Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 07.10.2025 18:18:01
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3692d52b7e

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО ДОНСКОЙ ГАУ)

УТВЕРЖДАЮ
Врио проректора по УР и ЦТ
_____Ширяев С.Г.
«24» марта 2026 г.
м.п.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Товароведение вкусовых товаров

Направление подготовки	**38.03.07 Товароведение**
Направленность программы	**Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров**
Форма обучения	**Очная, очно-заочная**

Программа разработана:

Лосевская С.А. _____ доцент канд. с.-х. наук доцент
(подпись) (должность) (степень) (звание)

Рекомендовано:

На заседании кафедры экономики и товароведения
протокол заседания от 17.03.2026 г № 10 Зав. кафедрой _____ Бунчиков О.Н.
(подпись)

п. Персиановский, 2026 г.

1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Планируемый процесс обучения по дисциплине, направлен на формирование следующих компетенций:

Универсальные компетенции (УК):

- УК-1 - Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач;

Индикаторы достижения компетенций:

УК-1.4-Выявляет системные связи и отношения между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы;

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК-1- Способен вести интегрированную систему безопасности, прослеживаемости и качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции

-Проведение товароведческой экспертизы сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров (ПК-3)

Индикаторы достижения компетенций:

ПК-1.2- Знать товароведную характеристику пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий

ПК-3.1-Знать правила и способы отбора проб и выборки для товарных партий

ПК-3.2-Уметь проводить товароведческую экспертизу и оформлять акт экспертизы

ПК-3.3-Владеть навыками чтения маркировки товара и оценивать качество тары и упаковки

Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, направленность Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров представлены в таблице

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.4-Выявляет системные связи и отношения между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы	*Знание:* системных связей и отношений между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы *Умение:* Находить связи между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы *Навык и (или) опыт деятельности:*

			Выявлять системные связи и отношения между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы
ПК-1-	Способен вести интегрированную систему безопасности, прослеживаемости и качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции	ПК-1.2- Знать товароведную характеристику пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий.	*Знание:* товароведной характеристики пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий *Умение:* Проводить товароведную экспертизу пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий
ПК-3	Проведение товароведческой экспертизы сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров	ПК-3.1-Знать правила и способы отбора проб и выборки для товарных партий	*Знание:* Правил и способов отбора проб и выборки для товарных партий *Умение:* проводить отбор проб и выборку для товарных партий *Навык и / или опыт деятельности:* проведения отбора проб для товарных партий
		ПК-3.2-Уметь проводить товароведческую экспертизу и оформлять акт экспертизы	*Знание:* правил порядка проведение органолептических и лабораторных исследований продовольственных товаров *Умение:* умение проводить органолептические и лабораторные исследования, оформлять акт экспертизы *Навык и / или опыт деятельности:*

			проведения органолептических и лабораторных исследований продовольственных товаров
		ПК-3.3-Владеть навыками чтения маркировки товара и оценивать качество тары и упаковки	*Знание:* видов маркировки товаров, способы и средства нанесения товарной информации на упаковку товаров *Умение:* анализировать товарную информацию, применять методы товароведения и проводить оценку маркировки *Навык и / или опыт деятельности:* расшифровки маркировки упаковки, полноты и правильности маркировки товаров

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Семестр	Трудоемкость З.Е. / час.	Контактная работа с преподавателем			Самостоятельная работа, час.	Форма промежуточной аттестации (экз./зачет с оценк./зачет)
		Лекций, час.	Практич. занятий, час.	Контактная работа на промежуточную аттестацию, час.		
очно-заочная форма обучения 2022-2025 год набора						
4/7	4/144	18	36	1,3	88,7	Экзамен
очная форма обучения 2026 год набора						
4/7	4/144	36	54	1,3	52,7	Экзамен

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

4.1. Структура дисциплины состоит из разделов

Дисциплина «Товароведение вкусовых товаров»	
Раздел 1	Товароведение и экспертиза алкогольных напитков
Раздел 2	Товароведение и экспертиза табачных изделий
Раздел 3	Товароведение и экспертиза безалкогольных напитков
Раздел 4	Товароведение и экспертиза слабоалкогольных напитков
Раздел 5	Товароведение и экспертиза пряностей и приправ

Содержание занятий лекционного типа по дисциплины, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Количество часов/форма обучения	
			Очно-заочная	очно
			2022-25	2026
1	Раздел 1«Товароведение и экспертиза алкогольных напитков»	Влияние алкоголя на организм человека. Спирт. Пищевое использование. Сырье для производства спирта. Произ водство спирта-ректификата, сорта. Основные понятия. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество, требования к качеству, безопасность. Оценка качества: показатели, градация. Дефекты: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения. Методы оценки качества Особенности упаковки и маркировки. Хранение: условия, способы. Про цессы при хранении и виды потерь. Транспортирование, условия и сроки. Влияние способов хранения и транспортирования на качество и потери. Предреализационная товарная обработка.	3	7
2	Раздел 2 «Товароведение и экспертиза табачных изделий»	Табак и его химический состав. Физиологическое действие табачного дыма на организм человека. Первичная обработка табачного сырья. Основы производства папирос, сигарет и сигар. Основные понятия. Классификация и ассортимент табачных изделий. Факторы, формирующие качество, требования к качеству, безопасность. Оценка качества: показатели, градация. Дефекты: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения. Особенности упаковки и маркировки. Хранение: условия, способы. Процессы при хранении и виды потерь. Транспортирование, условия и сроки. Влияние способов хранения и транспортирования на качество и потери. Предреализационная товарная обработка.	4	7
3	Раздел 3 «Товароведение и экспертиза безалкогольных напитков»	Общая характеристика. Значение в питании. Классификация. Ассортимент. Основные понятия. Классификация и ассортимент безалкогольных напитков. Факторы, формирующие качество, требования к качеству, безопас- ность. Оценка качества: показатели, градация. Дефекты: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения. Методы оценки качества. Особенности упаковки и маркировки. Хранение: условия, способы. Процессы при хранении и виды потерь. Транспортирование, условия и сроки. Влияние способов хранения и транспортирования на качество и потери. Предреализационная товарная обработка.	3	7

4.	Раздел 4 «Товароведение и экспертиза слабоалкогольных напитков»	Состояние и перспективы производства, потребления и торговли. Отличительные особенности основных сортов. Влияние сырья и процессов производства на качество и сохраняемость. Основные понятия. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество, требования к качеству, безопасность. Оценка качества: показатели, градация. Дефекты: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения. Методы оценки качества пива. Особенности упаковки и маркировки. Хранение: условия, способы. Процессы при хранении и виды потерь. Транспортирование, условия и сроки. Влияние способов хранения и транспортирования на качество и потери. Предреализационная товарная обработка.	4	7
5	Раздел 5 «Товароведение и экспертиза пряностей и приправ»	Значение в питании человека. Основные вещества, обусловливающие вкус и аромат пряностей. Особенности химического состава отдельных видов. Основные понятия. Классификация и ассортимент пряностей. Факторы, формирующие качество, требования к качеству, безопасность. Оценка качества: показатели, градация. Дефекты: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения. Методы оценки качества пряностей. Особенности упаковки и маркировки. Хранение: условия, способы. Процессы при хранении и виды потерь. Транспортирование, условия и сроки. Влияние способов хранения и транспортирования на качество и потери. Предреализационная товарная обработка.	4	8
Итого			**18**	**36**

Содержание практических занятий по дисциплине, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов. *Вид инновационных формзанятий. Элементы практической подготовки*	Вид текущего контроля	Количество часов/форма обучения	
				Очно-заочная	очно
				2022-25	2026
1	Раздел 1 «Товароведение и экспертиза алкогольных напитков»	Оценка качества: показатели, градация. Дефекты: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения. Методы оценки качества Особенности упаковки и маркировки. Хранение: условия, способы. Процессы при хранении и виды потерь. Транспортирование, условия и сроки. Влияние способов хранения и транспортирования на качество и потери. Предреализационная товарная обработка.	Практическая работа Устный опрос	7	11

2	Раздел 2 «Товароведение и экспертиза табачных изделий»	Факторы, формирующие качество, требования к качеству, безопасность. Оценка качества: показатели, градация. Дефекты: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения. Особенности упаковки и маркировки. Хранение: условия, способы. Процессы при хранении и виды потерь. Транспортирование, условия и сроки. Влияние способов хранения и транспортирования на качество и потери. Предреализационная товарная обработка.	Практическая работа Устный опрос	7	
3	Раздел 3 «Товароведение и экспертиза безалкогольных напитков»	Оценка качества: показатели, градация. Дефекты: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения. Методы оценки качества. Особенности упаковки и маркировки. Хранение: условия, способы. Процессы при хранении и виды потерь. Транспортирование, условия и сроки. Влияние способов хранения и транспортирования на качество и потери. Предреализационная товарная обработка.	Практическая работа Устный опрос	7	
4	Раздел 4 «Товароведение и экспертиза слабоалкогольных напитков»	Оценка качества: показатели, градация. Дефекты: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения. Методы оценки качества пива. Особенности упаковки и маркировки. Хранение: условия, способы. Процессы при хранении и виды потерь. Транспортирование, условия и сроки. Влияние способов хранения и транспортирования на качество и потери. Предреализационная товарная обработка.	Практическая работа Устный опрос	7	
5.	Раздел 5 «Товароведение и экспертиза пряностей и приправ»	Оценка качества: показатели, градация. Дефекты: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения. Методы оценки качества пряностей. Особенности упаковки и маркировки. Хранение: условия, способы. Процессы при хранении и виды потерь. Транспортирование, условия и сроки. Влияние способов хранения и транспортирования на качество и потери. Предреализационная товарная обработка.	Практическая работа Устный опрос	8	12
ИТОГО				36	54

