

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

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по УР и ЦТ
Ширяев С.Г.
«29» августа 2023 г.
м.п.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Товароведение вкусовых товаров

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

Программа разработана:

Клопова А.В. _____ доцент _____ канд.техн.наук. _____
(подпись) (должность) (степень) (звание)

Рекомендовано:

На заседании кафедры Экономки и товароведения
протокол заседания от 28.08.2023 г. № 1 Зав. кафедрой _____ Бунчиков О.Н.
(подпись)

п. Персиановский, 2023 г.

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

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

Универсальные компетенции (УК):

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

Индикаторы достижения компетенций:

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

Профессиональные компетенции (ПК):

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

Индикаторы достижения компетенций:

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

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

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

ПК-1-	Способен вести интегрированную систему безопасности, прослеживаемости и качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции	ПК-1.2- Знать товароведную характеристику пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий.	принятой парадигмы Знание: товароведной характеристики пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий Умение: Проводить товароведную экспертизу пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий
-------	--	--	--

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

Семестр	Трудоем- кость З.Е. / час.	Контактная работа с преподавателем			Самостоя- тельная рабо- та, час.	Форма проме- жуточной атте- стации (экз./зачет с оценк./зачет)
		Лекций, час.	Практич. занятий, час.	Контактная работа на промежуточную аттестацию, час.		
очно-заочная форма обучения 2021, 2022, 2023 год набора						
4/7	4/144	18	36	1,3	88,7	Экзамен
заочная форма обучения 2023 год набора						
4/1	4/144	10	14	1,3	118,7	Экзамен
очная форма обучения 2023 год набора						
4/7	4/144	36	54	1,3	52,7	Экзамен

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

4.1. Структура дисциплины состоит из разделов

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

Раздел 5	Товароведение и экспертиза пряностей и приправ
-----------------	--

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

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

4.	Раздел 4 «Товароведение и экспертиза слабоалкогольных напитков»	Состояние и перспективы производства, потребления и торговли. Отличительные особенности основных сортов. Влияние сырья и процессов производства на качество и сохраняемость. Основные понятия. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество, требования к качеству, безопасность. Оценка качества: показатели, градация. Дефекты: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения. Методы оценки качества пива. Особенности упаковки и маркировки. Хранение: условия, способы. Процессы при хранении и виды потерь. Транспортирование, условия и сроки. Влияние способов хранения и транспортирования на качество и потери. Предреализационная товарная обработка.	4	2	7
5	Раздел 5 «Товароведение и экспертиза пряностей и приправ»	Значение в питании человека. Основные вещества, обуславливающие вкус и аромат пряностей. Особенности химического состава отдельных видов. Основные понятия. Классификация и ассортимент пряностей. Факторы, формирующие качество, требования к качеству, безопасность. Оценка качества: показатели, градация. Дефекты: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения. Методы оценки качества пряностей. Особенности упаковки и маркировки. Хранение: условия, способы. Процессы при хранении и виды потерь. Транспортирование, условия и сроки. Влияние способов хранения и транспортирования на качество и потери. Предреализационная товарная обработка.	4	2	8
Итого			18	10	36

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

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов. Вид инновационных форм занятий. Элементы практической подготовки	Вид текущего контроля	Количество часов/форма обучения		
				Очно-заочная	заочно	очно

1	Раздел 1 «Товароведение и экспертиза алкогольных напитков»	Оценка качества: показатели, градация. Дефекты: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения. Методы оценки качества. Особенности упаковки и маркировки. Хранение: условия, способы. Процессы при хранении и виды потерь. Транспортирование, условия и сроки. Влияние способов хранения и транспортирования на качество и потери. Предреализационная товарная обработка.	Практическая работа Устный опрос	7	3	11
2	Раздел 2 «Товароведение и экспертиза табачных изделий»	Факторы, формирующие качество, требования к качеству, безопасность. Оценка качества: показатели, градация. Дефекты: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения. Особенности упаковки и маркировки. Хранение: условия, способы. Процессы при хранении и виды потерь. Транспортирование, условия и сроки. Влияние способов хранения и транспортирования на качество и потери. Предреализационная товарная обработка.	Практическая работа Устный опрос	7	3	10
3	Раздел 3 «Товароведение и экспертиза безалкогольных напитков»	Оценка качества: показатели, градация. Дефекты: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения. Методы оценки качества. Особенности упаковки и маркировки. Хранение: условия, способы. Процессы при хранении и виды потерь. Транспортирование, условия и сроки. Влияние способов хранения и транспортирования на качество и потери. Предреализационная товарная обработка.	Практическая работа Устный опрос	7	3	10
4	Раздел 4 «Товароведение и экспертиза слабоалкогольных напитков»	Оценка качества: показатели, градация. Дефекты: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения. Методы оценки качества пива. Особенности упаковки и маркировки. Хранение: условия, способы. Процессы при хранении и виды потерь. Транспортирование, условия и сроки. Влияние способов хранения и транспортирования на качество и потери. Предреализационная товарная обработка.	Практическая работа Устный опрос	7	3	11
5	Раздел 5 «Товароведение и экспертиза пряностей и приправ»	Оценка качества: показатели, градация. Дефекты: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения. Методы оценки качества пряностей. Особенности упаковки и маркировки. Хранение: условия, способы. Процессы при хранении и виды потерь. Транспортирование, условия и сроки. Влияние способов хранения и транспортирования на качество и потери. Предреализационная товарная обработка.	Практическая работа Устный опрос	8	2	12
ИТОГО				36	14	54

