

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 24.11.2023 11:21:07

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81ac1207fbae4149f2098d7a

**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**

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

по освоению дисциплины

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

Направленность (профиль) - "Плодоовощеводство"

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра – садоводство, лесного хозяйства и защиты растений

Разработчик: к. с.-х. наук, доцент

М.В. Усова

Омск 2019

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	3
1. Место учебной дисциплины в подготовке	4
2. Структура учебной работы, содержание и трудоёмкость основных элементов дисциплины	7
2.1. Организационная структура, трудоемкость и план изучения дисциплины	7
2.2. Содержание дисциплины по разделам	8
3. Общие организационные требования к учебной работе обучающегося	8
3.1. Организация занятий и требования к учебной работе обучающегося	8
3.2. Условия допуска к экзамену	9
4. Лекционные занятия	9
5. Практические занятия по курсу и подготовка обучающегося к ним	8
6. Общие методические рекомендации по изучению отдельных разделов дисциплины	11
7. Общие методические рекомендации по оформлению и выполнению отдельных видов	12
ВАРС	
7.1. Рекомендации по написанию рефератов	12
7.1.1. Шкала и критерии оценивания	14
7.2. Рекомендации по самостоятельному изучению тем	14
7.2.1. Шкала и критерии оценивания	16
8. Входной контроль и текущий (внутри семестровый) контроль хода и результатов учебной работы обучающегося	16
8.1. Вопросы для входного контроля	16
8.2. Текущий контроль успеваемости	17
8.2.1. Шкала и критерии оценивания	18
9. Промежуточная (семестровая) аттестация	19
9.1 Нормативная база проведения промежуточной аттестации по результатам изучения дисциплины	19
9.2. Основные характеристики промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины для экзамена	19
9.3. Подготовка к заключительному тестированию по итогам изучения дисциплины	21
9.3.1. Шкала и критерии оценивания	28
10. Учебно-информационные источники для изучения дисциплины	28
Приложение 1 Форма титульного листа реферата	31
Приложение 2 Результаты проверки реферата	32

Введение

1. Настоящее издание является основным организационно-методическим документом учебно-методического комплекса по дисциплине в составе основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОПОП ВО). Оно предназначено стать для них методической основой по освоению данной дисциплины.

2. Содержательной основой для разработки настоящих методических указаний послужила Рабочая программа дисциплины, утвержденная в установленном порядке.

3. Методические аспекты развиты в учебно-методической литературе и других разработках, входящих в состав УМК по данной дисциплине.

4. Доступ обучающихся к электронной версии Методических указаний по изучению дисциплины, обеспечен в информационно-образовательной среде университета.

При этом в электронную версию могут быть внесены текущие изменения и дополнения, направленные на повышение качества настоящих методических указаний.

Уважаемые обучающиеся!

Приступая к изучению новой для Вас учебной дисциплины, начните с вдумчивого прочтения разработанных для Вас кафедрой специальных методических указаний. Это поможет Вам вовремя понять и правильно оценить ее роль в Вашем образовании.

Ознакомившись с организационными требованиями кафедры по этой дисциплине и соизмерив с ними свои силы, Вы сможете сделать осознанный выбор собственной тактики и стратегии учебной деятельности, уберечь самих себя от неразумных решений по отношению к ней в начале семестра, а не тогда, когда уже станет поздно. Используя эти указания, Вы без дополнительных осложнений подойдете к промежуточной аттестации по этой дисциплине. Успешность аттестации зависит, прежде всего, от Вас. Ее залог – ритмичная, целенаправленная, вдумчивая учебная работа, в целях обеспечения которой и разработаны эти методические указания.

1. Место учебной дисциплины в подготовке выпускника

Учебная дисциплина относится к дисциплинам ОПОП университета, состав которых определяется вузом и требованиями ФГОС.

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.

