МИНОБРНАУКИ РОССИИ

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

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине

ЭКСПЕРТИЗА И МЕНЕДЖМЕНТ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ И СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Направление подготовки	38.03.07 Товароведение
Направленность (профиль) 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 обучения по учебной дисциплине «Экспертиза и менеджмент продовольственных товаров и сырья животного происхождения»

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, представлены в табл.1.2.1.:

Таблица – 1.2.1. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Этапы формирования компетенций	**Наименование дисциплины**	**Планируемые результаты обучения / индикаторы достижения компетенций** (показатели освоения компетенций)

Первый уровень (пороговый) (ПК-5) -1	Экспертиза и менеджмент продовольственн ых товаров и сырья животного происхождения	***Декомпозиция II:*** **Знать:** основные понятия, классификацию, химический состав, ассортимент, потребительские свойства, факторы, формирующие качество, пищевую ценность, правила расфасовки, упаковки, хранения и маркировки продовольственных товаров и сырья животного происхождения **З1(II) (ПК-5);** **Уметь:** применять принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупках, продвижении и реализации товаров и сырья с учетом их потребительских свойств в области экспертизы и менеджмента продовольственных товаров и сырья животного происхождения **У1(II) (ПК-5);** **Владеть:** навыками управления процессами закупки, поставки, перевозки, хранения и реализации продовольственных товаров и сырья животного происхождения с учетом их потребительских свойств **В1(II) (ПК-5);**
Третий уровень (продвинутый) (ПК-12) -3	Экспертиза и менеджмент продовольственн ых товаров и сырья животного происхождения	***Декомпозиция I:*** **Знать:** основные нормативно-правовые документы в области качества и безопасности продовольственных товаров и сырья животного происхождения; требования, предъявляемые к товарной информации, упаковке и маркировке продовольственных товаров и сырья животного происхождения; основные приемы, правила и порядок организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности с использованием программных продуктов в экспертизе и менеджменте продовольственных товаров и сырья животного происхождения; правила использования справочной литературы, нормативной документации, методических рекомендация в экспертизе и менеджменте продовольственных товаров и сырья животного происхождения **З3(I) (ПК-12);** **Уметь:** пользоваться нормативными документами, стандартами, определяющими качество и безопасность продовольственных товаров и сырья животного происхождения **У3(I) (ПК-12);** **Владеть:** приёмами товарной экспертизы, подтверждения качества товаров и другими видами оценочной деятельности; приёмами лабораторной экспертизы с помощью современных физико-химических методов исследования продовольственных товаров и сырья животного происхождения **В3(I) (ПК-12)**

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

- рассматривает основные понятия, классификацию, химический состав, ассортимент, потребительские свойства, факторы, формирующие качество, пищевую ценность, правила расфасовки, упаковки, хранения и маркировки продовольственных товаров и сырья животного происхождения;
- применяет принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупках, продвижении и реализации товаров и сырья с учетом их потребительских свойств в области экспертизы и менеджмента продовольственных товаров и сырья животного происхождения; основные нормативно-правовые документы в области качества и безопасности продовольственных товаров и сырья животного происхождения;
- определяет требования, предъявляемые к товарной информации, упаковке и маркировке продовольственных товаров и сырья животного происхождения; основные приемы, правила и порядок организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности с использованием программных продуктов в экспертизе и менеджменте продовольственных товаров и сырья животного происхождения;
- использует справочную литературу, нормативную документацию, методические рекомендации в экспертизе и менеджменте продовольственных товаров и сырья животного происхождения; приёмы товарной экспертизы, подтверждения качества товаров и другие виды оценочной деятельности; приёмы лабораторной экспертизы с помощью современных физико-химических методов исследования продовольственных товаров и сырья животного происхождения;
- осуществляет управление процессами закупки, поставки, перевозки, хранения и реализации продовольственных товаров и сырья животного происхождения с учетом их потребительских свойств;

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 разделов/тем	Формы текущего контроля успеваемости Формы	Объекты оценивания	Вид занятия / Наименование оценочных средств	Форма проведения оценки (устная / письменная)