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

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов/форма обучения		
			Очно-заочная	заочная	очная
			2021-2023	2023	
1	Раздел 1 «Товароведение и экспертиза алкогольных напитков»	Закрепление пройденного материала. Тестирование. Решение ситуационных задач.	17,5	23,7	10,5
2	Раздел 2 «Товароведение и экспертиза табачных изделий»	Закрепление пройденного материала. Написание реферата. Решение ситуационных задач.	17,4	23,7	10,5
3	Раздел 3 «Товароведение и экспертиза безалкогольных напитков»	Закрепление пройденного материала. Тестирование. Решение ситуационных задач.	17,5	23,7	10,5
4	Раздел 4 «Товароведение и экспертиза слабоалкогольных напитков»	Закрепление пройденного материала. Тестирование. Решение ситуационных задач.	17,5	23,7	10,5
5	Раздел 5 «Товароведение и экспертиза пряностей и приправ»	Закрепление пройденного материала. Тестирование. Решение ситуационных задач.	17,5	23,7	10,5
Контактные часы на промежуточную аттестацию			1,3	23,7	10,5
ИТОГО			88,7	118,7	52,7

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

Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине обеспечивается:

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС

<p>Раздел 1. «Зерномучные товары»</p>	<p>Резниченко, И. Ю. Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров: товароведение и экспертиза мучных кондитерских изделий : учебное пособие / И. Ю. Резниченко. — Кемерово : КемГУ, 2014. — 203 с. — ISBN 978-5-89289-855-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/60196 (дата обращения: 07.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей. Скопировать в буфер</p> <p>Гореликова, Г. А. Биологическая безопасность продуктов питания : учебное пособие / Г. А. Гореликова. — Кемерово : КемГУ, 2011. — 126 с. — ISBN 978-5-89289-676-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4597 (дата обращения: 07.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения (группа вкусовых товаров) : учебное пособие / составители А. В. Клопова [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2020. — 229 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148802 (дата обращения: 07.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/60196</p> <p>https://e.lanbook.com/book/4597</p> <p>https://e.lanbook.com/book/148802</p>
<p>Раздел 2. «Плодоовощные товары»</p>	<p>Петрище, Ф. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник / Ф. А. Петрище. — 5-е изд. . — Москва : Дашков и К, 2017. — 508 с. — ISBN 978-5-394-01879-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93492 (дата обращения: 07.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>Колобов, С. В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей : учебное пособие / С. В. Колобов, В. К. Памбухчиянц. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, 2016. — 400 с. — ISBN 978-5-394-02300-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93380 (дата обращения: 07.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения (группа вкусовых товаров) : учебное пособие / составители А. В. Клопова [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2020. — 229 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148802 (дата обращения: 07.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/93492</p> <p>https://e.lanbook.com/book/93380</p> <p>https://e.lanbook.com/book/148802</p>
<p>Раздел 5. «Кондитерские товары»</p>	<p>Резниченко, И. Ю. Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров: товароведение и экспертиза мучных кондитерских изделий : учебное пособие / И. Ю. Резниченко. — Кемерово : КемГУ, 2014. — 203 с. — ISBN 978-5-89289-855-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/60196 (дата обращения: 07.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/60196</p>

	Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения (группа вкусовых товаров) : учебное пособие / составители А. В. Клопова [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2020. — 229 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148802 (дата обращения: 07.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/148802
--	--	---

1. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

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

Но-мер/индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
		I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или)опыт деятельности
УК-1/1.4	Выявляет системные связи и отношения между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы	системные связи и отношения между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы.	Находить связи между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы	Выявлять системные связи и отношения между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы
ПК-1/1.2	Знать товароведную характеристику пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий.	товароведной характеристики пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий	Проводить товароведную характеристику пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий	

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

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

Код компетенции / Индикатор достижения компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Наименование индикатора достижения компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			Знать Этап I	Уметь Этап II	Навык и (или) опыт деятельности Этап III
УК-1/1.4	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Выявляет системные связи и отношения между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы	системные связи и отношения между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы	Находить связи между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы	Выявлять системные связи и отношения между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы
ПК-1/1.2	Способен вести интегрированную систему безопасности, прослеживаемости и качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции.	Знать товароведную характеристику пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий.	товароведной характеристики пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий	Проводить товароведную характеристику пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий	

