на упаковке
 В) На упаковке не указана цена единицы продукта
90. Что изучает товароведение?
- А) Особенности и классификация товаров
 Б) Потребительскую стоимость товаров
 В) Качество и технологию производства товаров

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

ответов на тестовые вопросы тестирования по итогам освоения дисциплины

Оценка «отлично» количество правильных ответов от 86-100%.

Оценка «хорошо» количество правильных ответов от 71-85%.

Оценка «удовлетворительно» количество правильных ответов от 61-70%.

Оценка «неудовлетворительно» количество правильных ответов менее 60%.

3.1.5. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины

Подготовка к дифференцированному зачету осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины.

ВОПРОСЫ для подготовки к итоговому контролю

1. Объект, предмет, цели, методы и задачи товароведения плодоовощной продукции.
2. Роль товароведения в формировании ассортимента и качества товаров.
3. История развития товароведения плодоовощных товаров.
4. Показатели качества и свойства плодоовощных товаров. Дефекты продукции. Факторы, влияющие на качество плодоовощной продукции.
5. Методы оценки и контроля качества товаров.
6. Методы и принципы классификации и кодирования плодоовощных товаров.
7. Особенности плодов и овощей как объектов товародвижения.
8. Общая классификация плодоовощных товаров на основные группы.
9. Виды, формы и средства товарной информации.
10. Информационные знаки, используемые на плодоовощных товарах.

11. Основные понятия и термины экспертизы товаров.
12. Виды, объекты, субъекты, цели и методы экспертизы плодоовощной продукции.
13. Средства товарной экспертизы.
14. Пищевая, биологическая, энергетическая и физиологическая ценность плодов и овощей.
15. Особенности химического состава плодов и овощей и краткая характеристика основных веществ.
16. Требования к таре и упаковке плодоовощного товара. Особенности упаковки отдельных видов плодов, овощей и продуктов их переработки.
17. Общие требования к транспортированию плодоовощных товаров в зависимости от вида транспорта.
18. Основные правила укладки и перевозки плодов и овощей в автомобильном транспорте.
19. Правила укладки и перевозки плодов и овощей железнодорожным транспортом.
20. Особенности морской перевозки плодоовощных грузов.
21. Особенности маркировки плодоовощного товара.
22. Гигиенические требования безопасности плодоовощных товаров. Характеристика основных загрязнителей плодоовощной продукции.
23. Предприятия для хранения и товарной обработки плодоовощной продукции.
24. Факторы, влияющие на сохранность свежих плодов и овощей.
25. Способы создания и поддержания режимов хранения плодоовощной продукции.
26. Технология и режимы дозаривания плодов и плодовых овощей.
27. Дефекты плодоовощной продукции и принципы их устранения или предупреждения.
27. Градации качества плодоовощной продукции.
28. Товароведная характеристика и оценка качества картофеля.
29. Товароведная характеристика и оценка качества свежих овощей (морковь, свекла, капуста белокочанная, лук репчатый).
30. Товароведная характеристика и оценка качества семечковых плодов.
31. Товароведная характеристика и экспертиза косточковых плодов.
32. Товароведная характеристика и оценка качества томатных овощей.
33. Товароведная характеристика и оценка качества тыквенных овощей.
34. Товароведная характеристика и оценка качества продуктов переработки плодов и овощей.
35. Товароведная характеристика и оценка качества ягод.
36. Стандартизация. Основные понятия. Виды стандартизации.
37. Государственная система стандартизации (ГСС). Этапы ее развития в России.
38. Принципы, цели стандартизации. Задачи стандартизации.
39. Характеристика генетически модифицированной плодоовощной продукции.
40. Нормативные документы по стандартизации. Категории и виды стандартов.
41. Порядок разработки и внедрения стандартов.
42. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований стандартов.
43. Структура стандартов на плодоовощную продукцию.
44. Единая система классификации стандартов на разделы, группы. Приведите примеры для продукции сельского хозяйства.
45. Понятие системы качества. Принципы формирования систем управления качеством.
46. Правила приемки плодоовощной продукции.
47. Сертификация. Основные понятия (сертификат соответствия, система сертификации, знак соответствия, декларация о соответствии). Функции сертификации.
48. Структура системы сертификации пищевых продуктов. Участники и формы сертификации.
49. Аккредитация органов по сертификации и испытательных лабораторий. Требования, предъявляемые к испытательным лабораториям (ИЛ) при сертификации.
50. Схемы сертификации продукции. Схемы сертификации, к которым прибегают при подтверждении соответствия плодов и овощей.
51. Знак соответствия. Основные условия применения.
52. Штриховой код и маркировка. Требования к маркировке плодов и овощей.
53. Экологическая сертификация. Цели, принципы и объекты экологической сертификации. Знаки эко-сертификации.
54. Значение плодов и овощей в обеспечении сбалансированного питания, диетические и лечебно-профилактические свойства. Нормы рационального потребления свежих плодов и овощей.