Содержание самостоятельной работы обучающихся по дисциплины, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов самостоятельной работы:

№	Наименование раздела (темы) дисциплин ы	Вид самостоятельнойработы	Кол-во часов/форма обучения	
			Очно-заочная	очная
			2022-2025	2026

1	Раздел 1 «Товароведение и экспертиза алкогольных напитков»	Закрепление пройденного материала. Тестирование. Решение ситуационных задач.	17.5	10,5
2	Раздел 2 «Товароведение и экспертиза табачных изделий»	Закрепление пройденного материала. Написание реферата. Решение ситуационных задач.	17.4	10,5
3	Раздел 3 «Товароведение и экспертиза безалкогольных напитков»	Закрепление пройденного материала. Тестирование. Решение ситуационных задач.	17.5	10,5
4	Раздел 4 «Товароведение и экспертиза слабоалкогольных напитков»	Закрепление пройденного материала. Тестирование. Решение ситуационных задач.	17.5	10,5
5	Раздел 5 «Товароведение и экспертиза пряностей и приправ»	Закрепление пройденного материала. Тестирование. Решение ситуационных задач.	17.5	10,5
Контактные часы на промежуточную аттестацию			**1,3**	10,5
ИТОГО			**88.7**	**52,7**

4. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине обеспечивается:

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	**Наименование учебно-методических материалов**	**Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС**
Раздел 1. «Зерномучные товары»	Резниченко, И. Ю. Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров: товароведение и экспертиза мучных кондитерских изделий : учебное пособие / И. Ю. Резниченко. — Кемерово : КемГУ, 2014. — 203 с. — ISBN 978-5-89289-855-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/60196. — Режим доступа: для авториз. пользователей. Скопировать в буфер Гореликова, Г. А. Биологическая безопасность продуктов питания : учебное пособие / Г. А. Гореликова. — Кемерово : КемГУ, 2011. — 126 с. — ISBN 978-5-89289-676-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4597. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/60196 https://e.lanbook.com/book/4597

	Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения (группа вкусовых товаров) : учебное пособие / составители А. В. Клопова [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2020. — 229 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148802. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/148802
Раздел 2. «Плодоовощные товары»	Петрище, Ф. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник / Ф. А. Петрище. — 5-е изд. . — Москва : Дашков и К, 2017. — 508 с. — ISBN 978-5-394-01879-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93492. — Режим доступа: для авториз. пользователей. Колобов, С. В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей : учебное пособие / С. В. Колобов, В. К. Памбухчиянц. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, 2016. — 400 с. — ISBN 978-5-394-02300-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93380. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/93492 https://e.lanbook.com/book/93380
	Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения (группа вкусовых товаров) : учебное пособие / составители А. В. Клопова [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2020. — 229 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148802. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/148802
Раздел 5. «Кондитерские товары»	Резниченко, И. Ю. Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров: товароведение и экспертиза мучных кондитерских изделий : учебное пособие / И. Ю. Резниченко. — Кемерово : КемГУ, 2014. — 203 с. — ISBN 978-5-89289-855-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/60196. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/60196
	Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения (группа вкусовых товаров) : учебное пособие / составители А. В. Клопова [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2020. — 229 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148802. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/148802
	«Вкусовые товары : учебно-методическое пособие / С. М. Алиева, Т. А. Исригова, М. М. Салманов, Т. Ш. Джалалова. — Махачкала : ДагГАУ имени М.М.Джамбулатова, 2024. — 101 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/442982 » (Вкусовые товары : учебно-методическое пособие / С. М. Алиева, Т. А. Исригова, М. М. Салманов, Т. Ш. Джалалова. — Махачкала : ДагГАУ имени М.М.Джамбулатова, 2024. — 101 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/442982	https://e.lanbook.com/book/442982

1. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессеосвоения образовательной программы

Номер/ индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
		I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или)опыт деятельности
УК-1/1.4	Выявляет системные связи и отношения между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы	системные связи и отношения между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы.	Находить связи между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы	Выявлять системные связи и отношения между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы
ПК-1/1.2	Знать товароведную характеристику пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий.	товароведной характеристики пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий	Проводить товароведную характеристику пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий	
ПК-3/3.1	Знать правила и способы отбора проб и выборки для товарных партий	Правила и способы отбора проб и выборки для товарных партий	проводить отбор проб и выборку для товарных партий	проведения отбора проб для товарных партий
ПК-3/3.2	Уметь проводить товароведческую экспертизу и оформлять акт экспертизы	правила порядка проведение органолептических и лабораторных исследований продовольственных товаров	проводить органолептические и лабораторные исследования, оформлять акт экспертизы	проведения органолептических и лабораторных исследований продовольственных товаров

ПК-3/3.3	Владеть навыками чтения маркировки товара и оценивать качество тары и упаковки	виды маркировки товаров, способы и средства нанесения товарной информации на упаковку товаров	анализировать товарную информацию, применять методы товароведения и проводить оценку маркировки	расшифровки маркировки упаковки, полноты и правильности маркировки товаров

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

5.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код компетенции / Индикатор достижения компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Наименование индикатора достижения компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			Знать Этап I	Уметь Этап II	Навык и (или) опыт деятельности Этап III
УК-1/1.4	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Выявляет системные связи и отношения между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы	системные связи и отношения между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы	Находить связи между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы	Выявлять системные связи и отношения между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы
ПК-1/1.2	Способен вести интегрированную систему безопасности, прослеживаемости и качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции.	Знать товароведную характеристику пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий.	товароведной характеристики пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий	Проводить товароведную характеристику пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий	
ПК-3/3.1	Проведение товароведческой экспертизы сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров	Знать правила и способы отбора проб и выборки для товарных партий	Правила и способы отбора проб и выборки для товарных партий	проводить отбор проб и выборку для товарных партий	проведения отбора проб для товарных партий
ПК-3/3.2		Уметь проводить товароведческую экспертизу и оформлять акт экспертизы	правила порядка проведение органолептических и лабораторных исследований продовольственных	проводить органолептические и лабораторные исследования, оформлять акт экспертизы	проведения органолептических и лабораторных исследований продовольственных товаров

			товаров		
ПК-3/3.3		Владеть навыками чтения маркировки товара и оценивать качество тары и упаковки	виды маркировки товаров, способы и средства нанесения товарной информации на упаковку товаров	анализировать товарную информацию, применять методы товароведения и проводить оценку маркировки	навыками чтения маркировки товара и оценивать качество тары и упаковки

5.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования по текущему контролю

5.2.1. Описание шкалы оценивания сформированности компетенций Компетенции на различных этапах их формирования оцениваются шкалой: «Зачтено», «Не зачтено»

5.2.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования по текущему контролю

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«Не зачтено»	**«Зачтено»**		
I этап Знать системные связи и отношения между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы (УК-1/1.4)	**Фрагментарные знания в области:** системных связей и отношений между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы **Отсутствие знаний.**	**Неполные знания в области:** системных связей и отношений между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области:** системных связей и отношений между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы	**Сформированные и систематические знания в области:** системных связей и отношений между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы
II этап Уметь Находить связи между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы (УК-1/1.4)	**Фрагментарное умение:** Находить связи между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение:** Находить связи между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение:** Находить связи между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы	**Успешное и систематическое умение:** Находить связи между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы
III этап Навык и (или) опыт деятельности: Выявлять системные связи и отношения между изучаемыми явлениями,	**Фрагментарное применение навыков:** Выявлять системные связи и отношения между изучаемыми явлениями,	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков:** Выявлять системные связи и отношения между	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков:** Выявлять системные	**Успешное и систематическое применение навыков:** Выявлять системные связи и отношения между

процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы (УК-1/1.4)	процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы **Отсутствие навыков**	изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы	связи и отношения между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы	изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы
I этап Знать Знать товароведную характеристику пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий. (УК-1/1.2)	**Фрагментарные знания в области:** товароведной характеристики пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий **Отсутствие знаний.**	**Неполные знания в области:** товароведной характеристики пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области:** товароведной характеристики пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий	**Сформированные и систематические знания в области:** товароведной характеристики пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий
II этап Уметь Проводить товароведную характеристику пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий ы (ПК-1/1.2)	**Фрагментарное умение:** Проводить товароведную характеристику пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение:** Проводить товароведную характеристику пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение:** Проводить товароведную характеристику пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий	**Успешное и систематическое умение:** Проводить товароведную характеристику пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий
I этап Знать Правила и способы отбора проб и выборки для товарных партий (ПК-3/3.1)	**Фрагментарные знания в области:** Правил и способов отбора проб и выборки для товарных партий **Отсутствие знаний.**	**Неполные знания в области:** Правил и способов отбора проб и выборки для товарных партий	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области:** Правил и способов отбора проб и выборки для товарных партий	**Сформированные и систематические знания в области:** Правил и способов отбора проб и выборки для товарных партий
II этап Уметь проводить отбор	**Фрагментарное умение:**	**В целом успешное, но не**	**В целом успешное, но содержащее**	**Успешное и систематическое**