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

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

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

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

<p>продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий. (УК-1/1.2)</p>	<p>продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий Отсутствие знаний.</p>	<p>продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий</p>	<p>товароведной характеристики пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий</p>	<p>характеристики пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий</p>
<p>II этап Уметь Проводить товароведную характеристику пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий (ПК-1/1.2)</p>	<p>Фрагментарное умение: Проводить товароведную характеристику пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий Отсутствие умений</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое умение: Проводить товароведную характеристику пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение: Проводить товароведную характеристику пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий</p>	<p>Успешное и систематическое умение: Проводить товароведную характеристику пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий</p>

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

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

ТЕСТЫ ПО РАЗДЕЛАМ

Раздел 1. «Товароведение и экспертиза алкогольных напитков»

Качество виноградных вин и ликёроводочных изделий оценивается по:

А) 100-балльной системе;

Б) 35-балльной системе;

В) 10-балльной системе.

Маркировка товара содержит:

А) описание свойств товара;

Б) способ употребления товара;

В) сведения о товаре и о производителе.

Влияние алкоголя на организм человека:

А) оказывает вредное воздействие при чрезмерном потреблении;

Б) благотворно влияет;

В) не влияет.

К ликёроводочным изделиям относят:

А) вина виноградные;

Б) настойки и ликёры;

В) коньяк, водку и спирт.

Вина виноградные делят в зависимости от содержания спирта и сахара:

А) столовые, креплёные, ароматизированные, игристые и шипучие.

Б) полусладкие и сладкие;

В) марочные, коллекционные.

Столовые вина содержат спирта:

А) 17 – 20 %;

Б) 14 – 16 %;

В) 9 – 14 %.

Креплёные крепкие вина содержат спирта:

А) 14 – 16 %;

Б) 17 – 20 %;

В) 16 – 18 %.

Десертные сладкие вина содержат сахара:

А) 21 – 35 %;

Б) 5 – 12 %;

В) 14 – 20 %.

Шампанские вина содержат спирта:

А) 9 – 12,5 %;

Б) 3 %;

В) 10 %.

Болезни вин:

А) посторонние привкусы;

Б) сероводородный привкус;

В) уксусное скисание, цвель вина.

Коньяки по качеству подразделяют на:

А) ординарные, марочные, коллекционные;

Б) марочные, коллекционные;

В) ординарные, марочные.

Коньяк КС получают из коньячных спиртов, выдержанных:

А) 10 и более лет;

Б) 8 – 10 лет;

В) 6 – 7 лет.

Коньяк КВВК получают из коньячных спиртов, выдержанных:

А) 10 и более лет;

Б) 8 – 10 лет;

В) 6 – 7 лет.

Коньяк КВ получают из коньячных спиртов, выдержанных:

А) 10 и более лет;

Б) 8 – 10 лет;

В) 6 – 7 лет.

Раздел 2. «Товароведение и экспертиза табачных изделий»

Товароведением называется:

- а) знание о товарах +
- б) систематизация видов товаров
- в) учёт товара

2. Потребительская стоимость:

- а) учитывает рынок цен на определённый товар
- б) выражает возможность потребителя +
- в) возможность удовлетворять потребности

3. Товароведение изучает:

- а) рынок труда
- б) использование товаров
- в) продукты труда +

4. Основные задачи товароведения:

- а) формирование и проявление потребительской стоимости +
- б) исследование и разработка +
- в) материалы для производства

5. Ассортиментом называется:

- а) объединение товаров по группам
- б) вид товаров
- в) совокупность товаров +

6. Структура ассортимента:

- а) процентное соотношение между общим количеством товаров и их групп
- б) процентное соотношение определенных изделий к их общему количеству +
- в) процентное соотношение совокупностей изделий к группам товаров

7. Формирование ассортимента:

- а) классификация товаров по группам, видам, спросу
- б) подбор товара только по спросу потребителя
- в) подбор товаров по группам, видам, спросу +

8. Основные причины обновления ассортимента:

- а) повышение качества и конкурентоспособности +
- б) появление (замена) устаревших товаров +
- в) увеличение количества потребителей

9. Факторы влияющие на формирование ассортимента:

- а) предложение
- б) спрос +
- в) рентабельность +

10. Количество товарных линий – это:

- а) длина товарной номенклатуры
- б) широта товарной номенклатуры +
- в) глубина товарной номенклатуры

11. Что является мерой потребительской стоимости:

- а) качество +
- б) требование к товарам
- в) процент удовлетворения

12. Фактор, влияющий на формирование качества товара:

- а) изучение рынка труда
- б) эффективность производства +
- в) особенности управления и ценообразования

13. Фактор, стимулирующий качество товаров:

- а) материальная заинтересованность работников +
- б) контроль готовой продукции
- в) разработка требований к товарам

14. Фактор, способствующий сохранению качества товаров:

- а) качество проектирования и конструирования
- б) санкции за производство некачественной продукции
- в) условия транспортирования +

15. На сколько групп можно подразделить факторы обеспечивающие качество товаров:

- а) 3 +
- б) 5
- в) 4

Раздел 3. «Товароведение и экспертиза безалкогольных напитков»

1. В зависимости от преобладающего аниона минеральные воды относят к одному из пяти классов:

- 1) гидроксидные
- 2) гидрокарбонатные
- 3) хлоридные
- 4) сульфатные
- 5) сульфидные

2. Кофе вида «Арабика» делится на сорта:

- 1) высший
- 2) 1-ый
- 3) 2-ой
- 4) экстра

3. В зависимости от состава сырья и физиологического воздействия чайные напитки подразделяют на:

- 1) витаминизированные
- 2) тонизирующие
- 3) успокаивающие
- 4) фруктово-ягодные
- 5) специального назначения

Раздел 4. «Товароведение и экспертиза слабоалкогольных напитков»

Сырьем для производства пива является:

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

Согласно ГОСТ различают пиво:

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

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

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

При транспортировании пиво должно быть защищено от:

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

Раздел 5. «

Товароведение и экспертиза пряностей и приправ

»

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

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

Задания для подготовки к экзамену

УК-1.4

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

Вопросы для оценивания результатов обучения в виде знаний

1. Вопросы к экзамену:
2. Этиловый спирт. Факторы, формирующие качество. Требования к качеству, хранение.
3. Водка. Виды. Факторы, формирующие качество. Экспертиза водки. Идентификация и фальсификация.
4. Ликероводочные изделия. Виды, сырье, производство. Экспертиза ликероводочных изделий.
5. . Импортные крепкие алкогольные напитки (ром, виски, джин, текила). Сырье. Производства. Показатели качества.
6. . Виноградные вина. Сырье, химический состав. Классификация и ассортимент.
7. Столовые вина. Сырье. Технология производства. Оценка качества. Хранение.
8. . Специальные вина. Типы. Производство. Оценка качества. Хранение.
9. Биохимические процессы при изготовлении и выдержке вин.
10. Фальсификация вин
11. . Болезни, дефекты и недостатки вин
12. Пиво. Химический состав. Сырье, производство, классификация и ассортимент.

Экспертиза пива.

13. Дефекты пива. Фальсификация. Упаковка, маркировка, хранение пива.

14. Квасы. Производство. Характеристика. Оценка качества. Хранение.

15. Безалкогольные газированные напитки. Характеристика сырья. Виды. Оценка качества, хранение.

16. Безалкогольные негазированные напитки. Характеристика сырья. Виды.

Экспертиза качества. Хранение.

17. Минеральные воды. Виды. Экспертиза минеральных вод. Упаковка, маркировка, хранение.

18. Пряности. Классификация и ассортимент. Экспертиза пряностей. Упаковка, маркировка, хранение.

19. Приправы. Поваренная соль. Виды. Требования к качеству. Хранение.

20. Пищевые кислоты. Виды. Требования к качеству. Хранение. Использование.

21. Чай. Химический состав. Классификация и характеристика основных видов. Физиологическое значение.

22. Черный байховый чай. Производство. Требования к качеству. Хранение.

Ассортимент.

23. Зеленый байховый чай. Производство. Требования к качеству. Хранение.

Ассортимент.

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

25. Кофе. Производство и потребление кофе. Химический состав сырого кофе.

Разновидности и сорта сырого кофе.

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

27. Кофе растворимый. Производство. Виды. Ассортимент. Экспертиза. Хранение.

28. Общая характеристика вкусовых товаров. Классификация. Физиологическое действие на организм человека.

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

Задача 3

На оптовую продовольственную базу "Сокол" поступила партия сока. По сопроводительным документам: товарно-транспортной накладной и сертификату соответствия, – это соки для детского питания: яблочно-вишнёвый с сахаром для детей раннего возраста в количестве 1000 ящиков, сливовый с мякотью для детей раннего возраста гомогенизированный 900 ящиков; морковный натуральный осветлённый – для детей раннего возраста 1000 ящиков. Все соки расфасованы в бутылки по 0,3 л.

При приёмке по количеству была обнаружена недостача 25 бутылок сливового сока с мякотью. Результаты анализа независимой экспертизы соков показали:

· яблочно-вишнёвый: титруемая кислотность 0,8%, доля сухих веществ 8%, массовая доля этилового спирта 0,05%;

· сливовый с мякотью – массовая доля сухих веществ 12%, титруемая кислотность 1,5%;

· морковный натуральный – массовая доля сухих веществ 11,8%, титруемая кислотность 0,9%.

1. Дайте заключение о качестве данной партии соков.

2. Каковы ваши дальнейшие действия?

3. Рассчитайте объём пробы.

Задание 2. Изучить правила приемки пива и методы отбора образцов для анализа.

