

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИС: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 10.09.2024 10:56:12

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbee4148f2098d7a

**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 видов и причин возникновения при различных условиях произ- водства

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		Комис- сионная оценка
				препода- вателя	представителя производства	
		1	2	3	4	5
Входной кон- троль	1		обсуж- дение	Устный опрос		
Индивидуализация выполнения*, контроль фикси- рованных видов ВАРС:	2					
- Реферат*	2.1			Оценка реферата		
- Самостоятельное изучение тем	2.2			Конспект		
Текущий кон- троль:	3					
- в рамках семи- нарских занятий и подготовки к ним	3.1	Темы и вопросы для самоконтроля		Работа на семи- нарском занятии		
- в рамках обще- университетской системы контроля успеваемости	3.2					
Рубежный кон- троль:	4					
- по итогам изучения 1-4 раздела	4.1			Итоговое тестирование		
Промежуточная аттестация* маги- странта по итогам изучения дисцип- лины	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 изу- чения дисциплины обучающимся вы- полнена полностью до начала процес- са 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 про- граммы дисциплины (текущей успе- ваемости)	2.2. Критерии оценки качества выполнения конкретных ви- дов 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	требованиям ГОСТ и ИСО	требованиям ГОСТ и ИСО	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. Подбранная 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 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 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

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 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 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

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-кислородное 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.

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 малоизвестна 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) 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) 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 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

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 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 полнокомплектное учебное портфолио.(заполнил рабочую тетрадь)
Процедура получения зачёта - Основные критерии достижения соответствующего уровня освоения программы учебной дисциплины при выставлении дифференцированной оценки -	Представлены в Фонде оценочных средств по данной учебной дисциплине (см. – Приложение 9)

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.)	Г.В. Барайщук (ФИО)
(подпись)	
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 <u>Н.А. Бондаренко</u>	
2. Рассмотрен и одобрен внешним экспертом	
Директор ООО «ТепНоТех»	Д.С. Ткачёв
(подпись)	

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