МИНОБРНАУКИ РОССИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Дисциплины

ЭКСПЕРТИЗА И МЕНЕДЖМЕНТ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ И СЫРЬЯ РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Направление подготовки	38.03.07 Товароведение
Направленность программы	Экспертиза и менеджмент товаров
Уровень высшего образования	Бакалавриат
Форма обучения	очная

Санкт-Петербург
2020

Содержание

1. Перечень компетенций и этапы их формирования в процессе освоения дисциплины
2. Структура ФОС по дисциплине
3. Показатели и критерии оценки компетенций
4. Шкала оценивания результата
5. Перечень заданий по дисциплине
6. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания
7. Особенности освоения дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями

Приложения:

Контрольно-оценочные средства

1. Перечень компетенций и этапы их формирования в процессе освоения дисциплины

1.1. Фонд оценочных средств предназначен для оценки освоения образовательных результатов учебной дисциплины.

Рабочей программой дисциплины предусмотрено формирование следующих компетенций:

Таблица – 1.1.1. Перечень формируемых дисциплиной компетенций

Код компетенции	Наименование компетенции
ПК – 5	способностью применять принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров с учетом их потребительских свойств;
ПК-12	системным представлением о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности.

1.2. Конечными результатами освоения дисциплины являются сформированные «знать», «уметь», «владеть», расписанные по отдельным содержательным компонентам компетенций, формирующихся дисциплиной. Формирование этих дескрипторов происходит в течение всего семестра по этапам в рамках различного вида занятий и самостоятельной работы. Планируемые результаты освоения дисциплины, характеризующие этапы формирования компетенции:

Таблица – 1.2.1. Результаты освоения дисциплины

Этапы формирования компетенций	Наименование дисциплины	Планируемые результаты обучения / индикаторы достижения компетенций (показатели освоения компетенций)
Первый уровень (пороговый) (ПК-5) -1	Экспертиза и менеджмент продовольственных товаров и сырья растительного происхождения	Знать: системы менеджмента качества применительно к управлению зерномучными и кондитерскими товарами; национальные нормативные и правовые документы РФ (национальные стандарты РФ, национальные технические регламенты); межгосударственные стандарты СНГ, нормативные документы ЕАЭС (технические регламенты Таможенного Союза и ЕАЭС); нормативные документы международных организаций по стандартизации (ИСО, ЕОКК), имеющие отношение к зерномучным и кондитерским товарам; национальные, межгосударственные и международные стандарты правил упаковки, маркировки, транспортирования и хранения З1(I) (ПК-5); Уметь: применять принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупках, продвижении и реализации зерномучных и кондитерских товаров и с учетом их потребительских свойств, У1(I) (ПК-5);

		Владеть: навыками применения требований стандартов систем менеджмента качества в управлении продовольственными товарами и сырьем растительного происхождения В1(I) (ПК-5);
Второй уровень (углубленный) (ПК-12) -2	Экспертиза и менеджмент продовольственных товаров и сырья растительного происхождения	**Знать:** правила и порядок организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности при экспертизе и в менеджменте продовольственных товаров и сырья растительного происхождения; товарные позиции продовольственных товаров и сырья растительного происхождения, подлежащие обязательной сертификации; порядок экспертизы данных групп товаров в экспертной организации и порядок отбора проб; технические регламенты, национальные, межгосударственные и международные стандарты технических условий, методов отбора проб и методов испытаний; акты отбора проб, акты экспертизы, протоколы испытаний, методы и средства экспертизы, экспресс-методы и инновационные методы экспертизы продовольственных товаров и сырья растительного происхождения **З2 (ПК-12);** **Уметь:** проводить товарную экспертизу в соответствии с правилами и порядком организации подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности в экспертизе и менеджменте продовольственных товаров и сырья растительного происхождения **У2 (ПК-12);** **Владеть:** навыками отбора проб продовольственных товаров и сырья растительного происхождения в соответствии с требованиями стандартов; навыками применения методов и средств экспертизы, в том числе экспресс-методов и инновационных методы экспертизы продовольственных товаров и сырья растительного происхождения **В2 (ПК-12).**

1.3. Входной уровень знаний, умений, опыта деятельности, требуемых для формирования компетенции. Дисциплина имеет следующиепререквизиты:

-Теоретические основы товароведения и экспертизы;

-Менеджмент в товароведении;

-Товароведение однородных групп продовольственных товаров

2. Структура ФОС по дисциплине

Оценка проводится методом сопоставления параметров продемонстрированной обучающимся продукта деятельности с заданными эталонами и стандартами по критериям.

Для положительного заключения по результатам оценочной процедуры по учебной дисциплине установлено пороговое значение показателя, при котором принимается положительное решение, констатирующее результаты освоения дисциплины.