ПЛАНОВАЯ ПРОЦЕДУРА проведения дифференцированного зачета

Основные условия получения обучающим зачета:

- 100% посещение лекций и практических занятий.
- Положительные ответы при текущем контроле.
- Зачтенные индивидуальные задания.

- Подготовленность по темам, вынесенным на самостоятельное изучение и грамотные ответы на семинаре.

- Положительная оценка за реферат.

- Положительная оценка за тест

Плановая процедура получения зачёта:

1) Обучающий предъявляет преподавателю учебное портфолио (систематизированная совокупность выполненных в течение периода обучения письменных работ на практических занятиях, конспект по темам выносимых на самостоятельное изучение, реферат).

2) Преподаватель просматривает представленные материалы и записи в журнале учёта посещаемости и успеваемости (выставленные ранее обучающему дифференцированные оценки по итогам рубежных и текущих контролей).

4) Преподаватель выставляет «зачтено» и оценку по шкале порядка: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» в экзаменационную ведомость и в зачётную книжку обучающего.

В случае наличия учебной задолженности студент отрабатывает пропущенные занятия в форме, предложенной преподавателем и представленной в настоящей программе.

В случае наличия учебной задолженности студент отрабатывает пропущенные занятия в форме, предложенной преподавателем и представленной в настоящей программе.

6.1 Нормативная база проведения промежуточной аттестации студентов по результатам изучения дисциплины:	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
6.2. Основные характеристики	
промежуточной аттестации студентов по итогам изучения дисциплины	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым студентом целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	Дифференцированный зачёт
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины
	2) процедура проводится в рамках ВАО, на последней неделе семестра
Основные условия получения студентом зачёта:	1) студент выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине; 2) прошёл заключительное тестирование; 3) подготовил полноценное учебное портфолио.(заполнил рабочую тетрадь)
Процедура получения зачёта -	Представлены в Фонде оценочных средств по данной учебной дисциплине (см. – Приложение 9)
Основные критерии достижения соответствующего уровня освоения программы учебной дисциплины при выставлении дифференцированной оценки -	

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ

Фонд оценочных средств учебной дисциплины
Б1.В.03 Товароведение, стандартизация и сертификация плодов и овощей
в составе ОПОП 35.04.05 Садоводство

1. Рассмотрен и одобрен в качестве базового варианта:		
а) На заседании обеспечивающей преподавание кафедры <u>садоводства, лесного хозяйства и защиты растений</u>		
(наименование кафедры)		
протокол № <u>9</u> от <u>29.04.2019</u>		
Зав. кафедрой, д-р биол. наук, проф. (уч.ст., уч.зв.)	 (подпись)	Г.В. Барайшук (ФИО)
б) На заседании методической комиссии по направлению 35.03.05 Садоводство; протокол № <u>9</u> от <u>28.05.2019</u>		
Председатель МКН 35.04.05 Садоводство канд. с.-х. наук, доцент  Н.А. Бондаренко		
2. Рассмотрен и одобрен внешним экспертом		
Директор ООО «ТепНоТех»	 подпись	Д.С. Ткачев

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к фонду оценочных средств учебной дисциплины
в составе ОПОП 35.04.05 Садоводство

Ведомость изменений

Срок, с которого вводится изменение	Номер и основное содержание изменения и/или дополнения	Отметка об утверждении/согласовании изменений	
		инициатор из- менения	руководитель ОПОП или председатель МКН