	промежуточной аттестации			
Раздел 1. Экспертиза и товарный менеджмент молочных продуктов и пищевых жиров.				
Тема 1.1 Товарный менеджмент и экспертиза молока. Основные понятия, классификация, химический состав.	Текущий контроль	Конспектирование лекционного материала. Активное участие в работе на занятии. .	Работа на ле кциях	письменная/у стная
		Описание качества образцов питьевого молока на соответствие технического регламента, основные понятия, классификация, химический состав.	Лабораторная работа	
Тема 1.2 Экспертиза и товарный менеджмент кисломолочных продуктов. Применение принципов товарного менеджмента при закупках	Текущий контроль –	Конспектирование лекционного материала. Активное участие в работе на занятии.	Работа на лекциях	письменная/ устная
		Экспертиза и товарный менеджмент кисломолочных напитков, сметаны, творога	Лабораторная работа	
Тема 1.3 Экспертиза и товарный менеджмент сыров	Текущий контроль	Конспектирование лекционного материала. Активное участие в работе на занятии	Работа на лекциях	письменная/ устная
		Экспертиза твёрдых сыров по органолептическим, физическим и химическим показателям по 100-бальной системе.	Лабораторная работа	
Тема 1.4 Экспертиза и товарный менеджмент молочных консервов и мороженого, маркировка товаров, реализаци	Текущий контроль	Конспектирование лекционного материала. Активное участие в работе на занятии. Способы консервирования	Работа на лекциях	письменная/ устная
		Экспертиза образцов сухого и сгущённого молока и мороженого, маркировка товаров	Лабораторная работа	
Тема 1.5 Экспертиза и товарный менеджмент пищевых жиров. Классификация,	Текущий контроль	Конспектирование лекционного материала. Активное участие в работе на занятии.	Работа на лекциях	письменная/ устная

химический состав, ассортимент		Экспертиза и товарный менеджмент говяжьего и свиного жира, химический состав.	Лабораторная работа	
Тема 1.6 Экспертиза и товарный менеджмент сливочного масла, принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупках и реализации сливочного масла	Текущий контроль	Конспектирование лекционного материала. Активное участие в работе на занятии.	Работа на лекциях	Письменная/ устная
		Экспертиза масла сливочного по органолептическим и физико-химическим показателям	Лабораторная работа	
Тема 1.7. Экспертиза и товарный менеджмент маргариновой продукции и майонеза с учётом их потребительских свойств.	Текущий контроль	Конспектирование лекционного материала. Активное участие в работе на занятии.	Работа на лекциях	Письменная/ устная
		Экспертиза маргарина и майонеза разных производителей с учётом их потребительских свойств.	Лабораторная работа	
Все темы этого раздела	Промежуточная аттестация	Обобщённые результаты обучения по первому разделу теоретических знаний и практических навыков		устная
Раздел 2. Экспертиза и товарный менеджмент мясных и рыбных товаров.				
Тема 2.1 Товарный менеджмент мяса убойных животных	Текущий контроль	Конспектирование лекционного материала. Активное участие в работе на занятии.	Работа на лекциях	письменная/ устная
		Экспертиза охлаждённого мяса говядины и птицы, товарный менеджмент при продвижении товара.	Лабораторная работа	
Тема 2.2 Морфология и химический состав мяса	Текущий контроль	Конспектирование лекционного материала. Активное участие в работе на занятии	Работа на лекциях	письменная/устная
		Физические и микробиологические изучения морфологии мяса.	Лабораторная работа	