Таблица – 2.1. Объекты оценивания и наименование оценочных средств

Номер и наименование тем	**Формы текущего контроля успеваемости Формы промежуточной аттестации**	**Объекты оценивания**	**Вид занятия / Наименование оценочных средств**	**Форма проведения оценки (устная / письменная)**
Тема 1. Экспертиза зерномучных товаров	Текущий контроль	Состояние мирового и российского хлебного рынка. Производство зерна - основа обеспечения населения основными продуктами питания. Зерновые и бобовые культуры. Правила и порядок организации и проведения товарной экспертизы и подтверждения соответствия. Товарные позиции, подлежащие обязательной сертификации. Порядок экспертизы в экспертной организации. Порядок отбора проб; методы отбора проб и методы испытаний. Акты отбора проб, акты экспертизы, порядок их составления. Технические регламенты, национальные, межгосударственные и международные стандарты технических условий. ТР ТС 015/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности зерна" Протоколы испытаний. Методы и средства экспертизы, экспресс-методы и инновационные методы	Работа на лекциях Лабораторное занятие Опрос №1	письменная/ устная
Тема 2. Менеджмент зерномучных товаров	Текущий контроль	Системы менеджмента качества применительно к управлению зерномучными товарами. Национальные стандарты РФ (ГОСТ Р). Национальные технические регламенты (ТР РФ). Межгосударственные стандарты СНГ (ГОСТ). Технические регламенты Таможенного Союза и ЕАЭС. Нормативные документы международных организаций по стандартизации (ИСО, ЕОКК), Национальные, межгосударственные и международные стандарты правил упаковки, маркировки, транспортирования и хранения Упаковка, условия и сроки хранения, транспортирования как факторы, обеспечивающие сохраняемость зерномучных товаров. Особенности управления отдельными видами зерномучных товаров с учетом особенностей их потребительских свойств Жизненный цикл зерномучных товаров.	Работа на лекциях Лабораторное занятие Опрос №2	письменная/ устная

		Этапы жизненного цикла зерномучных товаров. Стратегия закупки зерномучных товаров. Процесс принятия решения и этапы организации процесса закупок Контрольная точка №1 Хлеб и хлебобулочные изделия. Современное состояние рынка хлебобулочных изделий. Современное состояние производства и торговли крупой и мукой. Мировой и российский рынок. Правила и порядок организации и проведения товарной экспертизы и подтверждения соответствия. Товарные позиции, подлежащие обязательной сертификации. Порядок экспертизы в экспертной организации. Порядок отбора проб; методы отбора проб и методы испытаний. Акты отбора проб, акты экспертизы, порядок их составления. Технические регламенты, национальные, межгосударственные и международные стандарты технических условий. Протоколы испытаний. Методы и средства экспертизы, экспресс-методы и инновационные методы.		
Тема 3. Экспертиза кондитерских товаров, крахмала, сахара, меда	Текущий контроль	Крахмал, сахар, мед. Ассортимент. Состояние рынка, производство, потребление крахмала и крахмалопродуктов, сахара, меда. Правила и порядок организации и проведения товарной экспертизы и подтверждения соответствия. Товарные позиции, подлежащие обязательной сертификации. Порядок экспертизы в экспертной организации. Порядок отбора проб; методы отбора проб и методы испытаний. Акты отбора проб, акты экспертизы, порядок их составления. Технические регламенты, национальные, межгосударственные и международные стандарты технических условий. Протоколы испытаний. Методы и средства экспертизы, экспресс-методы и инновационные методы.	Работа на лекциях Лабораторное занятие Опрос №3	письменная/ устная
Тема 4. Менеджмент кондитерских товаров, крахмала, сахара, меда	Текущий контроль	Системы менеджмента качества применительно к управлению кондитерскими товарами. Национальные стандарты РФ (ГОСТ Р). Национальные технические регламенты (ТР РФ). Межгосударственные стандарты СНГ (ГОСТ). Технические регламенты Таможенного Союза и ЕАЭС. Нормативные документы международных организаций по стандартизации (ИСО, ЕОКК), Национальные, межгосударственные и международные стандарты правил упаковки, маркировки, транспортирования и хранения Упаковка, условия и сроки хранения,	Работа на лекциях Лабораторное занятие	письменная/ устная

		транспортирования как факторы, обеспечивающие сохраняемость зерномучных товаров. Особенности управления отдельными видами кондитерских товаров с учетом особенностей их потребительских свойств товар Жизненный цикл кондитерских товаров, крахмала, сахара, меда в. Этапы жизненного цикла кондитерских товаров, крахмала, сахара, меда. Стратегия закупки кондитерских товаров, крахмала, сахара, меда Процесс принятия решения и этапы организации процесса закупок. Мучные кондитерские изделия. Правила и порядок организации и проведения товарной экспертизы и подтверждения соответствия. Товарные позиции, подлежащие обязательной сертификации. Порядок экспертизы в экспертной организации. Порядок отбора проб; методы отбора проб и методы испытаний. Акты отбора проб, акты экспертизы, порядок их составления. Особенности отбора проб для отдельных видов Технические регламенты, национальные, межгосударственные и международные стандарты технических условий. Протоколы испытаний. Методы и средства экспертизы, экспресс-методы и инновационные методы		
Тема 5. Экспертиза плодоовощных товаров	Текущий контроль	Конспектирование лекционного материала. Активное участие в работе на занятии Свежие фрукты и овощи. Фрукты и овощи как продукты питания.. Рациональные нормы потребления Состояние и основные тенденции развития плодоовощной отрасли РФ. Правила и порядок организации и проведения товарной экспертизы и подтверждения соответствия. Особенности товарной экспертизы свежих фруктов и овощей с учетом их потребительских свойств. Товарные позиции, подлежащие обязательной сертификации. Порядок экспертизы в экспертной организации. Порядок отбора проб; методы отбора проб и методы испытаний. Акты отбора проб, акты экспертизы, порядок их составления. Технические регламенты, национальные, межгосударственные и международные стандарты технических условий. Протоколы испытаний. Методы и средства экспертизы, экспресс-методы и инновационные методы.	Работа на лекциях Лабораторное занятие Опрос №4	письменная/ устная
Тема 6. Менеджмент плодоовощных	Текущий контроль Рубежный	Конспектирование лекционного материала. Активное участие в работе	Работа на лекциях Лабораторное	письменная/ устная