Задание 3. Провести оценку маркировки и упаковки пива.

Задание 4. Провести экспертизу качества светлого пива по 25-балльной системе.

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

Задания для оценивания результатов обучения в виде навыка / опыта деятельности

Задача 1

На оптовую базу была поставлена партия особой водки "Люкс" марки "Колосок" в стеклянных бутылках по 0,5 л, Количество 20 ящиков по 25 бутылок.

Органолептические показатели водки: прозрачная бесцветная жидкость без посторонних включений и осадка. Физико-химические показатели: крепость 45%, щёлочность 2,7 см³, массовая концентрация уксусного альдегида 4,3 мг, массовая доля концентрации сложных эфиров 7,0 мг.

1. Дайте заключение о соответствии данной партии водки нормативному стандарту. Как необходимо поступить с данной партией водки?

2. Рассчитайте объём выборки для проведения экспертизы.

Примечание. Для решения задачи используйте ГОСТ Р 51355–99 "Водки и водки особые. Общие технические условия".

Задача 2

В адрес продуктового магазина "Альфа" была поставлена партия пива 9% светлого в алюминиевых банках по 0,5 л.Общие количество 30 банок.

Органолептические показатели качества пива: прозрачная жидкость без посторонних включений и осадка. Физико-химические показатели: объёмная доля спирта 4%, кислотность 2,3 к. ед., цвет 0,8 ц. ед., массовая доля двуокиси углерода 1,7%, высота пены 37 мм, пеностойкость 3,1 мин.

1. Дайте заключение о соответствии данной партии пива нормативному стандарту. Как необходимо поступить сданной партией пива?

2. Рассчитайте объём выборки для проведения экспертизы.

Примечание. Для решения задачи используйте ГОСТ 12786–80 "Пиво. Правила приёмки и методы отбора проб"; ГОСТ Р 51174–98 "Пиво. Общие технические условия".

ПК-1.2

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

Вопросы для оценивания результатов обучения в виде знаний

1. Какие пряности используются для приготовления пищи?
2. Почему в 100мл напитка «чай» меньше кофеина, чем в 100 мл напитка «кофе» ?
3. Чем вызван вязкий вкус заварки чая?
4. Перечислите сорта чая.
5. Какие вещества содержатся в пряностях?
6. Перечислите семенные пряности.
7. Для чего в пищу используют приправы?
8. Опишите внешний вид лимонной кислоты.
9. Роль вкусовых товаров в питании человека?
10. Чем отличается черный чай от зеленого?
11. Перечислите сорта кофе.
12. Какие приправы используют для приготовления пищи?
13. На какие группы делят пряности в зависимости от использования в пищу части растения?
14. Отличия маслин от оливок.
15. Перечислите плодовые пряности.

Уметь Проводить товароведную экспертизу пищевой продукции и продовольственного

(пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий

Задача 1

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

Задача 2

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

Задача 3

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

1. Соответствует данная партия цветной капусты классу "Экстра", заявленному в сопроводительных документах?

2. Определите объём выборки для проведения экспертизы данной партии капусты.

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

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

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

Задания открытого типа:

1. Какую кислоту используют в кондитерском производстве:

- А) яблочную;
- Б) лимонную;
- В) молочную

Правильный ответ: Б

2. Укажите, какие пряности используют в хлебопечении:

- А) перец черный, лавровый лист;
- Б) кориандр, тмин;
- В) гвоздику, перец душистый

Правильный ответ: Б

3. Обладают бактерицидными свойствами, губительно действуют на микрофлору, выделяя токсичные летучие вещества. А) минеральные.

- Б) дубильные.
- В) красящие.
- Г) фитонциды.

Правильный ответ: Г

4. Изделие, изготовленное на специальной эластичной основе с добавлением вкусовых веществ, ароматизаторов, красителей:

- А) конфитюр.

Б) жевательная резинка.

В) пастила.

Г) желейный мармелад.

Правильный ответ: Б

Чай, кофе содержат ..., которые оказывают возбуждающее действие на нервную систему

Правильный ответ: алколоиды

5. Мармелад в виде лимонных и апельсиновых долек относится к

А) Фруктово-ягодному резному

В) Пагу

С) Желейному резному

Д) Желейному формовому

Е) Фруктово-ягодному формовому

Правильный ответ: С

Задания закрытого типа:

1. _____ представляют собой продукты, готовые к употреблению или требующие незначительной термической обработки.

Правильный ответ: пищевые концентраты

2. К листовым пряностям относят ...

Правильный ответ: лавровый лист

3. _____ это разнообразные пищевые продукты, вызывающие у человека и способствующие усвоению пищи.

Правильный ответ: вкусовые товары

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

Правильный ответ: покровные

5. Какие вещества фруктов и овощей относятся к глюкозидам?

Правильный ответ: амигдалин и салолин

6. При изготовлении каких ликеро-водочных изделий проводят эмульгирование гомогенизацией сливок с казеином и спиртом?