В ходе освоения дисциплины обучающийся должен:

иметь целостное представление о товароведении, стандартизации и сертификации плодов, овощей и продуктов их переработки;

владеть:

- особенностями оценки и контроля качества, экспертизы и подтверждения соответствия;
- принципами работы с нормативно-правовыми документами в области хранения, качества, безопасности плодовоовощных товаров и его маркировки;

знать:

- основы классификации и систематизации по основным потребительским свойствам разных видов и сортов свежих плодов и овощей, продуктов их переработки,
- ассортимент плодовоовощных товаров и их качественные характеристики;
- факторы, формирующие и обеспечивающие качество товаров на всех этапах товародвижения;
- организационно-методические основы стандартизации и сертификации;
- правила проведения подтверждения соответствия продукции требованиям нормативных документов

- набор основных стандартов на плоды, овощи и продукты их переработки

- методы оценки качества плодовоовощных товаров;

- правила сертификации продукции;

уметь:

- правильно выбирать способ и схему подтверждения соответствия;
- проводить декларирование и добровольную сертификацию овощей и плодов и продуктов их переработки;

- определять оптимальную схему сертификации и сертифицировать плодовоовощную продукцию.

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

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 плодовоовощной 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 обнаружения дефектов плодовоовощной продукции и определения их видов и причин возникновения при различных условиях производства

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

2.2. 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 правилами 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 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 методик обобщения и анализа информации по вопросам качества и проведения соответствия плодов и овощей требованиям	

						ИСО	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;	

2.1 Организационная структура, трудоемкость и план изучения дисциплины

2.2. Укрупнённая содержательная структура учебной дисциплины и общая схема её реализации в учебном процессе

[illegible]

	Организация и методы экспертизы, оценки органолептических и физико-химических показателей качества плодоовощных товаров	30	2		2		28	15	Реферат, Конспект Тестирование								
	4.1 Основные понятия и термины экспертизы товаров																
	4.2 Средства и методы товарной экспертизы																
	4.3 Идентификация и фальсификация плодоовощных товаров																
	Промежуточная аттестация	x	x	x	x	x	x	x	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	40	4	2	2		36	18	Реферат, Конспект	ПК-16 ПК-17							
	1.1 Цели и методы товароведения																
	1.2 Показатели качества плодоовощной продукции																
	1.3 Потребительская ценность плодов и овощей																
1.4 Гигиенические требования к безопасности плодоовощных товаров	36	2		2		34	18	Реферат, Конспект									
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																	
1.3 Болезни и дефекты отдельных видов плодов, овощей и ягод	62	4	2	2		27	16	Реферат, Конспект									
Основы стандартизации и сертификации плодов и овощей и продуктов их переработки																	
3.1 Основы управления качеством плодоовощных товаров																	
3.2 Схемы сертификации																	
3.3 Правила проведения подтверждения соответствия плодов и овощей	33						33	18	Реферат, Конспект								
Организация и методы экспертизы, оценки органолептических и физико-химических показателей качества плодоовощных товаров																	
4.1 Основные понятия и термины экспертизы товаров																	
4.2 Средства и методы товарной экспертизы																	
4.3 Идентификация и фальсификация плодоовощных товаров	4	x	x	x	x	x	x	x	Диф. зачет								
Промежуточная аттестация																	
Итого по учебной дисциплине										144	10	4	6	-	130	70	x
Доля лекций в аудиторных занятиях, %																	

3. Общие организационные требования к учебной работе обучающегося

3.1. Организация занятий и требования к учебной работе обучающегося

Организация занятий по дисциплине носит циклический характер. По четырем разделам предусмотрена взаимоувязанная цепочка учебных работ: лекция – самостоятельная работа студентов (аудиторная и внеаудиторная). На занятиях студенческая группа получает задания и рекомендации.

Для своевременной помощи обучающимся при изучении дисциплины кафедрой организуются индивидуальные и групповые консультации, устанавливается время приема выполненных работ.

Учитывая статус дисциплины к её изучению предъявляются следующие организационные требования:

- обязательное посещение обучающимся всех видов аудиторных занятий;

- ведение конспекта в ходе лекционных занятий;
- качественная самостоятельная подготовка к практическим занятиям, активная работа на них;
- активная, ритмичная самостоятельная аудиторная и внеаудиторная работа обучающегося в соответствии с планом-графиком, представленным в таблице 2.4; своевременная сдача преподавателю отчетных документов по аудиторным и внеаудиторным видам работ;
- в случае наличия пропущенных обучающимся занятий, необходимо получить консультацию по подготовке и оформлению отдельных видов заданий.

Для успешного освоения дисциплины, обучающемуся предлагаются учебно-информационные источники в виде учебной, учебно-методической литературы по всем разделам.

4. Лекционные занятия

Для изучающих дисциплину читаются лекции в соответствии с планом, представленным в таблице 3.