товаров	контроль	на занятии Системы менеджмента качества применительно к управлению плодоовощными товарами. Национальные стандарты РФ (ГОСТ Р). Межгосударственные стандарты СНГ (ГОСТ). ТР ТС 023/2011 Технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей" Нормативные документы международных организаций по стандартизации (ИСО, ЕОКК), Национальные, межгосударственные и международные стандарты правил упаковки, маркировки, транспортирования и хранения Упаковка, условия и сроки хранения, транспортирования как факторы, обеспечивающие сохраняемость плодоовощных товаров. Условия хранения: понятие, климатический и санитарно – гигиенический режимы, их показатели. Сроки сохраняемости плодоовощных товаров: понятие, виды, классификация товаров по срокам хранения и годности. Особенности управления отдельными подгруппами и видами плодоовощных товаров с учетом различий в их потребительских свойствах Жизненный цикл плодоовощных товаров. Этапы жизненного цикла плодоовощных товаров. Стратегия закупки плодоовощных товаров Процесс принятия решения и этапы организации процесса закупок. Контрольная точка №1 Экспертиза качества тропических и субтропических плодов. Правила и порядок организации и проведения товарной экспертизы и подтверждения соответствия. Товарные позиции, подлежащие обязательной сертификации. Порядок экспертизы в экспертной организации. Порядок отбора проб; методы отбора проб и методы испытаний. Акты отбора проб, акты экспертизы, порядок их составления. Особенности отбора проб для отдельных видов. Технические регламенты, национальные, межгосударственные и международные стандарты технических условий. Протоколы испытаний. Методы и средства экспертизы, экспресс-методы и инновационные методы	занятие Опрос №5	
Тема 7. Экспертиза вкусовых товаров	Текущий контроль	Конспектирование лекционного материала. Активное участие в работе на занятии Пряности и приправы. Правила и порядок организации и проведения товарной экспертизы и подтверждения	Работа на лекциях Лабораторное занятие Опрос №6	письменная/ устная

		соответствия. Товарные позиции, подлежащие обязательной сертификации. Порядок экспертизы в экспертной организации. Порядок отбора проб; методы отбора проб и методы испытаний. Акты отбора проб, акты экспертизы, порядок их составления. Особенности отбора проб для отдельных видов. Технические регламенты, национальные, межгосударственные и международные стандарты технических условий. Особенности управления пряностями и приправами с учетом различий в их потребительских свойствах Протоколы испытаний. Методы и средства экспертизы, экспресс-методы и инновационные методы ЛЗ: Экспертиза чая. Обнаружение фальсификации ЛЗ Экспертиза пряностей и приправ. ЛЗ: Экспертиза табачных изделий ЛЗ: Экспертиза пива. Обнаружение фальсификации ЛЗ: Экспертиза столовых вин. Обнаружение фальсификации ЛЗ: Экспертиза водки и коньяка. Обнаружение фальсификации и контрафакции		
Тема 8. Менеджмент вкусовых товаров	Текущий контроль	Конспектирование лекционного материала. Активное участие в работе на занятии ТР ЕАЭС 044/2017 Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду" ТР ЕАЭС 047/2018 Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности алкогольной продукции" Нормативные документы международных организаций по стандартизации (ИСО, ЕОКК), Национальные, межгосударственные и международные стандарты правил упаковки, маркировки, транспортирования и хранения Упаковка, условия и сроки хранения, транспортирования как факторы, обеспечивающие сохраняемость вкусовых товаров. Условия хранения: понятие, климатический и санитарно – гигиенический режимы, их показатели. Сроки сохраняемости вкусовых товаров: понятие, виды, классификация товаров по срокам хранения и годности. Особенности управления отдельными подгруппами и видами вкусовых товаров с учетом различий в их потребительских свойствах Жизненный цикл вкусовых товаров	Работа на лекциях Лабораторное занятие Опрос №7	письменная/ устная

		Этапы жизненного цикла вкусовых товаров. Стратегия закупки вкусовых товаров Процесс принятия решения и этапы организации процесса закупок **Табачные изделия**. Правила и порядок организации и проведения товарной экспертизы и подтверждения соответствия. Товарные позиции, подлежащие обязательной сертификации. Порядок экспертизы в экспертной организации. Порядок отбора проб; методы отбора проб и методы испытаний. Акты отбора проб, акты экспертизы, порядок их составления. Особенности отбора проб для отдельных видов. ТР ТС 035/2014 Технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на табачную продукцию". Национальные, межгосударственные и международные стандарты технических условий. Особенности управления табачными изделиями с учетом различий в их потребительских свойствах Протоколы испытаний. Методы и средства экспертизы, экспресс-методы и инновационные методы		
Все темы разделов 3 и 4	**Промежуточная аттестация**		Вопросы к экзамену	письменная/ устная

3.**Показатели и критерии оценки компетенций**

Оценка знаний, умений, владений может быть выражена в параметрах *«очень высокая», «высокая»*, соответствующая академической оценке *«отлично»; «достаточно высокая», «выше средней»,* соответствующая академической оценке *«хорошо»*; «*средняя», «ниже средней», «низкая»,* соответствующая академической оценке *«удовлетворительно»; «очень низкая»,* соответствующая академической оценке *«неудовлетворительно».*

Таблица – 3.1. Текущий контроль

№	Виды работ	Критерии оценивания			
		Отсутствует компетенция	**Базовый уровень освоения компетенции**	**Повышенный уровень освоения компетенции**	**Продвинутый уровень освоения компетенции**
1	Работа на лекциях	Отсутствие участия студента в работе на занятии	Единичное высказывание	Высказывание суждений, активное участие в работе на занятии	Высказывание неординарных суждений, активное участие в работе на занятии
2	Работа на практических/семинарских занятиях	Выполнено менее 54%	Выполнено выше 54% до 69 %	Выполнено от 70% до 84 %	Выполнено выше 85%