Правильный ответ: ликеры эмульсионные

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

Правильный ответ: ферментация

8. Семенные пряности _____

Правильный ответ: укроп, горчица и мускатный орех

9. Монофлерный - это мед, полученный из _____

Правильный ответ: Нектара цветов одного медоноса

10. Мед, собранный с багульника, азалии, обладает _____

Правильный ответ: ядовитыми свойствами

11. Консистенция халвы должна быть _____

Правильный ответ: волокнисто-слоистая

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

Задания закрытого типа

1. Какую кислоту используют в кондитерском производстве:

- А) яблочную;
- Б) лимонную;
- В) молочную

Правильный ответ: Б

2. Укажите, какие вещества обуславливают вяжущий (терпкий) вкус продуктов:

- А)ароматические;
- Б)дубильные;
- В)красящие вещества

Правильный ответ: Б

3. Укажите, какие продукты в своем составе содержат много воды:

- А) манная крупа, рис;
- Б) огурцы, арбузы;
- В) чай кофе.

Правильный ответ: Б

4. Напитки, содержащие значительное количество этилового спирта называют

- А) алкогольными
- Б) слабоалкогольными
- С) безалкогольными
- Д) спиртами
- Е) водкой

Правильный ответ: а

5. Соотнеси сорт чая с органолептическими показателями

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

Правильный ответ: 1-б, 2-а, 3-г, 4-в

Задания открытого типа

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

Правильный ответ: приправам

2. Прессованный чай делят на кирпичный (зеленый), плиточный (черный и зеленый) и _____ (черный и зеленый).

Правильный ответ: таблетированный

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

Правильный ответ: пиво

4. К спиртосодержащим вкусовым товарам относятся алкогольные, _____ напитки

Правильный ответ: слабоалкогольные

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

Правильный ответ: вкусовые товары

6. В состав чеснока, лука, петрушки входят _____, которые обладают бактерицидными свойствами.

Правильный ответ: фитонциды

7. К листовым пряностям относят _____

Правильный ответ: лавровый лист

8. Чай, кофе содержат _____, которые оказывают возбуждающее действие на нервную систему

Правильный ответ: алкалоиды

9. Влажность чая должна быть не более _____

Правильный ответ: 9%

10. Главным ароматическим веществом кофе является _____

Правильный ответ: кофеоль

11. _____ – это темное масло, представляющее собой триглицерид олеиновой, пальмитиновой и диоксистеариновой кислот.

Правильный ответ: Жир кофе

12. Важнейшей составной частью горчичного порошка является глюкозид _____.

Правильный ответ: синигрин

13. В черном перце содержится алкалоид _____, обладающий горьким жгучим вкусом, а также перечное эфирное масло, придающее ему специфический аромат.

Правильный ответ: пиперин

14. Доброкачественное пиво должно быть _____ (за исключением пива Портер), без посторонних примесей и видимых взвешенных частиц.

Правильный ответ: прозрачным

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

Оценка знаний, умений, навыка и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений, навыков и (или) опыта деятельности, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а так же для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

К текущему контролю относятся проверка знаний, умений, навыков обучающихся:

- на занятиях (опрос, решение задач, деловая игра, круглый стол, тестирование (письменное или компьютерное), ответы (письменные или устные) на теоретические вопросы, решение

практических задач и выполнение заданий на практическом занятии, выполнение контрольных работ;

- по результатам выполнения индивидуальных заданий;

- по результатам проверки качества конспектов лекций, рабочих тетрадей и иных материалов;

- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самостоятельной работы, по имеющимся задолженностям.

На первых занятиях преподаватель выдает студентам график контрольных мероприятий текущего контроля.

ГРАФИК контрольных мероприятий текущего контроля по дисциплине

№ и наименование темы контрольного мероприятия	Формируемая компетенция	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия (тест, контрольная работа, устный опрос, коллоквиум, деловая игра и т.п.)	Срок проведения контрольного мероприятия
Раздел 1 «Товароведение и экспертиза алкогольных напитков»	УК-1.4, ПК-1.2	I этап	Оценка правильности выполнения тестовых заданий, упражнений	1-е занятие
Раздел 2 «Товароведение и экспертиза табачных изделий»	УК-1.4, ПК-1.2	I этап II этап	Оценка правильности выполнения тестовых заданий, упражнений	2-е занятия
Раздел 3 «Товароведение и экспертиза безалкогольных напитков»	УК-1.4, ПК-1.2	I этап II этап III этап	Оценка правильности выполнения тестовых заданий, упражнений	3-е занятия
Раздел 4 «Товароведение и экспертиза слабоалкогольных напитков»	УК-1.4, ПК-1.2	I этап II этап	Оценка правильности выполнения тестовых заданий, упражнений	4-е занятия
Раздел 5 «Товароведение и экспертиза пряностей и приправ»	УК-1.4, ПК-1.2	III этап	Оценка правильности выполнения тестовых заданий, упражнений	5-е занятия