Таблица 3

Лекционный курс						
№		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. Приложения1 и 2						

5. Практические занятия по курсу и подготовка обучающегося к ним

Практические занятия по курсу проводятся в соответствии с планом, представленным в таблице 4.

Таблица 4

Примерный тематический план практических занятий по разделам учебной дисциплины

№ раздела (модуля)	занятия	Тема занятия/ Примерные вопросы на обсуждение (для занятий в формате семинарских)	Трудоёмкость по разделу, час.		Используемые интерактивные формы	Связь занятия с ВАРС*
			очная форма	- заочная форма обучения		
1	2	3	4	5	6	7

3	1	Информационное обеспечение состояния нормативных документов по плодоовощной 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, сокоосодержащих 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						

Подготовка обучающихся к практическим занятиям осуществляется с учетом общей структуры учебного процесса. На практических занятиях осуществляется входной и текущий аудиторный контроль в виде опроса, по основным понятиям дисциплины.

Подготовка к практическим занятиям семинарского типа подразумевает выполнение домашнего задания к очередному занятию по заданиям преподавателя, выдаваемым в конце предыдущего занятия.

Для осуществления работы по подготовке к занятиям семинарского типа, необходимо ознакомиться с методическими указаниями по дисциплине, внимательно ознакомиться с литературой и электронными ресурсами, с рекомендациями по подготовке, вопросами для самоконтроля.

6. Общие методические рекомендации по изучению отдельных разделов дисциплины

При изучении конкретного раздела дисциплины, из числа вынесенных на лекционные и практические занятия, обучающемуся следует учитывать изложенные ниже рекомендации. Обратите на них особое внимание при подготовке к аттестации.

Работа по теме прежде всего предполагает ее изучение по учебнику или пособию. Необходимо вырабатывать самостоятельные суждения, дополняя их аргументацией, что и следует демонстрировать на семинарах. Для выработки самостоятельного суждения важным является умение работать с научной литературой.

Раздел 3. Основы стандартизации и сертификации плодов и овощей, и продуктов их переработки *Краткое содержание*

В этом разделе рассматриваются основные понятия и термины стандартизации и сертификации, виды стандартизации, классификации действующих стандартов. Виды нормативных документов с стандартизации и сертификации плодов и овощей. Порядок разработки и внедрения стандартов. Управление качеством продукции. Структура системы сертификации плодов и овощей и продуктов их переработки. Обязательная и добровольная сертификация пищевой продукции. Экологическая сертификация. Техническое регулирование в РФ. Сертификация системы обеспечения качества плодово-овощной продукции.

Вопросы для самоконтроля по разделу:

1. Дайте понятие «государственная система стандартизации», каковы этапы ее развития?
2. Каков порядок разработки и внедрения стандартов?
3. Как организован государственный надзор за стандартами?
4. Назовите особенности стандартизации сельскохозяйственной продукции и в частности за плодово-овощной.
5. Назовите основные факторы, влияющие на качество плодово-овощной продукции.
6. В чем заключается сущность управления качеством продукции.
7. Каков порядок разработки и внедрения комплексной системы управления качеством труда и продукции?
8. Дайте характеристику известным международным организациям по стандартизации?
9. Каковы принципы, правила и порядок проведения сертификации плодово-овощной продукции?
10. Какие существуют схемы сертификации?
11. В чем назначение органов по сертификации и испытательных лабораторий?
12. Как проводится аккредитация органов по сертификации и испытательных лабораторий?
13. Какие документы необходимы для оформления результатов сертификации партии картофеля?
14. Для чего служит сертификат и знак соответствия?
15. Структура системы сертификации плодово-овощной продукции.
16. Каковы экологические требования в стандартах на плодово-овощную продукцию?
17. Что такое экологическая маркировка и практика применения экознаков?
18. В чем заключается сущность системы управления качеством на базе международных стандартов ИСО?

Процедура оценивания **конспект, тест.**

Проверка конспекта в рабочей тетради и ответы на вопросы итогового теста, ответы на вопросы экзаменационного билета.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОНСПЕКТА

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

Раздел 4. Организация и методы экспертизы, оценки органолептических и физико-химических показателей качества плодово-овощных товаров

Краткое содержание

Вопросы для самоконтроля по разделу:

1. Раскройте значение термина «экспертиза»?
2. Какие различают виды экспертизы?
3. Каковы причины проведения товарной экспертизы?
4. Раскройте значение термина «идентификация»?
5. Назовите общие признаки идентификации свежих плодов и овощей.
6. Какой общий алгоритм проведения товарной экспертизы плодово-овощной продукции?
7. Каков порядок проведения органолептической оценки продуктов переработки плодов и овощей?