проб и выборку для товарных партий	проводить отбор проб и выборку для товарных партий **Отсутствие умений**	**систематическое умение:** проводить отбор проб и выборку для товарных партий	**отдельные пробелы умение:** проводить отбор проб и выборку для товарных партий	**умение:** проводить отбор проб и выборку для товарных партий
III этап Владеть навыками проведения отбора проб для товарных партий	**Фрагментарное применение навыков:** проведения отбора проб для товарных партий **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков:** проведения отбора проб для товарных партий	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков:** проведения отбора проб для товарных партий	**Успешное и систематическое применение навыков:** проведения отбора проб для товарных партий
I этап Знать правила порядка проведение органолептических и лабораторных исследований продовольственных товаров (ПК-3/3.2)	**Фрагментарные знания в области:** проведения органолептических и лабораторных исследований продовольственных товаров **Отсутствие знаний.**	**Неполные знания в области:** проведения органолептических и лабораторных исследований продовольственных товаров	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области:** проведения органолептических и лабораторных исследований продовольственных товаров	**Сформированные и систематические знания в области:** проведения органолептических и лабораторных исследований продовольственных товаров
II этап Уметь проводить органолептические и лабораторные исследования, оформлять акт экспертизы	**Фрагментарное умение:** проводить органолептические и лабораторные исследования, оформлять акт экспертизы **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение:** проводить органолептические и лабораторные исследования, оформлять акт экспертизы	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение:** проводить органолептические и лабораторные исследования, оформлять акт экспертизы	**Успешное и систематическое умение:** проводить органолептические и лабораторные исследования, оформлять акт экспертизы
III этап Владеть навыками проведения органолептических и	**Фрагментарное применение навыков:** проведения органолептических и	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков:** проведения	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков:**	**Успешное и систематическое применение навыков:** проведения

лабораторных исследований продовольственных товаров	лабораторных исследований продовольственных товаров **Отсутствие навыков**	органолептических и лабораторных исследований продовольственных товаров	проведения органолептических и лабораторных исследований продовольственных товаров	органолептических и лабораторных исследований продовольственных товаров
I этап Знать маркировки товара и способы оценки тары и упаковки (ПК-3/3.3)	**Фрагментарные знания в области:** маркировки товара и способы оценки тары и упаковки **Отсутствие знаний.**	**Неполные знания в области:** маркировки товара и способы оценки тары и упаковки	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области:** маркировки товара и способы оценки тары и упаковки	**Сформированные и систематические знания в области:** маркировки товара и способы оценки тары и упаковки
II этап Уметь анализировать товарную информацию, применять методы товароведения и проводить оценку маркировки	**Фрагментарное умение:** анализировать товарную информацию, применять методы товароведения и проводить оценку маркировки **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение:** анализировать товарную информацию, применять методы товароведения и проводить оценку маркировки	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение:** анализировать товарную информацию, применять методы товароведения и проводить оценку маркировки	**Успешное и систематическое умение:** анализировать товарную информацию, применять методы товароведения и проводить оценку маркировки
III этап Владеть навыками проведения навыками чтения маркировки товара и оценивать качество тары и упаковки	**Фрагментарное применение навыков:** проведения навыками чтения маркировки товара и оценивать качество тары и упаковки **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков:** проведения навыками чтения маркировки товара и оценивать качество тары и упаковки	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков:** проведения навыками чтения маркировки товара и оценивать качество тары и упаковки	**Успешное и систематическое применение навыков:** проведения навыками чтения маркировки товара и оценивать качество тары и упаковки

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплины, и включает устный опрос, тестирование, письменные контрольные работы.

ТЕСТЫ ПО РАЗДЕЛАМ

Раздел 1. «Товароведение и экспертиза алкогольных напитков»

Качество виноградных вин и ликёроводочных изделий оценивается по:

А) 100-балльной системе;
Б) 35-балльной системе;
В) 10-балльной системе.
Маркировка товара содержит:
А) описание свойств товара;
Б) способ употребления товара;
В) сведения о товаре и о производителе.
Влияние алкоголя на организм человека:
А) оказывает вредное воздействие при чрезмерном потреблении;
Б) благотворно влияет;
В) не влияет.
К ликёроводочным изделиям относят:
А) вина виноградные;
Б) настойки и ликёры;
В) коньяк, водку и спирт.
Вина виноградные делят в зависимости от содержания спирта и сахара:
А) столовые, креплёные, ароматизированные, игристые и шипучие.
Б) полусладкие и сладкие;
В) марочные, коллекционные.
Столовые вина содержат спирта:
А) 17 – 20 %;
Б) 14 – 16 %;
В) 9 – 14 %.
Креплёные крепкие вина содержат спирта:
А) 14 – 16 %;
Б) 17 – 20 %;
В) 16 – 18 %.
Десертные сладкие вина содержат сахара:
А) 21 – 35 %;
Б) 5 – 12 %;
В) 14 – 20 %.
Шампанские вина содержат спирта:
А) 9 – 12,5 %;
Б) 3 %;
В) 10 %.
Болезни вин:
А) посторонние привкусы;
Б) сероводородный привкус;
В) уксусное скисание, цвель вина.
Коньяки по качеству подразделяют на:
А) ординарные, марочные, коллекционные;

Б) марочные, коллекционные;
В) ординарные, марочные.
Коньяк КС получают из коньячных спиртов, выдержанных:
А) 10 и более лет;
Б) 8 – 10 лет;
В) 6 – 7 лет.
Коньяк КВВК получают из коньячных спиртов, выдержанных:
А) 10 и более лет;
Б) 8 – 10 лет;
В) 6 – 7 лет.
Коньяк КВ получают из коньячных спиртов, выдержанных:
А) 10 и более лет;
Б) 8 – 10 лет;
В) 6 – 7 лет.

Раздел 2. «Товароведение и экспертиза табачных изделий»

Товароведением называется:
а) знание о товарах +
б) систематизация видов товаров
в) учёт товара

2. Потребительская стоимость:
а) учитывает рынок цен на определённый товар
б) выражает возможность потребителя +
в) возможность удовлетворять потребитель

3. Товароведение изучает:
а) рынок труда
б) использование товаров
в) продукты труда +

4. Основные задачи товароведения:
а) формирование и проявление потребительской стоимости +
б) исследование и разработка +
в) материалы для производства

5. Ассортиментом называется:
а) объединение товаров по группам
б) вид товаров
в) совокупность товаров +

6. Структура ассортимента:
а) процентное соотношение между общим кол – вом товаров и их групп
б) процентное соотношение определенных изделий к их общем количеству +
в) процентное соотношение совокупностей изделий к группам товаров

7. Формирование ассортимента:
а) классификация товаров по группам, видам, спросу
б) подбор товара только по спросу потребителя
в) подбор товаров по группам, видам, спросу +

8. Основные причины обновления ассортимента:
а) повышение качества и конкурентоспособности +
б) появление (замена) устаревших товаров +
в) увеличение количества потребителей

9. Факторы влияющие на формирование ассортимента:
а) предложение
б) спрос +
в) рентабельность +

10. Количество товарных линий – это:
а) длина товарной номенклатуры
б) широта товарной номенклатуры +
в) глубина товарной номенклатуры

11. Что является мерой потребительской стоимости:
а) качество +
б) требование к товарам
в) процент удовлетворения

12. Фактор, влияющий на формирование качества товара:
а) изучение рынка труда
б) эффективность производства +
в) особенности управления и ценообразования

13. Фактор, стимулирующий качество товаров:
а) материальная заинтересованность работников +
б) контроль готовой продукции
в) разработка требований к товарам

14. Фактор, способствующий сохранению качества товаров:
а) качество проектирования и конструирования
б) санкции за производство некачественной продукции
в) условия транспортирования +

15. На сколько групп можно подразделить факторы обеспечивающие качество товаров:
а) 3 +
б) 5
в) 4

Раздел 3. «Товароведение и экспертиза безалкогольных напитков»

1.В зависимости от преобладающего аниона минеральные воды относят к одному из пяти классов:
1) гидроксидные
2) гидрокарбонатные
3) хлоридные
4) сульфатные
5) сульфидные
2. Кофе вида «Арабика» делится на сорта:
1) высший
2) 1-ый
3) 2-ой
4) экстра
3.В зависимости от состава сырья и физиологического воздействия чайные напитки подразделяют на:
1) витаминизированные
2) тонизирующие
3) успокаивающие
4) фруктово-ягодные
5) специального назначения

Раздел 4. «Товароведение и экспертиза слабоалкогольных напитков»

Сырьем для производства пива является:

1. Ячменный солод, хмель, вода, особые расы дрожжей, сахар, ферменты.
2. Рожь; пшеница; ячменный солод; хмель; вода; ферменты.
3. Питьевая вода, сахарный сироп, хмель, семена; дрожжи; сахар.
4. Ячменный солод, хмель, экстракты, продукты пчеловодства; солод; вода.

Согласно ГОСТ различают пиво:

1. светлое
2. полутемное
3. темное
4. пастеризованное
5. стерилизованное

Сроки хранения пива, приготовленного без добавления консервантов __ дней со дня розлива:

1. 30
2. 15
3. 60
4. 45

При транспортировании пиво должно быть защищено от:

1. Света и мороза.
2. Резких перепадов температур, влаги.
3. Влаги, повышенных температур.
4. Света и влаги.