Тема 2.3 Экспертиза и товарный менеджмент колбасных изделий, использование нормативной документации для экспертизы товаров	Текущий контроль	Конспектирование лекционного материала. Активное участие в работе на занятии	Работа на лекциях	письменная/ устная
		Оценка качества образцов варёных колбас различных производителей.	Лабораторная работа	
Тема 2.4. Продукты из мяса и мясные консервы	Текущий контроль	Конспектирование лекционного материала. Активное участие в работе на занятии	Работа на лекциях	письменная/ устная
		Экспертиза качества мясных консервов, упаковка и маркировка	Лабораторная работа	
Тема 2.5 Яйца и яичные товары	Текущий контроль	Конспектирование лекционного материала. Активное участие в работе на занятии.	Работа на лекциях	письменная/ устная
		Экспертиза куриных яиц по свежести, категории, по индексу желтка, нормативно-правовые документы в области качества.	Лабораторная работа	
Тема 2.6 Экспертиза рыбы и рыбных товаров	Текущий контроль	Конспектирование лекционного материала. Активное участие в работе на занятии.	Работа на лекциях	письменная/ устная
		Определение и изучение семейства рыб, правила использования нормативно-технической документации	Лабораторная работа	
Тема 2.7. Товарный менеджмент и экспертиза живой товарной рыбы	Текущий контроль	Конспектирование лекционного материала. Активное участие в работе на занятии.	Работа на лекциях	письменная/ устная
		Экспертиза качества живой товарной рыбы (на примере леща)	Лабораторная работа	
Тема 2.8. Товарный менеджмент и экспертиза охлаждённой рыбы, приёмы подтверждения качества	Текущий контроль	Конспектирование лекционного материала. Активное участие в работе на занятии.	Работа на лекциях	письменная/ устная
		Экспертиза качества охлаждённой рыбы по органолептическим показателям	Лабораторная работа	
Тема 2.9. Товарный менеджмент и экспертиза мороженной рыбы, определение качества и безопасности мороженной рыбы.	Текущий контроль	Конспектирование лекционного материала. Активное участие в работе на занятии.	Работа на лекциях	письменная/ устная
		Экспертиза качества мороженной рыбы, физические и химические методы контроля.	Лабораторная работа	
Тема 2.10. Солёные и маринованные рыбные товары	Текущий	Конспектирование лекционного материала. Активное участие в работе на	Работа на лекциях	письменная/ устная

	контроль	занятии.		
		Экспертиза солёной и маринованной рыбы	Лабораторная работа	
Тема 2.11. Товарный менеджмент и экспертиза рыбных консервов и пресервов, лабораторные методы экспертизы с помощью физико-химических методов	Текущий контроль	Конспектирование лекционного материала. Активное участие в работе на занятии.	Работа на лекциях	письменная/ устная
		Экспертиза качества шпрот в масле и солёной кильки	Лабораторная работа	
Тема 2.12. Экспертиза и товарный менеджмент икры и нерыбных пищевых продуктов моря, товарная экспертиза и подтверждение качества.	Текущий контроль	Конспектирование лекционного материала. Активное участие в работе на занятии.	Работа на лекциях	письменная/ устная
		Экспертиза качества лососёвой икры	Лабораторная работа	
Все темы и разделы:	**Промежуточная аттестация**	Обобщенные результаты обучения по дисциплине теоретических знаний и практических навыков	Вопросы к экзамену.	устная
Итоговый контроль по дисциплине	-	Вопрос 1.1. Классификация, химический состав, ассортимент, факторы, формирующие качество, пищевую ценность, правила расфасовки, упаковки, хранения и маркировки кисломолочных продуктов. Вопрос 1.2. Принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупках, продвижении и реализации мороженной рыбы с учётом её потребительских свойств. Вопрос 3.1. Процессы закупки. Поставки, перевозки, хранения и реализации продуктов из мяса и мясных консервов. Вопрос 2.1. Категории и виды стандартов на товары животного происхождения, требования и безопасность мясных товаров. Требования, предъявляемые к товарной информации, упаковке и маркировке продовольственных товаров. Вопрос 2.2. Приёмы товарной экспертизы, подтверждения качества и безопасность сливочного масла. Вопрос 2.3. Ситуационная	Вопросы к ГИА	

		задача, включающая знание методов товарной экспертизы и видами оценочной деятельности.		

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
5	Выполнение лабораторной работы	Выполнено менее 54%	Выполнено выше 54% до 69 %	Выполнено от 70% до 84 %	Выполнено выше 85%

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,	Компетенция освоена. Обучающийся показывает общие знания, входящие в состав компетенции, имеет	Компетенция освоена. Обучающийся показывает полноту знаний, демонстрирует умения и навыки	Компетенция освоена. Обучающийся показывает глубокие знания, демонстрирует умения и навыки решения сложных задач, умение

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**
	понимает их необходимость, но не может их применять.	представление об их применении, умение извлекать и использовать основную (важную) информацию из полученных знаний	решения типовых задач.	принимать решения, создавать и применять документы, связанные с профессиональной деятельностью; способен самостоятельно решать 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**:

Формой итогового контроля по дисциплине является зачет в 6 семестре, итоговый результат формируется в соответствии со шкалой, приведенной ниже в таблице:

Баллы	Оценка
<55	Незачет
>55	Зачет

Формой итогового контроля по дисциплине является экзамен в 7 семестре, итоговая оценка формируется в соответствии со шкалой, приведенной ниже в таблице:

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

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	- Описание качества образцов питьевого молока на соответствие технического регламента, основные понятия, классификация, химический состав

	- Экспертиза и товарный менеджмент кисломолочных напитков, сметаны, творога. - Экспертиза твёрдых сыров по органолептическим, физическим и химическим показателям по 100-бальной системе. - Экспертиза образцов сухого и сгущённого молока и мороженого, маркировка товаров. - Экспертиза и товарный менеджмент говяжьего и свиного жира, химический состав. - Экспертиза масла сливочного по органолептическим и физико-химическим показателям - Экспертиза маргарина и майонеза разных производителей с учётом их потребительских свойств. - Экспертиза охлаждённого мяса говядины и птицы, товарный менеджмент при продвижении товара. - Физические и микробиологические изучения морфологии мяса - Оценка качества образцов варёных колбас различных производителей - Экспертиза качества мясных консервов, упаковка и маркировка. - Экспертиза куриных яиц по свежести, категории, по индексу желтка, нормативно-правовые документы в области качества - Определение и изучение семейства рыб, правила использования нормативно-технической документации. - Экспертиза качества живой товарной рыбы (на примере леща) - Экспертиза качества охлаждённой рыбы по органолептическим показателям - Экспертиза качества мороженной рыбы, физические и химические методы контроля. - Экспертиза солёной и маринованной рыбы - Экспертиза качества шпрот в масле и солёной кильки - Экспертиза качества лососёвой икры

5.2. Контрольные точки БРС

6 семестр:

Первая контрольная точка в форме коллоквиума (письменная) – пример:

Задание:

1.Объёмы производства и потребления молока и молочных продуктов.

2.Классификация молока питьевого, химический состав, ассортимент, потребительские свойства.

3.Изменение химического состава молока коровьего в зависимости от различных факторов.

4.Экспертиза основных физико-химических показателей качества кисломолочных напитков, ассортимент, потребительские свойства.

5.Экспертиза твёрдых сыров, факторы, формирующие качество, пищевую ценность.

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.Товароведная классификация сухого и сгущённого молока, ассортимент, формирование качества при технологии. Оценка качества по органолептическим показателям.

2.Маркировка мороженого, правила расфасовки, упаковка, хранение.

3.Принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупках, продвижении и реализации мороженого с учётом его потребительских свойств.

4.Основные нормативно-правовые документы в области качества и безопасности сухого и сгущённого молока. Требования, предъявляемые к товарной информации.

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.

7 семестр

Первая контрольная точка в форме коллоквиума (письменная) – пример:

Задание:

1.Колбасные изделия. Влияние сырья на качество колбас.

2.Пищевая ценность и потребительские свойства колбасных изделий Основные нормативно-правовые документы в области качества и безопасности колбасных изделий.

3.Основные приёмы, правила и порядок организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия с использованием программных продуктов в экспертизе и менеджменте продуктов из мяса и мясных консервов.

4.Требования, предъявляемые к товарной информации, упаковке и маркировке куриных яиц и яичных товаров.

Методические рекомендации:

На выполнение КТ № 1 обучающимся выделяется 2 академических часа.

Требования к структуре ответа: полнота и 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 9 неделе семестра по критериям, указанным в табл. 4.2 ФОС.

Вторая контрольная точка в форме коллоквиума (письменная) – пример

Задание:

1.Основные районы РФ по добыче промысловой рыбы. Охлаждёная и мороженная рыба. Экспертиза качества.

2.Условия хранения и транспортирования живой рыбы, правила маркировки.

3.Правила использования нормативной документации, методических рекомендаций в экспертизе и менеджменте рыбных товаров.

4. Лабораторные методы экспертизы рыбных консервов с помощью физико-химических методов исследования. Дефекты, микробиологические показатели.

5.Икра лососёвых рыб, химический состав, консервирование, хранение.