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

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

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

Различают фронтальный, индивидуальный и комбинированный опрос. *Фронтальный* опрос проводится в форме беседы преподавателя с группой. Он органически сочетается с повторением пройденного, являясь средством для закрепления знаний и умений. Его достоинство в том, что в активную умственную работу можно вовлечь всех студентов

группы. Для этого вопросы должны допускать краткую форму ответа, быть лаконичными, логически увязанными друг с другом, даны в такой последовательности, чтобы ответы студентов в совокупности могли раскрыть содержание раздела, темы. С помощью фронтального опроса преподаватель имеет возможность проверить выполнение студентами домашнего задания, выяснить готовность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных понятий, усвоение нового учебного материала, который только что был разобран на занятии. Целесообразно использовать фронтальный опрос также перед проведением практических работ, так как он позволяет проверить подготовленность студентов к их выполнению.

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

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

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

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

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

В процессе устного опроса преподавателю необходимо побуждать студентов использовать при ответе схемы, графики, диаграммы.

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

Критерии и шкалы оценивания устного опроса

Критерии оценки при текущем контроле	Оценка
Студент отсутствовал на занятии или не принимал участия. Неверные и ошибочные ответы по вопросам, разбираемым на семинаре	«неудовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт расплывчатые ответы на вопросы. Описывая тему, путается и теряет суть вопроса. Верность суждений, полнота и правильность ответов – 40-59 %	«удовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт ответы на некоторые вопросы, то есть не проявляет достаточно высокой активности. Верность суждений студента, полнота и правильность ответов 60-79%	«хорошо»

Студент демонстрирует знание материала по разделу, основанные на знакомстве с обязательной литературой и современными публикациями; дает логичные, аргументированные ответы на поставленные вопросы. Высокая активность студента при ответах на вопросы преподавателя, активное участие в проводимых дискуссиях. Правильность ответов и полнота их раскрытия должны составлять более 80%	«отлично»
--	-----------

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

Критерии и шкалы оценивания тестов

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

Критерии и шкалы оценивания рефератов (докладов)

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

2 и ниже	Работа выполнена на низком уровне. Допущены грубые ошибки. Ответы на связанные с докладом вопросы обнаруживают непонимание предмета и отсутствие ориентации в материале доклада.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются существенные недочеты в оформлении.
----------	--	---

Критерии и шкалы оценивания презентации

Дескрипторы	Минимальный ответ 2	Изложенный, раскрытый ответ 3	Законченный, полный ответ 4	Образцовый ответ 5
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы.	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы.	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы.	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы.
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины.	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использован 1-2 профессиональных термина.	Представляемая информация систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов.	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов.
Оформление	Не использованы информационные технологии (PowerPoint). Больше 4 ошибок в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint) частично. 3-4 ошибки в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint). Не более 2 ошибок в представляемой информации.	Широко использованы информационные технологии (PowerPoint). Отсутствуют ошибки в представляемой информации.
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы.	Только ответы на элементарные вопросы.	Ответы на вопросы полные и/или частично полные.	Ответы на вопросы полные с приведением примеров и/или

Процедура оценивания компетенций обучающихся основана на следующих стандартах:

1. Периодичность проведения оценки (по каждому разделу дисциплины).
2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и студентами группы) самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекс мер по устранению

недостатков.

3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.

4. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие компетенций идет по возрастанию их уровней сложности, а оценочные средства на каждом этапе учитывают это возрастание. Так по каждому разделу дисциплины идет накопление знаний, на проверку которых направлены такие оценочные средства как устный опрос и подготовка докладов. Далее проводится задачное обучение, позволяющее оценить не только знания, но умения, навык и опыт применения студентов по их применению. На заключительном этапе проводится тестирование, устный опрос или письменная контрольная работа по разделу.

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

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

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

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, могут допускаться на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

Во время аттестационных испытаний обучающиеся могут пользоваться рабочей программой дисциплины, а также с разрешения преподавателя справочной и нормативной литературой, калькуляторами.

Время подготовки ответа при сдаче экзамена в устной форме должно составлять не менее 40 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа – не более 15 минут.

При проведении устного экзамена экзаменационный билет выбирает сам экзаменуемый в случайном порядке. При подготовке к устному экзамену экзаменуемый, как правило, ведет записи в листе устного ответа, который затем (по окончании экзамена) сдается экзаменатору. Экзаменатору предоставляется право задавать обучающимся дополнительные вопросы в рамках программы дисциплины, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи, которые изучались на практических занятиях.