8. Охарактеризуйте основные методы оценки физико-химических показателей плодов и овощей и продуктов их переработки.

9. Сущность санитарно-гигиенической экспертизы плодоовощной продукции.

10. Назовите основные нормативные документы при проведении экспертизы плодоовощной продукции?

11. Назовите идентификационные признаки плодоовощных консервов.

Процедура оценивания **конспект, тест.**

Проверка конспекта в рабочей тетради и ответы на вопросы итогового теста, ответы на вопросы экзаменационного билета.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОНСПЕКТА

«зачтено»	выставляется обучающим, если они 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 обучающим, если они не соблюдают требуемую форму изложения, не выделяет основные понятия и не представляет практические примеры.

7. Общие методические рекомендации по оформлению и выполнению отдельных видов ВАРС

7.1. Рекомендации по написанию рефератов

Учебные цели, на достижение которых ориентировано выполнение реферата: получить целостное представление о требованиях к качеству свежих плодов и овощей, и продуктов их переработки и о нормативной базе регламентирующей товарооборот плодоовощной продукции.

Учебные задачи, которые должны быть решены обучающимся в рамках выполнения реферата:

- детальное рассмотрение современных требований к качеству плодоовощной продукции и условий ее стандартизации и сертификации;
- глубокое осмысление условий и технологии проведения товароведной оценки плодоовощной продукции;
- формирование и отработка навыков исследования, накопление опыта работы с научной литературой, подбора и анализа фактического материала;
- совершенствование в изложении своих мыслей, критики, самостоятельного построения структуры работы, постановки задач, раскрытие основных вопросов, умение сформулировать логические выводы и предложения.

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 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 соответствие с ранее установленными сроками сдачи. После выбора темы обучающий приступает к поиску литературы, опубликованной по данной тематике. Подобранный 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.

Использовать можно литературу различного характера: монографии, учебники, диссертации, авторефераты, статьи из журналов, газет, ресурсы сети Интернет и др. Можно использоваться 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.

7.1.1. 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 теоретических 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 (Приложение 2).

7.2. Рекомендации по самостоятельному изучению тем

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 плодово-овощной продукции.

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Правила приемки плодовоовощной 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 плодоовощной 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

7.2.1 ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ
самостоятельного изучения темы

«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.

8. Входной контроль и текущий (внутри семестровый) контроль хода
и результатов учебной работы обучающегося

Входной контроль проводится в форме устного опроса студентов на первом лекционном занятии.

8.1 Вопросы для входного контроля

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 высказывается 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.

8.2. Текущий контроль успеваемости

В течение семестра, проводится текущий контроль успеваемости по дисциплине, к которому обучающийся должен быть подготовлен.

Отсутствие пропусков аудиторных занятий, активная работа на практических занятиях, общее выполнение графика учебной работы являются основанием для получения положительной оценки по текущему контролю.

В качестве текущего контроля может быть использован тестовый контроль. Тест состоит из небольшого количества элементарных вопросов по основным разделам дисциплины: неправильные решения разбираются на следующем занятии; частота тестирования определяется преподавателем.

ВОПРОСЫ и ЗАДАЧИ для самоподготовки к семинарским занятиям

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.

8.2.1 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.

9. Промежуточная (семестровая) аттестация по курсу

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 полнокompлектное 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 -	

9.2. Основные характеристики промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины для дифференцированного зачета ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА

Вопросы

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.

9.3. Заключительное тестирование по итогам изучения дисциплины

По итогам изучения дисциплины, обучающиеся проходят заключительное тестирование. Тестирование является формой контроля, направленной на проверку владения терминологическим аппаратом, современными информационными технологиями и конкретными знаниями в области фундаментальных и прикладных дисциплин.

9.3.1 Подготовка к заключительному тестированию по итогам изучения дисциплины

Тестирование осуществляется по всем темам и разделам дисциплины, включая темы, выносимые на самостоятельное изучение.

Процедура тестирования ограничена во времени и предполагает максимальное сосредоточение студента на выполнении теста, содержащего несколько тестовых заданий.