Методические рекомендации:

На выполнение КТ № 2 обучающимся выделяется 2 академических часа.

Требования к структуре ответа: полнота и 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.

5.3. Примерная тематика курсовых работ

Курсовые работы по дисциплине «Экспертиза и менеджмент продовольственных товаров и сырья животного происхождения» не предусмотрены.

5.4. Промежуточная аттестация

Перечень вопросов к экзамену

1. Товароведческая классификация продовольственных товаров животного происхождения.
2. Категории, виды стандартов на товары животного происхождения. Основные правила, приёмы и порядок организации и проведения товарной экспертизы продовольственных товаров и сырья животного происхождения.
3. Обязательная и добровольная сертификация продовольственных товаров животного происхождения. Управление процессами закупки, поставки, хранения и реализации продовольственных товаров и сырья животного происхождения.
4. Понятие о классификации и делении на сорта продовольственных товаров животного происхождения.
5. Средний химический состав молока коровьего. Факторы, формирующие качество, пищевую ценность молока.
6. Изменение химического состава молока в зависимости от различных факторов.
7. Норма потребления молока и молочных продуктов по рекомендации ФАО ВОЗ. Правила расфасовки, упаковки. хранения и маркировки молока и молочных продуктов.
8. Кисломолочные напитки. Напитки молочнокислого и смешанного брожения, бифидопродукты, ассортимент, сохраняемость.
9. Сметана, классификация, требования к качеству, влияние технологии на формирование потребительских свойств сметаны, ассортимент, хранение, транспортирование. Принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупках, продвижении и реализации сметаны с учётом её потребительских свойств.
10. Творог, методы производства, идентификация и экспертиза, ассортимент, дефекты и хранение творога.
11. Творожные изделия, схема производства, ассортимент, идентификация творожных изделий, глазированные творожные изделия. Сроки годности, транспортирование, хранение, факторы, формирующие качество, пищевую ценность.
12. Мороженое, классификация, схема производства, ассортимент. Основные факторы, определяющие качество мороженого. Хранение. транспортирование, дефекты мороженого.
13. Молочные консервы. Сгущённые молочные консервы, основа технологии. Формирование качества сгущённого молока с сахаром при технологии. Требования, предъявляемые к товарной информации, упаковке и маркировке.
14. Сухие молочные консервы. Распылительная, плёночная и сублимационная сушка, особенности потребительских свойств в зависимости от способа сушки. Расфасовка, хранение и дефекты.

15. Особенности химического состава безлактозного молока, схема производства.
16. Молочные продукты для детского питания. Сухие. Жидкие. Особенность химического состав молочных продуктов для детей разного возраста. Нормативные документы. Стандарты, определяющие качество и безопасность молочных продуктов для детского питания.
17. Сыры сычужные твёрдые, классификация, ассортимент, экспертиза сыров. Изменение химического состава сыров при созревании, дефекты, маркировка, хранение и транспортирование сычужных твёрдых сыров.
18. Мягкие сыры, особенности технологии и потребительских свойств.
19. Рассольные сыры, особенность технологии, химического состава и условий реализации. Принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупках, продвижении и реализации рассольных сыров с учётом их потребительских свойств.
20. Сырные продукты, химический состав, потребительские свойства.
21. Общие требования к упаковке и маркировке молока и молочных продуктов.
22. Масло сливочное, методы производства, ассортимент. Хранение и транспортирование. Факторы, формирующие качество, пищевую ценность.
23. Маргарин, технология, ассортимент, классификация, сфера применения, экспертиза, дефекты, хранение и транспортирование.
24. Спреды и смеси топлёные, технология. Ассортимент. Экспертиза. Сфера применения. Хранение. Управление процессами закупки и поставки.
25. Майонезы и соусы майонезные, технология, ассортимент, потребительские свойства, упаковка, хранение и транспортирование.
26. Мясо убойных животных, химический состав, пищевая ценность, виды мяса убойных животных. Основные приёмы, правила и порядок организации и проведения товарной экспертизы.
27. Мясо птицы, химический состав, пищевая ценность, сфера использования, категории, хранение и транспортирование.
28. Субпродукты мясные и птичьи обработанные, пищевая ценность, способы хранения и консервирования. Нормативные документы и стандарты, определяющие качество и безопасность субпродуктов.
29. Колбасные изделия, варёные колбасы, влияние технологии на качество и сохраняемость варёных колбас, ассортимент, деление на категории. Экспертиза. Дефекты, хранение.
30. Продукты из свинины и других видов мяса. Классификация. ассортимент.
31. Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие.
32. Консервы мясные и мясосодержащие, ассортимент, технология

консервирования, маркировка, сроки годности дефекты. Товарный менеджмент и маркетинг при закупках и реализации мясных консервов.