3	Работа на практических занятиях, решение общих практических задач	Отсутствие участия в обсуждении, решении, неправильное решение	Единичное высказывание, решение с ошибками	Высказывание суждений, активное участие в ходе решения, правильное решение с отдельными замечаниями	Высказывание неординарных суждений, активное участие в ходе решения, правильное решение без ошибок
4	Работа на практических занятиях, решение индивидуальных практических задач	Отсутствие участия в обсуждении, решении, неправильное решение	Единичное высказывание, решение с ошибками	Высказывание суждений, активное участие в ходе решения, правильное решение с отдельными замечаниями	Высказывание неординарных суждений, активное участие в ходе решения, правильное решение без ошибок

Критерии оценивания формулируются для каждой компетенции и отражают опознаваемую деятельность обучающегося, поддающуюся измерению.

Таблица – 3.2. Обобщенные критерии оценивания освоения компетенции:

1	**2 (балл 54)**	**3 (балл 55-69)**	**4 (балл 70-84)**	**5 (балл 85-100)**
Отсутствует компетенция	Отсутствует компетенция	Базовый уровень освоения компетенции	Повышенный уровень освоения компетенции	Продвинутый уровень освоения компетенции
Компетенция не освоена. Студент не владеет необходимыми знаниями.	Компетенция не освоена. Обучающийся частично показывает знания, входящие в состав компетенции, понимает их необходимость, но не может их применять.	Компетенция освоена. Обучающийся показывает общие знания, входящие в состав компетенции, имеет представление об их применении, умение извлекать и использовать основную (важную) информацию из полученных знаний	Компетенция освоена. Обучающийся показывает полноту знаний, демонстрирует умения и навыки решения типовых задач.	Компетенция освоена. Обучающийся показывает глубокие знания, демонстрирует умения и навыки решения сложных задач, умение принимать решения, создавать и применять документы, связанные с профессиональной деятельностью; способен самостоятельно решать

1	2 (балл 54)	3 (балл 55-69)	4 (балл 70-84)	5 (балл 85-100)
Отсутствует компетенция	Отсутствует компетенция	Базовый уровень освоения компетенции	Повышенный уровень освоения компетенции	Продвинутый уровень освоения компетенции
				проблему/задачу на основе изученных методов, приемов и технологий.

Базовый уровень освоения компетенций - обязательный для всех обучающихся по завершении освоения дисциплины.

Повышенный уровень освоения компетенций - превышение минимальных характеристик сформированности компетенции для обучающегося.

Продвинутый уровень освоения компетенций - максимально возможная выраженность компетенции, важен как качественный ориентир для самосовершенствования так и дополнительное к требованиям ОПОП освоение компетенций с учетом личностных характеристик:

- активное участие в конференциях, конкурсах, круглых столах и т.д. с получением зафиксированного положительного результата по вопросам, включенным в дисциплину;
- разработка и реализация проектов с применением компетенций, указанных в рабочей программе;
- демонстрирует умение применять теоретические знания для решения практических задач повышенной сложности и нестандартных задач;
- выполнение в срок всех поставленных задач.

4. Шкала оценивания результата

Таблица – 4.1. Шкала критериев оценивания компетенций

Оценка	Содержание
1 2 (балл до 54)	Демонстрирует непонимание проблемы. Многие требования, предъявляемые к заданию не выполнены. Демонстрируется первичное восприятие материала. Работа незакончена и /или это плагиат.
3 (балл 55-69)	Демонстрирует частичное понимание проблемы. Большинство требований, предъявляемых, к заданию выполнены. Владение элементами заданного материала. В основном выполненный материал понятен и носит целостный характер.
4 (балл 70-84)	Демонстрирует значительное понимание проблемы обозначенной дисциплиной. Все требования, предъявляемые к заданию выполнены. Содержание выполненных заданий раскрыто и рассмотрено с разных точек зрения.
5 (балл 85-100)	Демонстрирует полное понимание проблемы. Все требования, предъявляемые к заданию выполнены. Продемонстрировано уверенное владение материалом дисциплины. Выполненные задания носят целостных характер, выполнены в

	полном объеме, структурированы, представлены различные точки зрения, продемонстрирован творческий подход.

Шкалы оценивания и процедуры оценивания результатов обучения по дисциплине регламентируются Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования и Положением о балльно-рейтинговой системе.

Для оценки сформированности результатов обучения по дисциплине используется **балльно-рейтинговая система успеваемости обучающихся**:

Формами итогового контроля по дисциплине являются *зачет* (5 семестр) и *экзамен* (6 семестр). Итоговая оценка за экзамен формируется в соответствии со шкалой, приведенной ниже в таблице:

Баллы	Оценка
<55	неудовлетворительно
<70	удовлетворительно
<85	хорошо
>85	отлично

Итоговая оценка за зачет формируется в соответствии со шкалой, приведенной ниже в таблице:

Баллы	Оценка
<55	незачет
>55	зачет

5. Перечень заданий по дисциплине

5.1. Задания для текущего контроля:

Таблица - 5.1.1. Перечень заданий текущего контроля и их наименование

Наименование оценочных средств	**Содержание задания**
Работа на лекциях	Конспектирование лекционного материала. Активное участие в работе на занятии в соответствии с темой лекции.
Лабораторные работы	ЛЗ: Экспертиза зерна пшеницы и бобовых ЛЗ: Экспертиза муки ЛЗ: Экспертиза крупы ЛЗ: Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий ЛЗ:Экспертиза сухарных, бараночных и макаронных изделий. ЛЗ: Экспертиза крахмала ЛЗ: Экспертиза сахара ЛЗ: Экспертиза мучных кондитерских изделий ЛЗ: Экспертиза свежих фруктов ЛЗ: Экспертиза свежих овощей ЛЗ: Экспертиза соленых, квашеных и замороженных фруктов и овощей ЛЗ: Экспертиза тропических и субтропических фруктов ЛЗ: Экспертиза чая. Обнаружение фальсификации ЛЗ Экспертиза пряностей и приправ. ЛЗ: Экспертиза табачных изделий ЛЗ: Экспертиза пива. Обнаружение фальсификации ЛЗ: Экспертиза столовых вин. Обнаружение фальсификации ЛЗ: Экспертиза водки и коньяка. Обнаружение фальсификации и контрафакции

Опрос	Опрос по теме дисциплины

5.2. Рубежный контроль по БРС (при реализации в ЭИОС)

5 семестр

Первая контрольная точка в форме коллоквиума (письменная) – пример

Задание:

1.Правила и порядок организации и проведения товарной экспертизы и подтверждения соответствия хлеба и хлебобулочных изделий..

2.. Товарные позиции хлеба и хлебобулочных изделий, подлежащих обязательной сертификации.

3. Порядок экспертизы хлеба и хлебобулочных изделий в экспертной организации. 6.Порядок отбора проб; методы отбора проб хлеба и хлебобулочных изделий

4. Методы испытаний хлеба и хлебобулочных изделий.

Методические рекомендации:

На выполнение КТ № 1 обучающимся выделяется 2 академических часа.

Требования к структуре ответа: полнота и корректность.

Методические рекомендации по подготовке:

- повторение лекционного материала, использования рекомендуемой литературы, приведенной в разделе 9.1. рабочей программы дисциплины;
- посещение консультаций преподавателя.

Процедура осуществления контроля выполнения задания осуществляется и проводится на 9 неделе семестра по критериям, указанным в табл. 4.2 ФОС.

Вторая контрольная точка в форме коллоквиума (письменная) – пример

Задание:

Подготовка обучающимися к сдаче контрольной точки осуществляется путем повторения лекционного материала, использования рекомендуемой литературы.

Методические рекомендации:

На выполнение КТ № 2 обучающимся выделяется 2 академических часа.

Требования к структуре ответа: полнота, корректность обоснованность ответов (ссылки на нормативно – правовые акты, регламентирующие вопросы задания.

Методические рекомендации по подготовке:

- повторение лекционного материала, использования рекомендуемой литературы, приведенной в разделе 9.1. рабочей программы дисциплины;

- посещение консультаций преподавателя. Процедура осуществления контроля выполнения задания осуществляется и проводится на 16 неделе семестра по критериям указанным в табл. 4.2 ФОС.

6 семестр

Первая контрольная точка в форме коллоквиума (письменная) – пример

Задание:

1. Правила и порядок организации и проведения товарной экспертизы и подтверждения соответствия тропических и субтропических фруктов.

2.Товарные позиции, подлежащие обязательной сертификации тропических и субтропических фруктов.

3.Порядок экспертизы тропических и субтропических фруктов в экспертной организации. 4.Порядок отбора проб; методы отбора проб тропических и субтропических фруктов

Методические рекомендации:

На выполнение КТ № 1 обучающимся выделяется 2 академических часа.

Требования к структуре ответа: полнота и корректность.

Методические рекомендации по подготовке:

- повторение лекционного материала, использования рекомендуемой литературы, приведенной в разделе 9.1. рабочей программы дисциплины;
- посещение консультаций преподавателя.

Процедура осуществления контроля выполнения задания осуществляется и проводится на 9 неделе семестра по критериям, указанным в табл. 4.2 ФОС.

Вторая контрольная точка в форме коллоквиума (письменная)– пример

Задание:

1 Табачные изделия. Правила и порядок организации и проведения товарной экспертизы и подтверждения соответствия.

2.Товарные позиции, подлежащие обязательной сертификации. Порядок экспертизы в экспертной организации табачных изделий

3.Порядок отбора проб; методы отбора проб и методы испытаний табачных изделий.

4.Акты отбора проб, акты экспертизы табачных изделий, порядок их составления. 5.Особенности отбора проб для отдельных видов табачных изделий

Методические рекомендации:

На выполнение КТ № 2 обучающимся выделяется 2 академических часа.

Требования к структуре ответа: полнота, корректность обоснованность ответов (ссылки на нормативно – правовые акты, регламентирующие вопросы задания.

Методические рекомендации по подготовке:

- повторение лекционного материала, использования рекомендуемой литературы, приведенной в разделе 9.1. рабочей программы дисциплины;
- посещение консультаций преподавателя. Процедура осуществления контроля выполнения задания осуществляется и проводится на 16 неделе семестра по критериям указанным в табл. 4.2 ФОС.

4.3.Примерная тематика курсовых работ (5 семестр)

1.Экспертиза и менеджмент пшеницы
2.Экспертиза и менеджмент ржи
3.Экспертиза и менеджмент кукурузы и ячменя
4.Экспертиза и менеджмент муки пшеничной хлебопекарной
5.Экспертиза и менеджмент муки ржаной хлебопекарной
6.Экспертиза и менеджмент хлебобулочных изделий из пшеничной муки
7.Экспертиза и менеджмент хлебобулочных изделий из ржаной муки
8.Экспертиза и менеджмент крахмала
9.Экспертиза и менеджмент сахара белого
10.Экспертиза и менеджмент карамели

Курсовая работа – самостоятельная обзорно-аналитическая работа, выполненная студентом под руководством преподавателя и рассматривающая актуальные вопросы дисциплины Варианты задания приведены в методических указаниях к выполнению курсовой работы по дисциплине «Экспертиза и менеджмент продовольственных товаров и сырья растительного происхождения», размещенной в электронном каталоге СПбГЭУ.