Раздел 5. «
Товароведение и экспертиза пряностей и приправ
»

1. Пряности - это ...
   a. - розмарин
   b. - кардамон
   c. - корица
   d. - хрен
   e. - лимонная кислота
   f. - поваренная соль
2. Специя молотая или в форме палочек, душистого аромата, сладкого или резкого вкуса, используемая для выпечки и приготовления десертов
   a. - эстрагон
   b. - шалфей
   c. -корица
   d. - имбирь
   e. - паприка
3. Пищевую поваренную соль делят на номера помолов в зависимости от ...
   a. - размера кристаллов
   b. - содержания чистого хлористого натрия
   c. - содержания примесей
   d. – цвета
4. Пищевую поваренную соль классифицируют на каменную, самосадочную, выварочную, садочную по ...
   a. - способу производства
   b. - способу обработки
   c. - размеру кристаллов

d. - содержанию примесей

5. Как называется соль полученная из недр земли
   a. -каменная
   b. -самосадочная
   c. -морская
   d. -выварчная
6. Срок годности установлен на соль поваренную пищевую
   a. - с профилактическими добавками (йодированную)
   b. - с противослеживающими добавками
   c. - с добавками и без добавок
   d. - сорта «экстра» и высший
7. Вид поваренной соли полученной со дна соленых озёр-
   a. - самосадочная
   b. - садочная
   c. - выварочная
   d. - каменная
   e. - морская
   f. - йодированная.
8. Виды уксусов из пищевого сырья
   a. - спиртовой, яблочный, винный; спиртовой ароматизированный
   b. - столовый, яблочный, яблочный ароматизированный, винный
   c. - столовый, спиртовой, яблочный, пивной
   d. - винный, винный ароматизированный, яблочный
9. Вкусовые продукты, которые используются в основном для улучшения вкусовых достоинств готовой пищи, называются
   a. - пряность
   b. - пищевая соль
   c. -приправа
   d. - яблочная кислота
   e. - пищевой уксус

Типовой экзаменационный билет № 0

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 0

По дисциплине Товароведение вкусовых товаров

1Желтый и красный чай. Физиологическое значение. Производство. Хранение.

2.Кофе. Производство и потребление кофе. Химический состав сырого кофе. Разновидности и сорта сырого кофе.

3.Кофе жареный. Производство. Виды. Ассортимент. Экспертиза. Хранение

Утверждены на заседании кафедры _____ Протокол № _____ от _____202__г.
Экзаменатор_____
Заведующий кафедрой _____

Задания для подготовки к экзамену

УК-1.4

Знать системные связи и отношения между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы

Вопросы для оценивания результатов обучения в виде знаний

1. Вопросы к экзамену:
2. Этиловый спирт. Факторы, формирующие качество. Требования к качеству, хранение.
3. Водка. Виды. Факторы, формирующие качество. Экспертиза водки. Идентификация и фальсификация.
4. Ликероводочные изделия. Виды, сырье, производство. Экспертиза ликероводочных изделий.
5. . Импортные крепкие алкогольные напитки (ром, виски, джин, текила). Сырье. Производства. Показатели качества.
6. . Виноградные вина. Сырье, химический состав. Классификация и ассортимент.
7. Столовые вина. Сырье. Технология производства. Оценка качества. Хранение.
8. . Специальные вина. Типы. Производство. Оценка качества. Хранение.
9. Биохимические процессы при изготовлении и выдержке вин.
10. Фальсификация вин
11. . Болезни, дефекты и недостатки вин
12. Пиво. Химический состав. Сырье, производство, классификация и ассортимент. Экспертиза пива.
13. Дефекты пива. Фальсификация. Упаковка, маркировка, хранение пива.
14. Квасы. Производство. Характеристика. Оценка качества. Хранение.
15. Безалкогольные газированные напитки. Характеристика сырья. Виды. Оценка качества, хранение.
16. Безалкогольные негазированные напитки. Характеристика сырья. Виды. Экспертиза качества. Хранение.
17. Минеральные воды. Виды. Экспертиза минеральных вод. Упаковка, маркировка, хранение.
18. . Пряности. Классификация и ассортимент. Экспертиза пряностей. Упаковка, маркировка, хранение.
19. Приправы. Поваренная соль. Виды. Требования к качеству. Хранение.
20. Пищевые кислоты. Виды. Требования к качеству. Хранение. Использование.
21. Чай. Химический состав. Классификация и характеристика основных видов. Физиологическое значение.
22. Черный байховый чай. Производство. Требования к качеству. Хранение. Ассортимент.
23. Зеленый байховый чай. Производство. Требования к качеству. Хранение. Ассортимент.
24. Желтый и красный чай. Физиологическое значение. Производство. Хранение.
25. Кофе. Производство и потребление кофе. Химический состав сырого кофе. Разновидности и сорта сырого кофе.
26. Кофе жареный. Производство. Виды. Ассортимент. Экспертиза. Хранение.
27. Кофе растворимый. Производство. Виды. Ассортимент. Экспертиза. Хранение.
28. Общая характеристика вкусовых товаров. Классификация. Физиологическое действие на организм человека.

Уметь Находить связи между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы

Задача 3

На оптовую продовольственную базу "Сокол" поступила партия сока. По сопроводительным документам: товарно-транспортной накладной и сертификату соответствия, – это соки для детского питания: яблочно-вишнёвый с сахаром для
детей раннего возраста в количестве 1000 ящиков, сливовый с мякотью для детей раннего возраста гомогенизированный 900 ящиков; морковный натуральный осветлённый – для детей раннего возраста 1000 ящиков. Все соки расфасованы в бутылки по 0,3 л.
При приёмке по количеству была обнаружена недостача 25 бутылок сливового сока с мякотью. Результаты анализа независимой экспертизы соков показали:
· яблочно-вишнёвый: титруемая кислотность 0,8%, доля сухих веществ 8%, массовая доля

этилового спирта 0,05%;
· сливовый с мякотью – массовая доля сухих веществ 12%, титруемая кислотность 1,5%;
· морковный натуральный – массовая доля сухих веществ 11,8%, титрируемая кислотность 0,9%.
1. Дайте заключение о качестве данной партии соков.
2. Каковы ваши дальнейшие действия?
3. Рассчитайте объём пробы.

Задание 2. Изучить правила приемки пива и методы отбора образцов для анализа.
Задание 3. Провести оценку маркировки и упаковки пива.
Задание 4. Провести экспертизу качества светлого пива по 25-балльной системе.

Навык Выявлять системные связи и отношения между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы

Задания для оценивания результатов обучения в виде навыка / опыта деятельности

Задача 1
На оптовую базу была поставлена партия особой водки "Люкс" марки "Колосок" в стеклянных бутылках по 0,5 л, Количество 20 ящиков по 25 бутылок.
Органолептические показатели водки: прозрачная бесцветная жидкость без посторонних включений и осадка. Физико-химические показатели: крепость 45%, щёлочность 2,7 см3, массовая концентрация уксусного альдегида 4,3 мг, массовая доля концентрации сложных эфиров 7,0 мг.
1. Дайте заключение о соответствии данной партии водки нормативному стандарту. Как необходимо поступить с данной партией водки?
2. Рассчитайте объём выборки для проведения экспертизы.
П р и м е ч а н и е. Для решения задачи используйте ГОСТ Р 51355–99 "Водки и водки особые. Общие технические условия".
Задача 2
В адрес продуктового магазина "Альфа" была поставлена партия пива 9% светлого в алюминиевых банках по 0,5 л.Общие количество 30 банок.
Органолептические показатели качества пива: прозрачная жидкость без посторонних включений и осадка. Физико-химические показатели: объёмная доля спирта 4%, кислотность 2,3 к. ед., цвет 0,8 ц. ед., массовая доля двуокиси углерода 1,7%, высота пены 37 мм, пеностойкость 3,1 мин.
1. Дайте заключение о соответствии данной партии пива нормативному стандарту. Как необходимо поступить сданной партией пива?
2. Рассчитайте объём выборки для проведения экспертизы.
П р и м е ч а н и е. Для решения задачи используйте ГОСТ 12786–80 "Пиво. Правила приёмки и методы отбора проб"; ГОСТ Р 51174–98 "Пиво. Общие технические условия".

ПК-1.2
Знать товароведную характеристику пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий.

Вопросы для оценивания результатов обучения в виде знаний

1. Какие пряности используются для приготовления пищи?
2. Почему в 100мл напитка «чай» меньше кофеина, чем в 100 мл напитка «кофе» ?
3.Чем вызван вязкий вкус заварки чая?
4. Перечислите сорта чая.
5.Какие вещества содержатся в пряностях?

6. Перечислите семенные пряности.
7. Для чего в пищу используют приправы?
8. Опишите внешний вид лимонной кислоты.
9.Роль вкусовых товаров в питании человека?
10.Чем отличается черный чай от зеленого?
11.Перечислите сорта кофе.
12. Какие приправы используют для приготовления пищи?
13. На какие группы делят пряности в зависимости от использования в пищу части растения?
14. Отличия маслин от оливок.
15. Перечислите плодовые пряности.

Уметь Проводить товароведную экспертизу пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий

Задача 1

Определить энергетическую ценность 200г кофе жареного в зернах (в ккал и кДж). Для поиска необходимой информации воспользуйтесь Справочником «Химический состав российских пищевых продуктов» автора И.М.Скурихина.

Задача 2

Определить энергетическую ценность 700г минеральной воды «Боржоми» (в ккал и кДж). Для поиска необходимой информации воспользуйтесь Справочником «Химический состав российских пищевых продуктов» автора И.М.Скурихина.

Задача 3

В магазин поступила партия цветной капусты свежей для розничной продажи населению, соответствующей отборному сорту, расфасованной в деревянные ящики по 15 кг, общая масса 1,5 т. При транспортировке автофургон попал под дождь, и было принято решение о проведении экспертизы качества данной партии капусты. Экспертиза выдала заключение, в котором отмечалось: головки плотные, чистые, с бугорчатой поверхностью, без постороннего запаха и привкуса, размер головок по наибольшему поперечному диаметру 9 см, 3% головок были с пророщенными внутренними листочками.

1. Соответствует данная партия цветной капусты классу "Экстра", заявленному в сопроводительных документах?
2. Определите объём выборки для проведения экспертизы данной партии капусты.