33. Яйца птицы и куриные яйца, строение. Химический состав, качество, категории, хранение, упаковка, транспортирование, дефекты.

34. Продукты переработки яиц, технология, упаковка, хранение.

35. Основы систематизации промысловых рыб, классификация рыб на классы, подклассы, подотряды, отряды и др.

36. Классификация рыб по образу жизни.

37. Способы разделки при переработке рыбы. Факторы, формирующие качество и пищевую ценность.

38. Товарный ассортимент рыбы, живая рыба.

39. Охлаждённая рыба, требования к качеству, упаковка, транспортирование, хранение. Органолептические показатели качества охлаждённой рыбы. Использование справочной литературы, нормативной документации, методических рекомендаций в экспертизе и менеджменте охлаждённой рыбы.

40. Мороженная рыба. Требования к качеству. Методы замораживания, органолептика, хранение, транспортирование.

41. Филе рыбы, способы разделки, экспертиза мороженного филе, дефекты, пищевые добавки для мороженного рыбного филе. Нормативные документы, определяющие качество и безопасность рыбного филе.

42. Кулинарные рыбные полуфабрикаты и рыбные изделия.

43. Солёная, пряная и маринованная рыба, требования к качеству, методы консервирования, хранение, дефекты.

44. Вяленые, сушёные и копчёные рыбные продукты, технология, хранение, дефекты. Методы копчения.

45. Икра, ассортимент, экспертиза. Технология, икра лососёвая, икра зернистая.

46. Консервы из рыбы, классификация, ассортимент, технология натуральных консервов, в масле, в томатном соусе и др. Маркировка, хранение и транспортирование. Лабораторные методы экспертизы консервов из рыбы с помощью современных физико-химических методов исследования.

47. Пресервы, ассортимент. Экспертиза, созревание и хранение. Особенности ассортимента импортируемой продукции, дефекты.

48. Нерыбные морепродукты, виды (беспозвоночные, морские млекопитающие), пищевая ценность, безопасность. Товарный ассортимент морепродуктов. Требования к качеству и размерам морепродуктов, мороженные морепродукты.

49. Товароведческая и санитарно-эпидемиологическая экспертиза молочных продуктов и пищевых жиров.

50. Товароведческая и санитарно-эпидемиологическая экспертиза мяса и мясного сырья.

51. Организация экспертизы товаров животного происхождения.

52. Информация о продовольственных товарах. Идентификация продовольственных товаров животного происхождения с помощью штрихового кодирования.
53. Правила и методы отбора проб при приёмке и реализации продовольственных товаров животного происхождения.

Ситуационные задания:

1. Титруемая кислотность молока 23^0Т, дать заключение о качестве.
2. Маркировка сыра в нарезке, отсутствует дата производства сыра, есть дата расфасовки и срок хранения. Дать заключение о приёмке товара на реализацию.
3. Мясные консервы (мясо тушёное) без ассортиментного знака. Дать заключение о приёмке товара на реализацию.
4. Масло сливочное «вологодское», срок хранения 3 месяца. Дать заключение о приёмке и годности к реализации.
5. При приёмке твёрдых сычужных сыров отсутствовали казеиновые и пластмассовые цифры на поверхности головки сыра. Дать заключение о приёмке товара на реализацию.
6. Мороженое фасованное хранили при t = - 6^0С в течение 2-х недель. Дать заключение о годности и реализации.
7. Кислотность творога 18 % - жирности 280^0Т. Заключение о качестве.

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 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 нарушениям и 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; 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.
	Слабовидящие. Способ восприятия информации: зрительно-осязательно-слуховой	
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
	Слабослышащие.	

	Способ восприятия информации: Зрительно-осязательно-слуховой	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.
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.