В рамках выполнения курсовой работы в соответствии с индивидуальным заданием студенту необходимо:

1) изучить вопросы экспертизы продовольственных товаров и сырья растительного происхождения.

2) изучить вопросы менеджмента продовольственных товаров и сырья растительного происхождения

4) сформулировать выводы и предложения

5.3. Промежуточная аттестация

Перечень вопросов к экзамену

1.Особенности товарной экспертизы свежих фруктов и овощей с учетом их потребительских свойств.
2 Товарные позиции свежих фруктов и овощей, подлежащие обязательной сертификации. 3...Порядок экспертизы свежих фруктов и овощей в экспертной организации.
4... Порядок отбора проб; методы отбора проб и методы испытаний свежих фруктов и овощей.
5..Акты отбора проб, акты экспертизы свежих фруктов и овощей, порядок их составления.

6.ТР ТС 023/2011 Технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей

7.Правила и порядок организации и проведения товарной экспертизы и подтверждения соответствия соленых, квашеных и замороженных фруктов и овощей.

8.Порядок экспертизы соленых, квашеных и замороженных фруктов и овощей в экспертной организации.

9. Порядок отбора проб соленых, квашеных и замороженных фруктов и овощей; методы отбора проб и методы испытаний.

10. Акты отбора проб, акты экспертизы соленых, квашеных и замороженных фруктов и овощей, порядок их составления..

11. Национальные, межгосударственные и международные стандарты технических условий соленых, квашеных и замороженных фруктов и овощей.

12. Протоколы испытаний соленых, квашеных и замороженных фруктов и овощей. Методы и средства экспертизы, экспресс-методы и инновационные методы

13..Упаковка, условия и сроки хранения, транспортирования как факторы, обеспечивающие сохраняемость плодоовощных товаров.
14...Условия хранения плодоовощных товаров: понятие, климатический и санитарно – гигиенический режимы, их показатели.
15...Сроки сохраняемости плодоовощных товаров: понятие, виды, классификация товаров по срокам хранения и годности.
16. .Особенности управления отдельными подгруппами и видами

плодоовощных товаров с учетом различий в их потребительских свойствах
17.Правила и порядок организации и проведения товарной экспертизы и подтверждения соответствия тропических и субтропических фруктов.
18...Товарные позиции тропических и субтропических фруктов.
, подлежащие обязательной сертификации
19.Порядок экспертизы тропических и субтропических фруктов в экспертной организации.
20...Порядок отбора проб; методы отбора проб тропических и субтропических фруктов
21.Методы испытаний тропических и субтропических фруктов.
22.. Акты отбора проб, акты экспертизы тропических и субтропических фруктов, порядок их составления.
23.. ТР ЕАЭС 044/2017 Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду"
24..Протоколы испытаний тропических и субтропических фруктов. Методы и средства экспертизы, экспресс-методы и инновационные методы безалкогольных, алкогольных и слабоалкогольных напитков
25.Товарные позиции табачных изделий, подлежащие обязательной сертификации. 26..Порядок экспертизы табачных изделий в экспертной организации.
27..Порядок отбора проб; методы отбора проб и методы испытаний табачных изделий. 28.Акты отбора проб, акты экспертизы табачных изделий, порядок их составления.
29..Акты отбора проб, акты экспертизы табачных изделий, порядок их составления.
30.Особенности отбора проб для отдельных видов безалкогольных, алкогольных и слабоалкогольных напитков.
31..ТР ТС 035/2014 Технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на табачную продукцию".
32.Национальные, межгосударственные и международные стандарты технических условий пряностей и приправ.
33.ТР ЕАЭС 047/2018 Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности алкогольной продукции"
34.Жизненный цикл вкусовых товаров Этапы жизненного цикла вкусовых товаров.
35.Стратегия закупки вкусовых товаров Процесс принятия решения и этапы организации процесса закупок
36.Национальные, межгосударственные и международные стандарты правил упаковки, маркировки, транспортирования и хранения вкусовых товаров
37.Упаковка, условия и сроки хранения, транспортирования как факторы, обеспечивающие сохраняемость вкусовых товаров.
38.Условия хранения вкусовых товаров: понятие, климатический и санитарно – гигиенический режимы, их показатели

39.Правила и порядок организации и проведения товарной экспертизы и подтверждения соответствия чая, кофе и кофейных напитков

40. Стратегия закупки вкусовых товаров Процесс принятия решения и этапы организации процесса закупок

41.Национальные, межгосударственные и международные стандарты правил упаковки, маркировки, транспортирования и хранения

41.Сроки сохраняемости вкусовых товаров: понятие, виды, классификация товаров по срокам хранения и годности

42. Особенности управления отдельными подгруппами и видами вкусовых товаров с учетом различий в их потребительских свойствах

43. . Акты отбора проб, акты экспертизы пряностей и приправ, порядок их составления.

44. Особенности управления пряностями и приправами с учетом различий в их потребительских свойствах

45.Порядок экспертизы чая, кофе и кофейных напитков в экспертной организации.

46.Порядок отбора проб кофе и кофейных напитков, методы отбора проб и методы испытаний.