Оценка результатов компьютерного тестирования и устного аттестационного испытания объявляется обучающимся в день его проведения

Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме зачета

Действие	Сроки заочная форма	Методика	Ответственный
----------	---------------------------	----------	---------------

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

Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме экзамена

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

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

Основная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Резниченко, И. Ю. Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров: товароведение и экспертиза мучных кондитерских изделий : учебное пособие / И. Ю. Резниченко. — Кемерово : КемГУ, 2014. — 203 с. — ISBN 978-5-89289-855-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/60196 (дата обращения: 07.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей. Скопировать в буфер	https://e.lanbook.com/book/60196

Гореликова, Г. А. Биологическая безопасность продуктов питания : учебное пособие / Г. А. Гореликова. — Кемерово : КемГУ, 2011. — 126 с. — ISBN 978-5-89289-676-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4597 (дата обращения: 07.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/4597
Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения (группа вкусовых товаров) : учебное пособие / составители А. В. Клопова [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2020. — 229 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148802 (дата обращения: 07.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/148802
Дополнительная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Петрище, Ф. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник / Ф. А. Петрище. — 5-е изд. . — Москва : Дашков и К, 2017. — 508 с. — ISBN 978-5-394-01879-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93492 (дата обращения: 07.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/93492
Колобов, С. В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей : учебное пособие / С. В. Колобов, В. К. Памбухчиянц. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, 2016. — 400 с. — ISBN 978-5-394-02300-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93380 (дата обращения: 07.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/93380

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

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

Методические рекомендации к практическим занятиям с практикоориентированными заданиями.

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

Методические рекомендации по подготовке доклада.

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

Выполнение индивидуальных типовых задач.

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

Рекомендации по работе с научной и учебной литературой

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

В процессе работы с учебной и научной литературой обучающийся может:

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

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

Перечень лицензионного программного обеспечения:

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

Перечень профессиональных баз данных

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

Перечень информационных справочных систем

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

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

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

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа – укомплектована специализированной (учебной) мебелью, набором демонстрационного оборудования и учебно-наглядными пособиями, обеспечивающими тематические иллюстрации.

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

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

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

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

Наименование помещений	Адрес (местоположение) помещений
------------------------	----------------------------------

<p>Аудитория № 27э Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска аудиторная; встроенный шкаф для учебно-методических пособий).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования (проектор, ноутбук (переносной), экран, телевизор DEXP); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин.</p> <p>MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; Office Standard 2016 Лицензия № 66160039 от 11.12.2015 OPEN 96166559ZZE1712 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Мичурина дом 13а</p>
<p>Аудитория № 3э Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска аудиторная).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования (переносной); специализированное учебное оборудование - (мойка, шкаф сушильный, печь электрическая, термостат воздушный, весы электронные, калориметр фотоэлектрический, микроскоп Биомед, вытяжка, центрифуга, нитрат-тестер СОЭКС (переносной), ЭКОТЕСТ (переносной), термометр жидкостный (переносной), дозиметр (переносной), индикатор радиоактивности RADEX PD 1503, ЛАКТАН 1-4М МИНИ (анализатор молока), устройство для определения влажности пищевых продуктов ЭЛЕКС-7 МТ, TESTO 206-pH1 рН-метр пищевой проникающий, люминоскоп ЛН-3У «Сова», телевизор Toshiba, лабораторная посуда, весы аналитические, химические реактивы, эксикатор, штатив с пробиркодержателем, термостат, прибор для определения группы чистоты молока, гигрометр психрометрический; учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин.</p> <p>MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; Office Standard 2016 Лицензия № 66160039 от 11.12.2015 OPEN 96166559ZZE1712 Microsoft Volume Licensing Service Center; Google Chrome Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Unreal Commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Мичурина дом 13а</p>

<p>Кабинет № 45 Помещение для самостоятельной работы (электронный читальный зал), укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации.</p> <p>Windows 8.1 Лицензия №65429551 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Office Standard 2013 Лицензия № 65429549 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «АС «Нагрузка» Договор 8630 от 04.10.2021 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС Деканат Договор №6712 от 30.01.2020 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС«Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 г между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Система контент – фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент) Договор №Ю-05284 от 13.09.2021г. ООО «СкайДНС»; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Кривошлыкова, дом № 27</p>
<p>Аудитория № 9э Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, укомплектованное специализированной мебелью для хранения оборудования (столы). Рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска меловая.</p> <p>Технические средства обучения: вытяжной шкаф – 1, термостат – 1, фотоколориметр КФК2 – 1, гомогенизатор -1, магнитная мешалка -1, весы -1, лабораторная посуда, набор реактивов, учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин.</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Мичурина дом 13а</p>
<p>Аудитория № 25э Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, укомплектованное специализированной мебелью для хранения оборудования (стеллаж для документов, шкаф).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования: ноутбук (переносной) - 3, проектор (переносной) – 1, копировальный аппарат – 1, кассовый аппарат -1, весы – 1,</p> <p>Комплекты лицензионного ежегодно обновляемого программного обеспечения: MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; Office Standard 2016 Лицензия № 66160039 от 11.12.2015 OPEN 96166559ZZE1712 Microsoft Volume Licensing Service Center; Google Chrome Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Unreal Commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Мичурина дом 13а</p>