П р и м е ч а н и е. Для решения задачи используйте ГОСТ 7968–89 "Капуста цветная свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации".

Оценочные средства закрытого и открытого типа для целей текущего контроля и промежуточной аттестации

УК-1.4-Выявляет системные связи и отношения между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы

Задания открытого типа:

1.Какую кислоту используют в кондитерском производстве:
А) яблочную;
Б) лимонную;
В) молочную
Правильный ответ: Б

2.Укажите, какие пряности используют в хлебопечении:

А) перец черный, лавровый лист;
Б) кориандр, тмин;
В) гвоздику, перец душистый
Правильный ответ: Б

3.Обладают бактерицидными свойствами, губительно действуют на микрофлору, выделяя токсичные летучие вещества. А) минеральные.
Б) дубильные.
В) красящие.
Г) фитонциды.
Правильный ответ: Г

4.Изделие, изготовленное на специальной эластичной основе с добавлением вкусовых веществ, ароматизаторов, красителей:
А) конфитюр.
Б) жевательная резинка.
В) пастила.
Г) желейный мармелад.
Правильный ответ: Б
Чай, кофе содержат …, которые оказывают возбуждающее действие на нервную систему
Правильный ответ: алколоиды

5. Мармелад в виде лимонных и апельсиновых долек относится к
A) Фруктово-ягодному резному
B) Пату
C) Желейному резному
D) Желейному формовому
E) Фруктово-ягодному формовому
Правильный ответ: С

Задания закрытого типа:

1._____ представляют собой продукты, готовые к употреблению или требующие незначительной термической обработки.
Правильный ответ: пищевые концентраты

2.К листовым пряностям относят …
Правильный ответ: лавровый лист

3._____это разнообразные пищевые продукты, вызывающие у человека и способствующие усвоению пищи.
Правильный ответ: вкусовые товары

4.Какие ткани защищают плоды и овощи от механических повреждений, микроорганизмов, метеорологических факторов и т. д.?
Правильный ответ: покровные

5.Какие вещества фруктов и овощей относятся к глюкозидам?
Правильный ответ: амигдалин и салолин

6.При изготовлении каких ликеро-водочных изделий проводят эмульгирование гомогенизацией сливок с казеином и спиртом?
Правильный ответ: ликеры эмульсионные

7.Технологическая операция, во время которой формируется вкус, аромат и цвет настоя черного чая
Правильный ответ: ферментация

8.Семенные пряности_____
Правильный ответ: укроп, горчица и мускатный орех

9.Монофлерный - это мед, полученный из_____
Правильный ответ: Нектара цветов одного медоноса

10.Мед, собранный с багульника, азалии, обладает_____
Правильный ответ: ядовитыми свойствами

11. Консистенция халвы должна быть_____
П*равильный ответ: волокнисто-слоистая*

ПК-1.2- Знать товароведную характеристику пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий

Задания закрытого типа

1. Какую кислоту используют в кондитерском производстве:
А) яблочную;
Б) лимонную;
В) молочную
Правильный ответ: Б

2. Укажите, какие вещества обусловливают вяжущий (терпкий) вкус продуктов:
А)ароматические;
Б)дубильные;
В)красящие вещества
Правильный ответ: Б

3. Укажите, какие продукты в своем составе содержат много воды:
А) манная крупа, рис;
Б) огурцы, арбузы;
В) чай кофе.
Правильный ответ: Б

4. Напитки, содержащие значительное количество этилового спирта называют
A) алкогольными
B) слабоалкогольными
C) безалкогольными
D) спиртами
E) водкой
Правильный ответ: а

5.Соотнеси сорт чая с органолептическими показателями

1. *Черный байховый чай высшего сорта*	А) имеет недостаточно тонкий аромат и полный приятный с терпкостью вкус. Настой его прозрачный, но менее яркий. Цвет разваренного листа коричневый, допускается незначительная неровность цвета.
2. *Чай первого сорта*	Б) характеризуется ярко выраженным букетом и тонким ароматом, приятным с терпкостью вкусом. Настой его яркий, прозрачный. Цвет разваренного листа коричневый и однородный.
3. *Чай второго сорта*	В) отличается грубым ароматом и слабым вкусом. Настой его темно-бурый, цвет разваренного листа темный с некоторым количеством зеленых чаинок.
4. *Чай третьего сорта*	Г)отличается грубоватым и недостаточно полным вкусом. Настой прозрачный, темноватый. Цвет разваренного листа темно-коричневый.

Правильный ответ: 1-б, 2-а, 3-г, 4-в

Задания открытого типа

1. К _____ относят отдельные пищевые продукты, которые используют для улучшения вкуса и аромата пищи: горчица столовая, хрен, поваренная соль, пищевые кислоты, готовые соусы.
Правильный ответ: приправам

2. Прессованный чай делят на кирпичный (зеленый), плиточный (черный и зеленый) и _____ (черный и зеленый).
Правильный ответ: таблетированный

3. _____– слабоалкогольный ячменно-солодовый напиток с приятной горечью и ароматом хмеля и способностью вспениваться. Пиво хорошо утоляет жажду, обладает тонизирующим действием, способствует лучшему усвоению пищи.
Правильный ответ: пиво

4. К спиртосодержащим вкусовым товарам относятся алкогольные, _____ напитки
Правильный ответ: слабоалкогольные

5. _____это группа пищевых продуктов, основными компонентами которых являются вкусовые вещества, оказывающие специфическое воздействие на пищеварительную и нервную системы: этиловый спирт, органические кислоты, алкалоиды, эфирные масла, минеральные и органические соли и некоторые другие соединения естественного и искусственного происхождения.
Правильный ответ: вкусовые товары

6.В состав чеснока, лука, петрушки входят _____, которые обладают бактерицидными свойствами.
Правильный ответ: фитонциды

7. К листовым пряностям относят _____
Правильный ответ: лавровый лист

8. Чай, кофе содержат _____, которые оказывают возбуждающее действие на нервную систему
Правильный ответ: алкалоиды

9.Влажность чая должна быть не более _____
Правильный ответ: 9%

10. Главным ароматическим веществом кофе является _____
Правильный ответ: кафеоль

*11.*_____– это темное масло, представляющее собой триглицерид олеиновой, пальмитиновой и диоксистеариной кислот.
Правильный ответ: Жир кофе

12. Важнейшей составной частью горчичного порошка является глюкозид_____.
Правильный ответ: синигрин

13. В черном перце содержится алкалоид_____, обладающий горьким жгучим вкусом, а также перечное эфирное масло, придающее ему специфический аромат.
Правильный ответ: пиперин

14. Доброкачественное пиво должно быть_____ (за исключением пива Портер), без посторонних примесей и видимых взвешенных частиц.
Правильный ответ: прозрачным

ПК-3.1-Знать правила и способы отбора проб и выборки для товарных партий

Задания открытого типа

1._____ это единичная проба определенного размера, отбираемая из одного места товарной партии. Точечные пробы отбирают из разных мест товарной партии (сверху, снизу, из середины, сбоку), используя при этом различные приспособления (пробоотборники, щупы)
Правильный ответ: точечная проба

*2.*_____часть объединенной пробы, выделенная и подготовленная соответствующим образом для проведения лабораторных испытаний. Из нее для определения конкретных показателей качества выделяют навески, размер которых зависит от методики определения этих показателей
Правильный ответ: средняя проба

*3.*_____ минимально допустимая часть тов. партии, отобранная из нее по установленным правилам и предназначенная для оценки качества по установленным или оговоренным заранее правилам.
Правильный ответ: проба

Задания закрытого типа

1.Идентификация:
А. установление соответствия наименования товара, указанного на маркировке и(или) в сопроводительных документах, предъявленным к нему требованиям
Б. установление соответствия реального объекта его определителем во избежания подмены одного объекта другим -установление тождественности характеристик продукции ее существенным признакам
В. установление соответствия конкретной продукции образцу или ее описанию
Правильный ответ: А

2. Цель проведения идентификационной экспертизы товаров
А. с целью получения информации о товаре
Б. с целью выявления дефектов продукции
В. с целью установления принадлежности конкретного изделия к определенной товарной группе
Г. с целью определения безопасности товаров
Правильный ответ: В

3.Цель проведения экспертизы подлинности товара
А. с целью установления принадлежности изделия к определенному перечню на основании характерных признаков, изложенных в НТД
Б. с целью установления характерных показателей, отличающих натуральный продукт от его подделки
В. с целью установления отношения данного изделия к группе опасных или запрещенных товаров
Г. с целью получения идентификационной информации
Правильный ответ: Б

ПК-3.2-Уметь проводить товароведческую экспертизу и оформлять акт экспертизы

Задания закрытого типа

1. Качество пищевых продуктов определяется, в первую очередь, их безопасностью, а также содержанием необходимых человеку
А. пищевых и биологически активных веществ
Б. сенсибилизирующих веществ
В. тератогенных веществ
Правильный ответ: А

2. В каких продуктах чаще всего накапливаются афлатоксины?
А. орехи
Б. плоды
В. консервы
Правильный ответ: А

3. Подделка товаров с помощью пищевых и непищевых добавок для улучшения органолептических свойств при сохранении или утрате других потребительских свойств или замена товара высшей градации качества низшей
А. ассортиментной
Б. качественной
В. количественной
Правильный ответ: Б

4. Более дешевые продукты питания, отличающиеся пониженной пищевой ценностью и сходством с натуральным продуктом по одному или нескольким признакам
А. Витамины
Б. Пищевые заменители
В. Биологически активные добавки
Правильный ответ: Б