Тестирование проводится в письменной форме (на бумажном носителе). Тест включает в себя 90 вопросов. Время, отводимое на выполнение теста - 60 минут. На тестирование выносятся по 22 вопросов из каждого раздела дисциплины.

Бланк теста

Образец

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

Тестирование по итогам освоения дисциплины
«Товароведение, стандартизация и сертификация плодов и овощей»
Для обучающихся направления подготовки 35.04.05 – Садоводство

ФИО _____ группа _____

Дата _____

Уважаемые студенты!

Прежде чем приступить к выполнению заданий внимательно ознакомьтесь с инструкцией:

1. Отвечая на вопрос с выбором правильного ответа, правильный, на ваш взгляд, ответ (ответы) обведите в кружок.
2. Время на выполнение теста – 60 минут
3. За каждый верный ответ Вы получаете 1 балл, за неверный – 0 баллов. Максимальное количество полученных баллов 90.

Желаем удачи!

Тестовые вопросы

Вариант 1

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 рН 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) Крапчатость
- 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 плодоовощной 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 плодоовощной продукции приводит к физиологическому заболеванию как
- А) Фомоз
- Б) Анаэробизм
- В) Увядание
76. Какое из перечисленных заболеваний относится к фитопатологическому
- А) Фомоз
- Б) Галловая нематода
- В) Анаэробизм
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 плодоовощных 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

9.3.1 ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

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%.

Выставление оценки осуществляется с учетом описания показателей, критериев и шкал оценивания компетенций по дисциплине, представленных в таблице 1.2

10. 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 (УМКД), соответствующий данной рабочей программе и прилагаемый к ней. При разработке УМКД кафедра руководствуется установленными университетом требованиями к его структуре, содержанию и оформлению. В состав УМКД входят перечисленные ниже и другие источники учебной и учебно-методической информации, средства наглядности.

Предусмотренная рабочей учебной программой учебная и учебно-методическая литература размещена в фондах НСХБ и/или библиотеке, обеспечивающей преподавание кафедры.

Учебно-методические материалы для обеспечения самостоятельной работы обучающихся размещены в электронном виде в ИОС ОмГАУ-Moodle (URL: <http://do.omgau.ru/course/view.php?id=4348>), где:

– обучающийся имеет возможность работать с изданиями ЭБС и электронными образовательными ресурсами, указанными в рабочей программе дисциплины, отправлять из дома выполненные задания и отчёты, задавать на форуме вопросы преподавателю или сокурсникам, выполнять тестовые задания с ограничением по времени или без ограничения по времени (получая оценку сразу) (прописывается только при наличии тестовых заданий в ИОС);

– преподаватель имеет возможность проверять задания и отчёты, оценивать работы, давать рекомендации, отвечать на вопросы (обратная связь), вести мониторинг выполнения заданий (освоения изучаемых разделов) по конкретному студенту и группе в целом, корректировать (в случае необходимости) учебно-методические материалы.

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины Товароведение, стандартизация и сертификация плодов и овощей. (на 2021/22 уч. год)	
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

Меделяева, А. Ю. Сортимент овощных культур для создания продуктов питания функционального назначения : монография / А. Ю. Меделяева, 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
Рензьева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие / Т. В. Рензьева. - 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

Форма титульного листа реферата

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

Факультет агротехнологический

Кафедра садоводства, лесного хозяйства и защиты растений

Направление – 35.04.05 «Садоводство»

Реферат

по дисциплине «Товароведение, стандартизация и сертификация плодов и овощей»

на тему: _____

Выполнил(а): ст. ____ группы

ФИО _____

Проверил(а): *уч. степень, должность*

ФИО _____

Омск – _____ г.

Результаты проверки реферата					
№ п/п	Оцениваемая компонента реферата и/или работы над ним	Оценочное заключение преподавателя			
		по данным компонентам			
		Она сформирована на уровне			
		высоком	среднем	минимально приемлемом	ниже приемлемого
1	Соблюдение срока сдачи работы				
2	Оценка содержания реферата				
3	Оценка оформления реферата				
4	Оценка качества подготовки реферата				
5	Оценка ответов на вопросы				
6	Степень самостоятельности студента при подготовке реферата				
Общие выводы и замечания по реферату					
Реферат принят с оценкой:		_____		_____	
		(оценка)		(дата)	
Ведущий преподаватель дисциплины		_____		_____	
		(подпись)		И.О. Фамилия	
Студент		_____		_____	
		(подпись)		И.О. Фамилия	