47.Акты отбора проб, акты экспертизы чая, кофе и кофейных напитков порядок их составления.

48.Национальные, межгосударственные и международные стандарты технических условий кофе и кофейных напитков.

49.Правила и порядок организации и проведения товарной экспертизы и подтверждения соответствия пряностей и приправ.

50 Системы менеджмента качества применительно к управлению вкусовыми товарами

6.Методические материалы, определяющие процедуры оценивания

Процедура оценивания результатов обучения по дисциплине характеризующих этапы формирования компетенций, представлена паспортом фонда оценочных средств по дисциплине (раздел 1).

Комплект оценочных средств хранится на кафедре, ежегодно обновляется. Для промежуточной аттестации в виде экзамена КОС по дисциплине обновляется и утверждается за 14 дней до начала сессионного периода и хранится в недоступном месте от несанкционированного доступа. Ответственность несет кафедра.

Порядок проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся Университета по ОПОП

регламентируются Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования.

Текущий контроль успеваемости в Университете является формой контроля качества знаний обучающихся, осуществляемого в межсессионный период обучения с целью определения качества освоения ОПОП.

Текущий контроль успеваемости осуществляется: на лекциях, практических (семинарских) занятиях, в рамках контроля самостоятельной работы.

Обучающиеся заранее информируются о критериях и процедуре текущего контроля успеваемости преподавателями по соответствующей учебной дисциплине.

Успеваемость при текущем контроле характеризует объем и качество выполненной обучающимся работы по дисциплине.

Рубежный контроль, как одна из составляющих текущего контроля, успеваемости в Университете является формой контроля качества знаний обучающихся, осуществляемого в межсессионный период обучения с целью определения качества освоения ОПОП по нескольким пройденным темам дисциплины в форме контрольных точек в рамках балльно – рейтинговой системы.

Обучающиеся заранее через ЭИОС информируются о формах проведения рубежного контроля, минимальных и максимальных баллах за каждое контрольное испытание.

Педагогические виды и формы, используемые в процессе текущего контроля успеваемости обучающихся, определяются методической комиссией кафедры. Выбираемый вид текущего контроля обеспечивает наиболее полный и объективный контроль (измерение и фиксирование) уровня освоения результатов обучения по дисциплине.

Преподаватели предоставляют сведения о текущей успеваемости обучающихся в рамках проведения текущей аттестации в семестре в деканаты/ учебный отдел института в сроки, определенные внутренними распорядительными документами Университета (факультета, института).

В целях обеспечения текущего контроля успеваемости преподаватель проводит консультации.

Преподаватель, ведущий занятия семинарского типа, проводит **аттестацию обучающихся за прошедший период**. Аттестация проводится, если проведено не менее 3 практических (семинарских) или лабораторных занятий, в установленные деканатом/ институтом сроки, не реже 1 раза за учебный семестр. Обучающиеся аттестуются путем выставления в соответствующую групповую ведомость записей по системе: «аттестован» или «не аттестован».

Преподаватель, проставляя итоги аттестации, доводит результаты аттестации до сведения студенческой группы и объясняет причины отрицательной аттестации по запросу обучающегося.

При аттестации обучающихся учитываются следующие факторы:

– результаты работы на занятиях, показанные при этом знания по дисциплине (модулю), усвоение навыков практического применения теоретических знаний, степень активности на практических (семинарских) занятиях;

– результаты и активность участия в семинарах и коллоквиумах;

– результаты и объем выполненных заданий в рамках самостоятельной работы обучающихся;

– результаты личных бесед со студентами по материалу учебной дисциплины (модуля);

– посещение студентами, лекционных, семинарских и практических занятий, лабораторных работ;

– своевременная ликвидация задолженностей по пройденному материалу, возникших вследствие пропуска занятий либо неудовлетворительных оценок по результатам работы на занятиях.

– результаты прохождения контрольных точек по дисциплине (при использовании балльно-рейтинговой системы).

Промежуточная аттестация обучающихся Университета является формой контроля результатов обучения по дисциплине с целью комплексного определения соответствия уровня и качества знаний, умений и навыков обучающихся требованиям, установленным образовательной программой.

Формирование оценки текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины осуществляется с использованием балльно-рейтинговой системы оценки знаний обучающихся, требования к которым изложены в Положении о балльно-рейтинговой системе.

В процессе освоения дисциплины обучающиеся должны пройти 3 контрольные точки.

В течение семестра работа на занятиях семинарского типа (текущий контроль), сдача контрольных точек (рубежный контроль) оценивается преподавателем, ведущим занятия и баллы заносятся в электронную ведомость.

Максимальное количество баллов – 100.

По каждой контрольной точке студент должен набрать количество баллов, не менее зачетного минимума, указанного в технологической карте (табл. 6.1).

Итоговая оценка определяется на основе суммирования семестровых и экзаменационных баллов.

Экзамен проводится в устной форме. Для получения положительной оценки на экзамене студент должен набрать не менее 55% от максимальной установленной суммы баллов экзамена.

Расчет баллов: семестровые баллы – 60; баллы экзамена – 40, т.е.100.

Шкала баллов для определения итоговых оценок:

≥ 85 «5»; < 85 баллов «4»; < 70 баллов «3»; < 55 баллов «2».

7.Особенности освоения дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями

Адаптированные оценочные материалы содержатся в адаптированной ОПОП. Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

Самостоятельная работа обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов позволяет своевременно выявить затруднения и отставание и внести коррективы в учебную деятельность. Конкретные формы и виды самостоятельной работы обучающихся лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов устанавливаются преподавателем. Выбор форм и видов самостоятельной работы, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов осуществляется с учетом их способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала. Формы самостоятельной работы устанавливаются с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге или на компьютере, в форме тестирования, электронных тренажеров и т.п.).