5. **Установите соответствие между определениями.**

1. Идентификация	А) Совокупность организационной структуры, ответственности, процедур, процессов и ресурсов, обеспечивающих осуществление общего руководства качеством
2. Система качества	Б) установление соответствия наименования товара, указанного на маркировке и в сопроводительных документах или иных средствах информации, предъявляемым к нему требованиям.
3. Качество пищевых продуктов	В) совокупность характеристик пищевых продуктов, способных удовлетворять потребности человека в пище при обычных условиях их использования

Правильный ответ: 2-а, 1-б, 3-в

Задания открытого типа

1. Пестициды – это чужеродные вещества, которые относят к _____ природе происхождения
Правильный ответ: химической

2. Укажите чужеродные вещества, биологической природы, поступающие в организм с пищевыми продуктами
Правильный ответ: гельминты и простейшие

3. Изготовление и реализация поддельных пищевых продуктов и продовольственного сырья, не соответствующих своему названию и этикетке называется_____
Правильный ответ: Фальсификация пищевых продуктов и продовольственного сырья

4. Какой контроль устанавливается за соблюдением стандартов, медико-биологических требований и санитарных норм на всех этапах производства: использование сырья, технологическая обработка, хранение и реализация готовой продукции
Правильный ответ: производственный

*5.*_____ Совокупность свойств и характеристик продукции, которая придает ей способность удовлетворять обусловленные или предполагаемые потребности
Правильный ответ: качество

*6.*_____ Совокупность организационной структуры, ответственности, процедур, процессов и ресурсов, обеспечивающих осуществление общего руководства качеством
Правильный ответ: система качества

7. Совокупность планируемых и систематически проводимых мероприятий, необходимых для создания уверенности в том, что продукция удовлетворяет определенным требованиям качества называется_____
Правильный ответ: обеспечением качества

8. В настоящее время для обеспечения качества и безопасности пищевой продукции в пищевой промышленности наиболее часто применяются системы управления на основе_____
Правильный ответ: стандартов

*9.*_____ – совокупность характеристик пищевых продуктов, способных удовлетворять потребности человека в пище при обычных условиях их использования
Правильный ответ: Качество пищевых продуктов

*10.*_____ – свойство продукта противостоять деформации и механическому разрушению
Правильный ответ: Прочность

11. Качество клейковины определяют по цвету и запаху, эластичности и_____.
Правильный ответ: растяжимости

12. В зависимости от формы макаронные изделия подразделяются на 4 типа: трубчатые, нитеобразные (вермишель),_____ (лапша) и фигурные.
Правильный ответ: лентообразные

13. Степень свежести мяса определяют по внешнему виду, цвету, запаху, консистенции, состоянию подкожного жира и костного мозга, сухожилий, качеству_____ после варки
Правильный ответ: бульона

ПК-3.3-Владеть навыками чтения маркировки товара и оценивать качество тары и упаковки

Задания открытого типа:

1. В качестве защитных оболочек используют:...…
Правильный ответ: воск и парафин
2.Вкладыши в контейнеры для хранения овощей изготавливают из плёнки толщиной…..
Правильный ответ: 60 мкм
3.Копчение — это метод:…
Правильный ответ: консервирования
4.Методы, основанные на разных способа размещения товара делятся на две группы?...
Правильный ответ: бестарный и тарный
5.На хранения томаты закладывают в ящиках-лотках, которые устанавливают штабелем в высоту по сколько рядов?...
Правильный ответ: по 8-10 рядов
6. Основной элемент упаковки, представляющий собой изделие для размещения товара является……..
Правильный ответ: тара
7. Классификация упаковки по назначению…
Правильный ответ: потребительская, транспортная, производственная, консервирующая
8. Классификация упаковки по применению? ...
Правильный ответ: первичная, вторичная, третичная
9. Классификация упаковки по составу.....
Правильный ответ: тара и вспомогательные упаковочные средства
10. Что нужно сделать с товаром у которого испорчена упаковка?
Правильный ответ: незамедлительно снять с продажи
11.Изделие, которое используется для размещения, защиты, транспортирования, загрузки и разгрузки, доставки и хранения сырья и готовой продукции называется... …
Правильный ответ: упаковка
12. Потребительская упаковка разрабатывается в расчете… ....
Правильный ответ: удобства потребителя, привлекательности, сохранности, удобства транспортирования, эффективное использование торговых площадей и защиты товаров от повреждений.
13.Ряд маркетологов считают упаковку элементом…...…
Правильный ответ: товарной политики предприятия
14.Наиболее древними из искусственно созданных материалов, использовавшихся для изготовления упаковки, являются……....
Правильный ответ: древесина, керамика и стекло

15. В СССР основная упаковка для отпуска продуктов в магазинах была…
Правильный ответ: серая бумага

Задания закрытого типа

Тест 1

1. Тара – это…
А) основной элемент упаковки, представляющей изделие для размещения и пространственного перемещения продукции
Б) средство для хранения товаров
В) средство для защиты от внешнего воздействия на товар различных факторов
Ответ: а

2. К таре предъявляются следующие требования:
А) обеспечение сохранности товара, невысокая стоимость, экологичность, возможность многократного использования
Б) удобность, комфортность, гигиеничность, не возможность экологичной утилизации
В) вместимость, сохраняемость, эргономичность, экономичность
Ответ: а

3. К основным функциям тары и упаковки относятся:
А) вмещение, хранение и защита товаров от нежелательного воздействия окружающей среды от влияния других факторов
Б) практичность использования, т.е. создание условий для механизации и автоматизации погрузочно-разгрузочных работ и более эффективного использования складских помещений
В) информативность, создание благоприятных условий для приемки товаров по качеству и количеству и их количественного учета
Г) все варианты верны
Ответ: г

4. Тара и упаковка характеризуется по следующим направлениям:
А) по функциональному назначению, по конструктивным особенностям, по принадлежности
Б) по степени жесткости конструкции, в зависимости от кратности использования
В) все варианты верны
Ответ: в

5. Унификация тары и упаковки представляет собой:
А) систему мер, направленную на приведение к единообразию технических характеристик упаковки, ее документации и средств обращения
Б) систему использования в рациональных условиях торгово-технологического процесса
В) разработанные требования, характеризующие техническую характеристику
Ответ: а

6. Стандартизация тары и упаковки предусматривает:
А) установление наиболее рациональных типов тары по материалам изготовления, конструктивным особенностям, размерам, форме и массе
Б) установление общих технических требований, правил приемки, маркировки, транспортирования и хранения
В) все варианты верны
Ответ: в

7. Торговые предприятия осуществляют с тарой следующие операции:
А) приемку по качеству и количеству; кратковременное хранение,
Б) вскрытие; высвобождение тары
В) вывоз; сдачу тароремонтным предприятиям или поставщикам; документальное оформление
Г) все варианты верны
Ответ: г

8. Приемку тары по количеству и качеству осуществляет:
А) директор магазина
Б) материально - ответственное лицо
В) продавец
Ответ: б

9. Сдача тары поставщику оформляется:
А) «Накладной», в которой указывается наименование тары по прейскуранту, ее состояние и цену в зависимости от качества
Б) «Счет-фактурой», в которой, указывается наименование товара, его количество, общая сумма к

оплате покупателю товара
В) «Доверенностью», в которой указывается ф.и.о материально - ответственного лица, которому поручается приобретение материальных ценностей
Ответ: а
10. Движение тары, в нутрии предприятия фиксируется в:
А) «Товарно-транспортной накладной»
Б) «Отчёте по таре»
Ответ: б

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

Оценка знаний, умений, навыка и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.
Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений, навыков и (или) опыта деятельности, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а так же для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.
К текущему контролю относятся проверка знаний, умений, навыков обучающихся:
- на занятиях (опрос, решение задач, деловая игра, круглый стол, тестирование (письменное или компьютерное), ответы (письменные или устные) на теоретические вопросы, решение практических задач и выполнение заданий на практическом занятии, выполнение контрольных работ;
- по результатам выполнения индивидуальных заданий;
- по результатам проверки качества конспектов лекций, рабочих тетрадей и иных материалов;
- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самостоятельной работы, по имеющимся задолженностям.
На первых занятиях преподаватель выдает студентам график контрольных мероприятий текущего контроля.

ГРАФИК контрольных мероприятий текущего контроля по дисциплине

№ и наименование темы контрольного мероприятия	Формируемая компетенция	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия (тест, контрольная работа, устный опрос, коллоквиум, деловая игра и т.п.)	Срок проведения контрольного мероприятия
Раздел 1«Товароведение и экспертиза алкогольных напитков»	УК-1.4, ПК-1.2, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3	**I этап**	Оценка правильности выполнения тестовых заданий, упражнений	1-е занятие
Раздел 2 «Товароведение и экспертиза табачных изделий»	УК-1.4, ПК-1.2, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3	**I этап** **II этап**	Оценка правильности выполнения тестовых заданий, упражнений	2-е занятия
Раздел 3 «Товароведение и экспертиза	УК-1.4, ПК-1.2, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-	**I этап** **IIэтап** **IIIэтап**	Оценка правильности выполнения тестовых заданий, упражнений	3-е занятия

безалкогольных напитков»	3.3			
Раздел 4 «Товароведение и экспертиза слабоалкогольных напитков»	УК-1.4, ПК-1.2, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3	**I этап IIэтап**	Оценка правильности выполнения тестовых заданий, упражнений	4-е занятия
Раздел 5 «Товароведение и экспертиза пряностей и приправ»	УК-1.4, ПК-1.2, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3	**IIIэтап**	Оценка правильности выполнения тестовых заданий, упражнений	5-е занятия

Устный опрос **–** наиболее распространенный метод контроля знаний студентов, предусматривающий уровень овладения компетенциями, в т. ч. полноту знаний теоретического контролируемого материала.

При устном опросе устанавливается непосредственный контакт между преподавателем и студентом, в процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изучения индивидуальных особенностей усвоения студентами учебного материала.

Устный опрос по дисциплине проводится на основании самостоятельной работы студента по каждому разделу. Вопросы представлены в планах лекций по дисциплине.

Различают фронтальный, индивидуальный и комбинированный опрос. *Фронтальный* опрос проводится в форме беседы преподавателя с группой. Он органически сочетается с повторением пройденного, являясь средством для закрепления знаний и умений. Его достоинство в том, что в активную умственную работу можно вовлечь всех студентов группы. Для этого вопросы должны допускать краткую форму ответа, быть лаконичными, логически увязанными друг с другом, даны в такой последовательности, чтобы ответы студентов в совокупности могли раскрыть содержание раздела, темы. С помощью фронтального опроса преподаватель имеет возможность проверить выполнение студентами домашнего задания, выяснить готовность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных понятий, усвоение нового учебного материала, который только что был разобран на занятии. Целесообразно использовать фронтальный опрос также перед проведением практических работ, так как он позволяет проверить подготовленность студентов к их выполнению.

Вопросы должны иметь преимущественно поисковый характер, чтобы побуждать студентов к самостоятельной мыслительной деятельности.

Индивидуальный опрос предполагает объяснение, связные ответы студентов на вопрос, относящийся к изучаемому учебному материалу, поэтому он служит важным средством развития речи, памяти, мышления студентов. Чтобы сделать такую проверку более глубокой, необходимо ставить перед студентами вопросы, требующие развернутого ответа.

Вопросы для индивидуального опроса должны быть четкими, ясными, конкретными, емкими, иметь прикладной характер, охватывать основной, ранее пройденный материал программы. Их содержание должно стимулировать студентов логически мыслить, сравнивать, анализировать сущность явлений, доказывать, подбирать убедительные примеры, устанавливать причинно-следственные связи, делать обоснованные выводы и этим способствовать объективному выявлению знаний студентов. Вопросы обычно задают всей группе и после небольшой паузы, необходимой для того, чтобы все студенты поняли его и приготовились к ответу, вызывают для ответа конкретного студента.

Для того чтобы вызвать при проверке познавательную активность студентов всей группы, целесообразно сочетать индивидуальный и фронтальный опрос.

Длительность устного опроса зависит от учебного предмета, вида занятий, индивидуальных особенностей студентов.

В процессе устного опроса преподавателю необходимо побуждать студентов использовать при ответе схемы, графики, диаграммы.
Заключительная часть устного опроса – подробный анализ ответов студентов. Преподаватель отмечает положительные стороны, указывает на недостатки ответов, делает вывод о том, как изучен учебный материал. При оценке ответа учитывает его правильность и полноту, сознательность, логичность изложения материала, культуру речи, умение увязывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью.

Критерии и шкалы оценивания устного опроса

Критерии оценки при текущем контроле	Оценка
Студент отсутствовал на занятии или не принимал участия. Неверные и ошибочные ответы по вопросам, разбираемым на семинаре	«неудовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт расплывчатые ответы на вопросы. Описывая тему, путается и теряет суть вопроса. Верность суждений, полнота и правильность ответов – 40-59 %	«удовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт ответы на некоторые вопросы, то есть не проявляет достаточно высокой активности. Верность суждений студента, полнота и правильность ответов 60-79%	«хорошо»
Студент демонстрирует знание материала по разделу, основанные на знакомстве с обязательной литературой и современными публикациями; дает логичные, аргументированные ответы на поставленные опросы. Высокая активность студента при ответах на вопросы преподавателя, активное участие в проводимых дискуссиях. Правильность ответов и полнота их раскрытия должны составлять более 80%	«отлично»

Тестирование. Основное достоинство ***тестовой формы контроля*** – простота и скорость, с которой осуществляется первая оценка уровня обученности по конкретной теме, позволяющая, к тому же, реально оценить готовность к итоговому контролю в иных формах и, в случае необходимости, откорректировать те или иные элементы темы. Тест формирует полноту знаний теоретического контролируемого материала.

Критерии и шкалы оценивания тестов

Критерии оценки при текущем контроле
процент правильных ответов менее 40 (по 5 бальной системе контроля – оценка «неудовлетворительно»);
процент правильных ответов 40 – 59 (по 5 бальной системе контроля – оценка «удовлетворительно»)
процент правильных ответов 60 – 79 (по 5 бальной системе контроля – оценка «хорошо»)
процент правильных ответов 80-100 (по 5 бальной системе контроля – оценка отлично»)

Критерии и шкалы оценивания рефератов (докладов)

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность

5	Работа выполнена на высоком профессиональном уровне. Полностью соответствует поставленным в задании целям и задачам. Представленный материал в основном верен, допускаются мелкие неточности. Студент свободно отвечает на вопросы, связанные с докладом. Выражена способность к профессиональной адаптации, интерпретации знаний из междисциплинарных областей	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок. Полностью оформлен в соответствии с требованиями.
4	Работа выполнена на достаточно высоком профессиональном уровне, допущены несколько существенных ошибок, не влияющих на результат. Студент отвечает на вопросы, связанные с докладом, но недостаточно полно.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок, но с некоторыми недоработками.
3	Уровень недостаточно высок. Допущены существенные ошибки, не существенно влияющие на конечное восприятие материала. Студент может ответить лишь на некоторые из заданных вопросов, связанных с докладом.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются отдельные недочеты в оформлении.
2 и ниже	Работа выполнена на низком уровне. Допущены грубые ошибки. Ответы на связанные с докладом вопросы обнаруживают непонимание предмета и отсутствие ориентации в материале доклада.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются существенные недочеты в оформлении.

Критерии и шкалы оценивания презентации

Дескрипторы	Минимальный ответ 2	Изложенный, раскрытый ответ 3	Законченный, полный ответ 4	Образцовый ответ 5
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы.	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы.	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы.	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы.

Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины.	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использован 1-2 профессиональных термина.	Представляемая информация систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов.	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов.
Оформление	Не использованы информационные технологии (PowerPoint). Больше 4 ошибок в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint) частично. 3-4 ошибки в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint). Не более2 ошибок в представляемой информации.	Широко использованы информационные технологии (PowerPoint). Отсутствуют ошибки в представляемой информации.
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы.	Только ответы на элементарные вопросы.	Ответы на вопросы полные и/или частично полные.	Ответы на вопросы полные с привидением примеров и/или

Процедура оценивания компетенций обучающихся основана на следующих стандартах:
1. Периодичность проведения оценки (по каждому разделу дисциплины).
2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и студентами группы) исамооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекс мер по устранению недостатков.
3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.
4. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие компетенций идет по возрастанию их уровней сложности, а оценочные средства на каждом этапе учитывают это возрастание. Так по каждому разделу дисциплины идет накопление знаний, на проверку которых направлены такие оценочные средства как устный опрос и подготовка докладов. Далее проводится задачное обучение, позволяющее оценить не только знания, но умения, навык и опыт применения студентов по их применению. На заключительном этапе проводится тестирование, устный опрос или письменная контрольная работа по разделу.

Промежуточная аттестация осуществляется, в конце каждого семестра и представляет собой итоговую оценку знаний по дисциплине в виде проведения экзаменационной процедуры (экзамена), выставления зачета.

Процедура промежуточной аттестации проходит в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся. Промежуточная аттестация в форме зачета проводится в форме компьютерного тестирования или устного опроса, в форме экзамена - в устной форме.

Аттестационные испытания в форме зачета проводятся преподавателем, ведущим лекционные занятия по данной дисциплине, или преподавателями, ведущими практические занятия. Аттестационные испытания в форме устного экзамена проводятся преподавателем, ведущим лекционные занятия по данной дисциплине. Присутствие посторонних лиц в ходе проведения аттестационных испытаний без разрешения ректора или проректора не допускается (за исключением работников университета, выполняющих контролирующие функции в соответствии со своими должностными обязанностями). В случае отсутствия

ведущего преподавателя аттестационные испытания проводятся преподавателем, назначенным письменным распоряжением по кафедре.
Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, могут допускаться на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.
Во время аттестационных испытаний обучающиеся могут пользоваться рабочей программой дисциплины, а также с разрешения преподавателя справочной и нормативной литературой, калькуляторами.
Время подготовки ответа при сдаче экзамена в устной форме должно составлять не менее 40 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа – не более 15 минут.
При проведении устного экзамена экзаменационный билет выбирает сам экзаменуемый в случайном порядке. При подготовке к устному экзамену экзаменуемый, как правило, ведет записи в листе устного ответа, который затем (по окончании экзамена) сдается экзаменатору. Экзаменатору предоставляется право задавать обучающимся дополнительные вопросы в рамках программы дисциплины, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи, которые изучались на практических занятиях.
Оценка результатов компьютерного тестирования и устного аттестационного испытания объявляется обучающимся в день его проведения
.

Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме зачета

Действие	Сроки заочная форма	Методика	Ответственный
Выдача заданий к зачету	1 занятие	На лекциях, по интернет	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Консультации	в сессию	На групповой консультации	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Зачет	в сессию	компьютерное тестирование	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Формирование оценки («зачтено»/ «не зачтено»)	На зачете	В соответствии с критериями	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия

Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме экзамена

Действие	Сроки заочная форма	Методика	Ответственный
Выдача вопросов к экзамену	1 занятие	На лекциях, по интернет	Ведущий преподаватель
Консультации	в сессию	На групповой консультации	Ведущий преподаватель
Экзамен	в сессию	Устно по ФОС	Ведущий преподаватель
Формирование оценки	на экзамене	В соответствии с критериями	Ведущий преподаватель

7. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература	**Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС**
Резниченко, И. Ю. Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров: товароведение и экспертиза мучных кондитерских изделий : учебное пособие / И. Ю. Резниченко. — Кемерово : КемГУ, 2014. — 203 с. — ISBN 978-5-89289-855-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/60196. — Режим доступа: для авториз. пользователей. Скопировать в буфер	https://e.lanbook.com/book/60196
Гореликова, Г. А. Биологическая безопасность продуктов питания : учебное пособие / Г. А. Гореликова. — Кемерово : КемГУ, 2011. — 126 с. — ISBN 978-5-89289-676-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4597. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/4597
Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения (группа вкусовых товаров) : учебное пособие / составители А. В. Клопова [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2020. — 229 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148802. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/148802
Дополнительная литература	**Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС**
Петрище, Ф. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник / Ф. А. Петрище. — 5-е изд. . — Москва : Дашков и К, 2017. — 508 с. — ISBN 978-5-394-01879-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93492. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/93492
Колобов, С. В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей : учебное пособие / С. В. Колобов, В. К. Памбухчиянц. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, 2016. — 400 с. — ISBN 978-5-394-02300-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93380. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/93380

«Вкусовые товары : учебно-методическое пособие / С. М. Алиева, Т. А. Исригова, М. М. Салманов, Т. Ш. Джалалова. — Махачкала : ДагГАУ имени М.М.Джамбулатова, 2024. — 101 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/442982	https://e.lanbook.com/book/442982

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические рекомендации по работе над конспектом лекций во время и после проведения лекции.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых о неаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Методические рекомендации к практическим занятиям с практикоориентированными заданиями.

При подготовке к практическим занятиям обучающимся необходимо изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. В ходе подготовки к практическим занятиям необходимо освоить основные понятия и методики расчета показателей, ответить на контрольные опросы. В течение практического занятия студенту необходимо выполнить задания, выданные преподавателем, что зачитывается как текущая работа студента и оценивается по критериям, представленным в пунктах 6.4 РПД.

Методические рекомендации по подготовке доклада.

При подготовке доклада рекомендуется сделать следующее. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с практикой. Подготовить сопроводительную слайд-презентацию и/или демонстрационный раздаточный материал по выбранной теме. Рекомендуется провести дома репетицию выступления с целью отработки речевого аппарата и продолжительности выступления(регламент– 7-10 мин.).

Выполнение индивидуальных типовых задач.

В случае пропусков занятий, наличия индивидуального графика обучения и для закрепления практических навыков студентам могут быть выданы типовые индивидуальные задания которые должны быть сданы в установленный преподавателем срок.

Рекомендации по работе с научной и учебной литературой

Работа с учебной и научной литературой является главной формой самостоятельной работы и необходима при подготовке к устному опросу на практических занятиях, к контрольным работам, тестированию. Конспекты научной литературы при самостоятельной подготовке к занятиям должны быть выполнены также аккуратно, содержать ответы на каждый поставленный в теме вопрос, иметь ссылку на источник информации с обязательным указанием автора, названия и года издания используемой научной литературы. Конспект может быть опорным (содержать лишь основные ключевые позиции), но при этом

позволяющим дать полный ответ по вопросу, может быть подробным. Объем конспекта определяется самим обучающимся.

В процессе работы с учебной и научной литературой обучающийся может:
- делать записи по ходу чтения в виде простого или развернутого плана (создавать перечень основных вопросов, рассмотренных в источнике);
- составлять тезисы (цитирование наиболее важных мест статьи или монографии, короткое изложение основных мыслей автора);
- готовить аннотации (краткое обобщение основных вопросов работы);
- создавать конспекты (развернутые тезисы).

9. ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

Перечень лицензионного программного обеспечения:
MSWindows 7 OEMSNGLOLPNLLegalizationGetGenuinewCOA
Office Standard 2016
OpenOffice Свободно распространяемое ПО
Google Chrome Свободно распространяемое ПО
Yandex Browser Свободно распространяемое ПО
Unreal Commander Свободно распространяемое ПО
Adobe acrobat reader Свободно распространяемое про-приетарное ПО
7-zip Свободно распространяемое ПО
Dr.Web
Лаборатория ММИС«Планы»

Перечень профессиональных баз данных
1. БД «AGROS» режим доступа:
http://www.cnshb.ru/artefact3/ia/ia1.asp?lv=11&un=anonymous&p1=&em=c2R
2.БД «AGRO» режим доступа: https://agro.ru/
3. ЭБС «Лань» режим доступа: e.lanbook.com
4. КонсультантПлюс режим доступа: www.consultant.ru
5. eLIBRARY.RU режим доступа: www.elibrary.ru

Перечень информационных справочных систем

Наименование ресурса	Режим доступа
Консультант плюс	http://www.consultant.ru/
Гарант	http://www.garant.ru/
Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики	http://www.gks.ru
Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Ростовской области	http://www.don-agro.ru
Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии	https://www.rst.gov.ru/portal/gost
Официальный портал правительства Ростовской области	http://www.donland.ru
Научная электронная библиотека	http://elibrary.ru
Библиотека диссертаций и авторефератов России	http://www.dslib.net/

10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа – укомплектована

специализированной (учебной) мебелью, набором демонстрационного оборудования и учебно-наглядными пособиями, обеспечивающими тематические иллюстрации.

Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

Помещение для самостоятельной работы – укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации

Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования – укомплектовано специализированной мебелью для хранения оборудования и техническими средствами для его обслуживания.

Оснащенность и адрес помещений

Наименование помещений	Адрес (местоположение) помещений
Аудитория № 10э Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, парта аудиторная – 12 шт, стулья, доска аудиторная). Технические средства обучения: специализированное учебное оборудование - (шкаф сушильный ШЭС-3М, шкаф сушильный ШС-0,25-2,0; печь электрическая, термостат воздушный, весы электронные, калориметр фотоэлектрический КФ-3, калориметр фотоэлектрический КФ-2, центрифуга LC-425, нитрат-тестер СОЭКС (переносной), ЭКОТЕСТ (переносной), термометр жидкостный (переносной), дозиметр (переносной), индикатор радиоактивности RADEX PD 1503, прибор для определения влажности пищевых продуктов «Кварц-21М-33»; центрифуга; прибор для определения группы чистоты молока, гигрометр психрометрический; прибор для определения влажности пищевых продуктов «ЭВЛАС-2М»; люминоскоп «Филин»	346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Мичурина дом 13а
Аудитория № 21э Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплек- тованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, сту- лья, доска аудиторная). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - про-ектор Beng Mx560; ноутбук (переносной); экран; , веб-камера Logitech;трибуна; стул на раме- 28 шт.; парта аудиторная – 14 шт.; выставочный стол с тумбой – 3 шт.; стол преподавателя – 1 шт.; учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин ; шкаф с муляжами продовольственных товаров. Специализированное учебное оборудование – термометр ТР101; ложка-весы электронная до 500 гр.; маслобойка Melasty 10л; сепаратор электрический Сибирь-120 с регулятором; мороженица автоматическая Nemox I-GREEN Gelatissimo Exclusive Black 1,7 л; йогуртница ROMMELSBA CHER JG 40; пресс для прессования сырного зерна малый пневматический; нож- лопатка для мягких сыров «Сырный ломтик»; форма для сыра с крышкой-поршнем на 500 гр.; набор для приготовления творога и сыра BRADEX TK 00192; водяная баня SHHW21600All двухуровневая (+100С); анализатор молока Ekomilk TOTAL КАМ-98-2А; прибор для определения влажности пищевых продуктов «Элекс-7МТ»; термостат ТС 1/80; шкаф суховоздушный ШС-80; зонд pH Testo 206 ГТД; рефрактометр ручной; люминометр 3М Clean-Trace LM1 с поверкой ГТД; центрифуга ЦЛМ 1-12. MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; Office Standard 2016 Лицензия № 66160039 от 11.12.2015 OPEN 96166559ZZE1712 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 13а

обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	
Аудитория № 22э Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска аудиторная). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - (проектор, ноутбук (переносные), экран, телевизор Toshiba); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин - шкаф с муляжами непродовольственных товаров. MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; Office Standard 2016 Лицензия № 66160039 от 11.12.2015 OPEN 96166559ZZE1712 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 13а
Аудитория № 29э Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска аудиторная). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования (проектор (переносной), ноутбук (переносной), экран); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин. MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; Office Standard 2016 Лицензия № 66160039 от 11.12.2015 OPEN 96166559ZZE1712 Microsoft Volume Licensing Service Center;OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 13а
Аудитория № 2э Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска аудиторная). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования (экран (переносной), проектор (переносной), ноутбук (переносной); специализированное учебное оборудование - (комплект мебели магазина (кассовый аппарат, муляжи продуктов питания, витрина, стеллажи), витрина-холодильник); учебно-наглядные пособия обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 13а

MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; Office Standard 2016 Лицензия № 66160039 от 11.12.2015 OPEN 96166559ZZE1712 Microsoft Volume Licensing Service Center;Google Chrome Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Unreal Com-mander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	
Кабинет № 45 Помещение для самостоятельной работы (электронный читальный зал), укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации. Windows 8.1 Лицензия №65429551 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Office Standard 2013 Лицензия № 65429549 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПОYandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «АС «Нагрузка» Договор 8630 от 04.10.2021 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС Деканат Договор №3830-254 от 14 апреля 2024 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС»Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. г между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Система контент –фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент) Договор № 2789-24 от 16 мая 2024 г. г. ООО «СкайДНС»; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License	346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул.Кривошлыкова, дом № 27