Основные формы представления оценочных средств – в печатной форме или в форме электронного документа. Для обучающихся с нарушениями зрения предусматривается возможность проведения текущего и промежуточного контроля в устной форме. Для обучающихся с нарушениями слуха предусматривается возможность проведения текущего и промежуточного контроля в письменной форме.

Таблица 7.1. – Категории обучающихся с ОВЗ, способы восприятия ими информации и методы их обучения.

Категории обучающихся по нозологиям		Методы обучения
с нарушениями зрения	Слепые. Способ восприятия информации: осязательно-слуховой	*Аудиально-кинестетические*, предусматривающие поступление учебной информации посредством слуха и осязания. Могут использоваться при условии, что визуальная информация будет адаптирована для лиц с нарушениями зрения: *визуально-кинестетические*, предполагающие передачу и восприятие учебной информации при помощи зрения и осязания;
	Слабовидящие. Способ восприятия	

	информации: зрительно-осязательно-слуховой	аудио-визуальные, основанные на представление учебной информации, при которых задействовано зрительное и слуховое восприятие; *аудио-визуально-кинестетические*, базирующиеся на представлении информации, которая поступает по зрительному, слуховому и осязательному каналам восприятие.
С нарушениям и слуха	Глухие. Способ восприятия информации: зрительно-осязательный	*визуально-кинестетические*, предполагающие передачу и восприятие учебной информации при помощи зрения и осязания. Могут использоваться при условии, что аудиальная информация будет адаптирована для лиц с нарушениями слуха: *аудио-визуальные*, основанные на представление учебной информации, при которых задействовано зрительное и слуховое восприятие; *аудиально-кинестетические*, предусматривающие поступление учебной информации посредством слуха и осязания; *аудио-визуально-кинестетические*, базирующиеся на представлении информации, которая поступает по зрительному, слуховому и осязательному каналам восприятие.
	Слабослышащие. Способ восприятия информации: Зрительно-осязательно-слуховой	
С нарушениям и опорно-двигательного аппарата	Способ восприятия информации: зрительно-осязательно-слуховой	– *визуально-кинестетические*; – *аудио-визуальные*; – *аудиально-кинестетические*; – *аудио-визуально-кинестетические.*

Таблица 7.2. – Способы адаптации образовательных ресурсов.

Условные обозначения:

«+» —образовательный ресурс, не требующий адаптации;

«АФ» — адаптированный формат к особенностям приема-передачи информации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ формат образовательного ресурса, в том числе с использованием специальных технических средств;

«АЭ»— альтернативный эквивалент используемого ресурса

Категории обучающихся по нозологиям	**Образовательные ресурсы**				
	Электронные				**Печатные**
	мультимедиа	**графические**	**аудио**	**текстовые, электронные аналоги печатных изданий**	

С нарушениями зрения	Слепые	АФ	АЭ (например, создание материальной модели графического объекта (3Dмодели)	+	АЭ (например, аудио описание)	АЭ (например, печатный материал, выполненный рельефно-точечным шрифтом Л.Брайля)
	Слабовидящие	АФ	АФ	+	АФ	АФ
С нарушениями слуха	Глухие	АФ	+	АЭ (например, текстовое описание, гипер-ссылки)	+	+
	Слабослышащие	АФ	+	АФ	+	+
С нарушениями опорно-двигательного аппарата		+	+	+	+	+

Таблица 7.3. - Формы контроля и оценки результатов обучения инвалидов и лиц с ОВЗ в СПбГЭУ

Категории обучающихся по нозологиям	**Форма контроля и оценки результатов обучения**
С нарушениями зрения	– *устная проверка:* дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.; – *с использованием компьютера и специального ПО*: работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, дистанционные формы, если позволяет острота зрения - графические работы и др.
С нарушениями слуха	– *письменная проверка:* контрольные, графические работы, тестирование, домашние задания, эссе, письменные коллоквиумы, отчеты и др.; – *с использованием компьютера и специального ПО:* работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, графические работы, дистанционные формы и др.

С нарушениями опорно-двигательного аппарата	– *письменная проверка, с использованием специальных технических средств* (альтернативных средства ввода, управления компьютером и др.): контрольные, графические работы, тестирование, домашние задания, эссе, письменные коллоквиумы, отчеты и др.; – *устная проверка, с использованием специальных технических средств* (средств коммуникаций): дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.; – *с использованием компьютера и специального ПО* (альтернативных средств ввода и управления компьютером и др.): работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, графические работы, дистанционные формы - предпочтительнее обучающимся, ограниченным в передвижении и др.

7.1 Задания для текущего контроля для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями

Текущий контроль и промежуточная аттестация обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляется с использованием оценочных средств, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации, в том числе с использованием специальных технических средств.

Текущий контроль успеваемости для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ направлен на своевременное выявление затруднений и отставания в обучении и внесения коррективов в учебную деятельность. Возможно осуществление входного контроля для определении его способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала.

7.2 Задания для промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями

Форма промежуточной аттестации устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Промежуточная аттестация, при необходимости, может проводиться в несколько этапов. Для этого рекомендуется использовать рубежный контроль, который является контрольной точкой по завершению изучения раздела или темы дисциплины, междисциплинарного курса, практик и ее разделов с целью оценивания уровня освоения программного материала. Формы и срок проведения рубежного контроля определяются преподавателем (мастером производственного обучения) с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся