МИНОБРНАУКИ РОССИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «СамГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ:
Проректор по учебной работе
_____ / О.В. Юсупова
"_____" _____ 20___ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.Б.12.01 «Товароведение и экспертиза в таможенном деле (продовольственные товары)»

Код и направление подготовки (специальность)	38.05.02 Таможенное дело
Направленность (профиль)	Таможенное дело
Квалификация	Специалист таможенного дела
Форма обучения	Заочная
Год начала подготовки	2020
Институт / факультет	Теплоэнергетический факультет (ТЭФ)
Выпускающая кафедра	кафедра "Управление и системный анализ теплоэнергетических и социотехнических комплексов"
Кафедра-разработчик	Высшая биотехнологическая школа
Объем дисциплины, ч. / з.е.	72 / 2
Форма контроля (промежуточная аттестация)	Зачет

Самара 2020

Б1.Б.12.01 «Товароведение и экспертиза в таможенном деле (продовольственные товары)»

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки (специальности) **38.05.02 Таможенное дело**, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от № 850 от 17.08.2015 и соответствующего учебного плана.

Разработчик РПД:

Доцент, кандидат химических наук, доцент	Г.С Муковнина
(должность, степень, ученое звание)	(ФИО)

Заведующий кафедрой	В.В. Бахарев, доктор химических наук, доцент
	(ФИО, степень, ученое звание)

СОГЛАСОВАНО:

Председатель методического совета факультета / института (или учебно-методической комиссии)	Ю.Н Горбунова, кандидат экономических наук
	(ФИО, степень, ученое звание)
Руководитель образовательной программы	К.В. Трубицын, кандидат экономических наук
	(ФИО, степень, ученое звание)
Заведующий выпускающей кафедрой	М.Ю. Лившиц, доктор технических наук, профессор
	(ФИО, степень, ученое звание)

Содержание

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы 4
2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы 5
3. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся 5
4. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам), с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий 6
4.1 Содержание лекционных занятий 6
4.2 Содержание лабораторных занятий 8
4.3 Содержание практических занятий 9
4.4. Содержание самостоятельной работы 9
5. Перечень учебной литературы и учебно-методического обеспечения по дисциплине (модулю) 13
6. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения 14
7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», профессиональных баз данных, информационно-справочных систем 14
8. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю) 14
9. Методические материалы 15
10. Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю) 16

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и наименование компетенции	Результаты обучения (знать, уметь, владеть, соотнесенные с индикаторами достижения компетенции)
Общекультурные компетенции	
ОК-1 способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	Владеть методами анализа и синтеза при проведе-нии экспертизы продовольственных това-ров. Шифр: В (ОК-1) – 6
	Знать методы анализа и синтеза. Шифр: З (ОК-1) – 6
	Уметь применять способы абстрактного мышле-ния при проведении экспертизы продо-вольственных товаров. Шифр: У (ОК-1) – 6
Профессиональные компетенции	
ПК-15 владением навыками назначения и использования результатов экспертиз товаров в таможенных целях	Владеть методами и средствами идентификации и оценки качества товаров; Шифр: В (ПК-15) – 1
	Владеть методологией определения типовых способов фальсификации основных видов продовольственных товаров; Шифр: В (ПК-15) – 6
	Владеть навыками использования результатов товарной экспертизы в таможенных целях; Шифр: В (ПК-15) – 4
	Владеть навыками организации и проведения товарной экспертизы; Шифр: В (ПК-15) – 2
	Владеть навыками оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации; Шифр: В (ПК-15) – 3
	Владеть навыками самостоятельного изучения и использования в работе законодательных документов в области регулирования качества пищевых продуктов. Шифр: В (ПК-15) – 7
	Владеть способами определения качества товара, его соответствия маркировке и сопроводи-тельным документам; Шифр: В (ПК-15) – 5
	Знать ассортимент и основные потребительские свойства товаров; Шифр: З (ПК-15) – 1
	Знать методы идентификации и оценки качества товаров; Шифр: З (ПК-15) – 2
	Знать основные принципы классификации и товароведческие характеристики продовольственных товаров различного происхождения, факторы, формирующие потребительские свойства основных групп пищевых продуктов. Шифр: З (ПК-15) – 5
	Знать правила и порядок организации и проведения товарной экспертизы; Шифр: З (ПК-15) – 3

	Знать товарную информацию и требования нормативной документации; Шифр: З (ПК-15) – 4
	Уметь определять основные потребительские свойства товаров; Шифр: У (ПК-15) – 1
	Уметь оценивать качество товаров; Шифр: У (ПК-15) – 2
	Уметь оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации; Шифр: У (ПК-15) – 3
	Уметь работать с нормативными документами по стандартизации пищевых продуктов, систематизировать и обобщать информацию. Шифр: У (ПК-15) – 5
	Уметь самостоятельно проводить типовой анализ различных продовольственных товаров с целью получения или уточнения их качественных и количественных показателей; Шифр: У (ПК-15) – 4

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы: **базовая часть**

Код компетенции	Предшествующие дисциплины	Параллельно осваиваемые дисциплины	Последующие дисциплины
ОК-1	Введение в таможенное дело	Товароведение и экспертиза в таможенном деле (непродовольственные товары)	Логистика запасов и складирования; Методы оптимизации таможенной деятельности; Основы системного анализа в таможенном деле; Основы технологических процессов и товарного производства; Подготовка к защите и процедура защиты выпускной квалификационной работы; Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена; Транспортная логистика; Управление международными цепями поставок
ПК-15		Товароведение и экспертиза в таможенном деле (непродовольственные товары)	Основы технологических процессов и товарного производства; Подготовка к защите и процедура защиты выпускной квалификационной работы; Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

3. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Вид учебной работы	Всего часов / часов в электронной форме	3 семестр часов / часов в электронной форме
Аудиторная контактная работа (всего), в том числе:	6	6
Лабораторные работы	4	4
Лекции	2	2
Внеаудиторная контактная работа, КСР	2	2
Самостоятельная работа (всего), в том числе:	60	60
подготовка к лабораторным работам	30	30
составление конспектов	30	30
Контроль	4	4
Итого: час	72	72
Итого: з.е.	2	2

4. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам), с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы				
		ЛЗ	ЛР	ПЗ	СРС	Всего часов
1	Потребительские свойства и основы хранения продовольственных товаров	2	1	0	10	13
2	Товароведные характеристики и экспертиза зерномучных товаров	0	1	0	10	11
3	Товароведные характеристики кондитерских изделий. Товароведные характеристики пищевых жиров	0	1	0	20	21
4	Товароведные характеристики и экспертиза качества вкусовых товаров. Товароведные характеристики и экспертиза качества плодоовощных товаров и продуктов их переработки	0	1	0	20	21
	КСР	0	0	0	0	2
	Контроль	0	0	0	0	4
	Итого	2	4	0	60	72

4.1 Содержание лекционных занятий

№ занятия	Наименование раздела	Тема лекции	Содержание лекции (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Количество часов / часов в электронной форме
3 семестр				

1	Потребительские свойства и основы хранения продовольственных товаров	Классификация зерновых культур. Товарная классификация и ассортимент муки. Товарная классификация и ассортимент хлебобулочных изделий. Товарная классификация и экспертиза качества сахаристых кондитерских изделий. Товарная классификация мучных кондитерских изделий. Классификация, ассортимент и потребительские свойства молока и молокопродуктов. Товароведные характеристики и экспертиза качества безалкогольных напитков. Классификация, ассортимент и потребительские свойства плодоовощных товаров.	Объекты и субъекты товароведной деятельности. Потребительская стоимость и потребительские свойства продовольственных товаров. Пищевая, биологическая и энергетическая ценность продовольственных товаров разного ассортимента. Методы исследования качества продовольственных товаров. Физико-химические методы оценки качества продовольствия. Влажность пищевых продуктов - как основной фактор их сохраняемости. Основные вещества продовольствия и их влияние на потребительские свойства продовольствия. Факторы, влияющие на изменение потребительских свойств продовольственных товаров при транспортировке и хранении. Принципы и способы консервирования продуктов питания. Процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении Товароведные характеристики зерна хлебопекарных и нехлебопекарных культур. Способы и условия транспортирования и хранения зерна. Процессы, протекающие в зерне при хранении, формирующие его качество. Основные виды брака зерновых товаров и причины их возникновения. Методы фальсификации зерна. Пшеничная и ржаная мука. Формирование товарных сортов муки. Характеристика веществ, входящих в состав муки. Хлебопекарные свойства муки. Специальные виды муки. Экспертиза качества муки. Упаковка и транспортировка муки. Способы хранение муки. Дефекты муки разного ассортиментного состава Требования к качеству хлебобулочных изделий. Транспортирование и хранение хлебобулочных изделий. Изменение их качества при хранении. Упаковка хлеба. Потери хлеба и пути их сокращения. Болезни хлеба, причины их возникновения и способы определения Карамель, конфеты и халва. Пастильно-мармеладные кондитерские изделия, их классификация и ассортимент. Шоколад и какао продукты. Классификация и ассортимент продуктов. Потребительские свойства. Дефекты. Экспертиза качества изделий. Методы фальсификации сахаристых изделий и способы её определения. Особенности транспортирования и хранения. Упаковка, транспортировка и хранение. Требования к качеству. Пряничные и вафельные изделия, печенье, торты и пирожные, кексы и рулеты. Потребительские свойства. Ассортимент. Требования к качеству. Основные дефекты и способы фальсификации. Экспертиза качества изделий мучных кондитерских изделий Основы производства. Требования к качеству. Дефекты и фальсификация. Особенности упаковки, транспортировки и хранения изделий. Классификация, ассортимент и потребительские свойства растительных масел и продуктов на их основе. Формирование качества жиров в процессе их производства, хранения и потребления. Маргариновая продукция и майонез, их химический состав, пищевая и биологическая ценность. Способы производства. Экспертиза качества и основные виды брака изделий. Общая характеристика, классификация безалкогольных напитков. Значение в питании. Чай и кофе. Минеральные и газированные напитки. Плодовые и овощные соки, напитки, сиропы и экстракты Назначение. Классификация и ассортимент. Виды и сорта. Особенности формирования торговых сортов. Их ассортимент. Влияние на формирование вкуса и аромата конечной продукции. Оценка качества. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение. Изменение качества при хранении. Тара и упаковочные материалы. Дефекты и фальсификация товара. Общая характеристика. Классификация, ассортимент и потребительские свойства напитков. Потребительские свойства. Технологии получения напитков различного ассортимента. Их потребительские свойства. Основные дефекты безалкогольных напитков, их признаки и причины возникновения. Фальсификация. Способы транспортирования и хранения – как основа сохранения качества напитков. Основные виды вина. Натуральные и ненатуральные вина. Основы производства. Выдержка вин и процессы, протекающие в процессе выдержки – как основа формирования качества напитков. Особенности оценки качества вин. Дефекты, пороки и болезни натуральных вин. Фальсификация и защита вин от подделок. Особенности упаковки, маркировка, транспортировка и хранение вин разного ассортимента. Основные дефекты крепких алкогольных напитков, их признаки и причины возникновения. Химический состав, пищевая ценность и вкусовые достоинства свежих овощей различных групп и подгрупп. Продукты переработки плодов и овощей. Плодоовощные консервы. Классификация и ассортимент. Экспертиза качества плодоовощных и консервированных товаров, причины возникновения их дефектов и меры их предупреждения. Фальсификация товара. Особенности упаковки, транспортирования и хранения свежей и консервированной плодоовощной продукции.	2

Итого за семестр:	2
Итого:	2

4.2 Содержание лабораторных занятий

№ занятия	Наименование раздела	Тема лабораторного занятия	**Содержание лабораторного занятия** (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Количество часов / часов в электронной форме
3 семестр				
1	Потребительские свойства и основы хранения продовольственных товаров	Качество зернового сырья	Определение органолептических и физико-химических характеристик зерна различных культур, их натурной массы (натуры) и зольности.	1
2	Товароведные характеристики и экспертиза зерномучных товаров	Качество муки. Качество хлеба. Качество макаронных изделий	Органолептическая оценка качества муки; определение влажности, кислотности, крупности помола, зараженности вредителями, содержания металломагнитных примесей, содержание и качество клейковины, автолитической активности, зараженности картофельной болезнью. Определение влажности хлеба стандартным ускоренным методом. Определение пористости хлеба стандартным (ГОСТ 5669-96) методом (по Завьялову). Определение кислотности хлеба стандартным арбитражным методом. Определение содержания поваренной соли. Определение влажности изделий стандартным методом. Определение кислотности макаронных изделий стандартным арбитражным методом. Определение механической прочности, содержания лома, крошки и деформированных изделий. Содержание металлопримесей и амбарных вредителей. Определение варочных свойств макаронных изделий.	1

3	Товароведные характеристики кондитерских изделий. Товароведные характеристики пищевых жиров	Оценка качества кондитерских изделий. Оценка качества молока и кисломолочных продуктов. Качество пищевых жиров	Органолептическая оценка качества кондитерских изделий широкого ассортимента. Определение влажности и содержания сухих веществ карамели. Определение щелочности печенья. Определение намокаемости мучных изделий. Органолептическая оценка качества молока, кефира и творога. Определение степени чистоты молока. Определение плотности молокопродуктов. Определение содержания в молоке соды и крахмала. Определение кислотности. Определение содержания жира кислотным методом. Органолептическая оценка растительных масел. Органолептическая оценка маргарина. Определение кислотного числа маргарина и растительного масла. Определение кислотности маргарина. Определение влажности жира.	1
4	Товароведные характеристики и экспертиза качества вкусовых товаров. Товароведные характеристики и экспертиза качества плодоовощных товаров и продуктов их переработки	Оценка качества чая. Анализ продуктов переработки плодов, ягод, винограда	Органолептическая оценка качества: цвет настоя, вкус, аромат, цвет разваренного листа. Определение влажности. Определение титруемой кислотности вина, сока, водной вытяжки плодов. Определение сахаристости безалкогольных напитков, фруктово-ягодных соков и вина.	1
			Итого за семестр:	**4**
			Итого:	**4**

4.3 Содержание практических занятий

Учебные занятия не реализуются.

4.4. Содержание самостоятельной работы

Наименование раздела	**Вид самостоятельной работы**	**Содержание самостоятельной работы** (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	**Количество часов**
3 семестр			
Потребительские свойства и основы хранения продовольственных товаров	Подготовка к лабораторной работе	Качество зернового сырья	5

Потребительские свойства и основы хранения продовольственных товаров	Самостоятельное изучение теоретического материала	1. Основные группы продовольственных товаров и их характеристика. 2. Питательность и пищевые свойства продовольственных товаров. 3. Углеводы, белки, жиры, ферменты, витамины и неорганические соединения как основные группы веществ пищевых продуктов. Их структура, свойства и роль в питании. Органические кислоты, эфирные масла, гликозиды, алкалоиды, фитонциды, дубильные и вяжущие вещества пищевых продуктов. 4. Показатели, используемые при органолептической оценке качества пищевых продуктов и их характеристика. Сохраняемость как важнейшее потребительское свойство пищевых товаров. Показатели сохраняемости. Классификация пищевых продуктов по их сохраняемости. 5. Характеристика методов экспертизы качества продовольственных товаров. Основные правила и методы экспертной оценки качества продуктов. Требования, предъявляемые к экспертам и условиям проведения экспертизы. 6. Консервирование пищевых продуктов. Принципы и методы консервирования и их краткая характеристика. Степень отрицательного воздействия физико-химических, механических и биологических факторов хранения на свойства товара. 7. Физические, химические, биохимические и комбинированные методы консервирования продовольственных товаров. Механические и биологические факторы, влияющие на сохранение свойств пищевых продуктов при их хранении. 8. Физические, химические, биохимические, микробиологические и биологические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их хранении.	5
Товароведные характеристики и экспертиза зерномучных товаров	Подготовка к лабораторной работе	Качество муки. Качество хлеба. Качество макаронных изделий.	6

Товароведные характеристики и экспертиза зерномучных товаров	Самостоятельное изучение теоретического материала	1. Классификация зерновых культур, их виды, товароведческие характеристики и роль в питании человека. Способы и методы хранения зерна. Процессы, протекающие в зерне при его хранении. Дефекты зерна, причины их возникновения и влияние на качество. Меры по сохранению качества зерна. 2. Мука. Ассортимент, пищевые и потребительские свойства муки. Химический состав и пищевая ценность. Хлебопекарная и макаронная мука. Мука не хлебопекарного вида. Требования к качеству муки. Особенности упаковки и хранения муки разного ассортиментного состава. 3. Крупы как один из важнейших продуктов питания человека. Химический состав и пищевая ценность круп. Их классификация и ассортимент. Особенности упаковки, транспортировки и хранение круп. Основные дефекты и способы их обнаружения. Оценка качества круп. 4. Макаронные изделия. Ассортимент. Способы производства. Показатели качества. Основные виды дефектов и брака. Причины их возникновения и способы определения. 5. Хлеб и хлебобулочные изделия. Ассортимент, показатели качества и основные товароведные характеристики изделий. Способы упаковки, хранения, перевозки и реализации хлебобулочных изделий. Процессы, протекающие при хранении хлеба и ухудшающие его потребительские свойства. Черствление и усушка хлебобулочных изделий. Способы сохранения качества хлеба при хранении. Дефекты и болезни хлеба, их основные признаки и причины возникновения. Экспертиза качества хлебобулочных изделий.	4
Товароведные характеристики кондитерских изделий. Товароведные характеристики пищевых жиров	Подготовка к лабораторной работе	Оценка качества кондитерских изделий. Оценка качества молока и кисломолочных продуктов. Качество пищевых жиров.	9

Товароведные характеристики кондитерских изделий. Товароведные характеристики пищевых жиров	Самостоятельное изучение теоретического материала	1. Сахар. Виды и способы фальсификации сахара. Дефекты и причины их возникновения. Упаковка, маркировка и хранение. 2. Какао продукты и шоколад, их классификация ассортимент и пищевые свойства. Особенности производства, хранения и транспортирования. Виды брака и основные дефекты, способы их обнаружения и оценки. 3. Пастильно-мармеладные изделия. Классификация и ассортимент. Пищевые свойства. Основы получения и основные дефекты. Причины возникновения и способы устранения дефектов. Особенности хранения и транспортирования пастильно-мармеладных изделий. Экспертиза качества. 4. Сыры. Классификация и ассортимент сыров. Особенности производства отдельных видов сыров и их свойства. Пищевые свойства. Дефекты сыров. Упаковка, транспортировка и хранение сыров широкого ассортимента. Основные виды и причины возникновения дефектов и брака изделий. 5. Продовольственные товары специального и профилактического назначения, их виды, ассортимент и особенности потребления. Химический состав и пищевые свойства продуктов. Особенности их производства и требования к качеству.	11
Товароведные характеристики и экспертиза качества вкусовых товаров. Товароведные характеристики и экспертиза качества плодоовощных товаров и продуктов их переработки	Подготовка к лабораторной работе	Оценка качества чая. Анализ продуктов переработки плодов, ягод, винограда.	10
Товароведные характеристики и экспертиза качества вкусовых товаров. Товароведные характеристики и экспертиза качества плодоовощных товаров и продуктов их переработки	Самостоятельное изучение теоретического материала	1. Чай. Пищевые свойства чая. Его классификация и ассортимент в зависимости от происхождения и технологии выработки. Основные дефекты чая и причины их возникновения. 2. Мед и медопродукты. Классификация, ассортимент и пищевые свойства. Виды дефектов медопродуктов и причины их возникновения. Способы фальсификации и методы ее определения. Особенности упаковки, транспортировки и хранения медопродуктов.	10

Итого за семестр:	**60**
Итого:	**60**

5. Перечень учебной литературы и учебно-методического обеспечения по дисциплине (модулю)

№ п/п	Библиографическое описание	Ресурс НТБ СамГТУ (ЭБС СамГТУ, IPRbooks и т.д.)
Основная литература		
1	Товароведение и экспертиза в таможенном деле; Владивостокский филиал Российской таможенной академии, 2010.- Режим доступа: https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu||iprbooks||25801	Электронный ресурс
2	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров; Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2014.- Режим доступа: https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu||iprbooks||24347	Электронный ресурс
Дополнительная литература		
3	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров; Вышэйшая школа, 2012.- Режим доступа: https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu||iprbooks||20290	Электронный ресурс
4	Товароведение и экспертиза зерномучных товаров; Вышэйшая школа, 2009.- Режим доступа: https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu||iprbooks||20153	Электронный ресурс
5	Товароведение и экспертиза чая и кофе; Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2010.- Режим доступа: https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu||iprbooks||747	Электронный ресурс
6	Экспертиза напитков. Качество и безопасность; Вузовское образование, 2014.- Режим доступа: https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu||iprbooks||4169	Электронный ресурс
Учебно-методическое обеспечение		
7	Товароведение, экспертиза в таможенном деле (продовольственные товары) : лабораторный практикум / Самар.гос.техн.ун-т, Технология пищевых производств и биотехнология; сост.: А. Ф. Шевченко, Г. С. Муковнина.- Самара, 2019.- 82 с..- Режим доступа: https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu||elib||3595	Электронный ресурс
8	Ч.1: Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : лаб.практикум / А. В. Зимичев [и др.] ; ред. А. В. Зимичев; Самар.гос.техн.ун-т, Технология пищевых производств и парфюмерно-косметических продуктов.- Самара, 2013.- 158 с..- Режим доступа: https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu||elib||1132	Электронный ресурс
9	Ч.2: Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : лаб.практикум / А. В. Зимичев [и др.] ; ред. А. В. Зимичев; Самар.гос.техн.ун-т, Технология пищевых производств и парфюмерно-косметических продуктов.- Самара, 2013.- 169 с..- Режим доступа: https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu||elib||1134	Электронный ресурс

Доступ обучающихся к ЭР НТБ СамГТУ (elib.samgtu.ru) осуществляется посредством электронной информационной образовательной среды университета и сайта НТБ СамГТУ по логину и паролю.

6. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения

При проведении лекционных занятий используется мультимедийное оборудование.

Организовано взаимодействие обучающегося и преподавателя с использованием электронной ин-формационной образовательной среды университета.

№ п/п	Наименование	Производитель	Способ распространения
1	Пакет MS Office	Microsoft (Зарубежный)	Лицензионное

7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», профессиональных баз данных, информационно-справочных систем

№ п/п	Наименование	Краткое описание	Режим доступа
1	Консультант плюс	http://www.consultant.ru	Ресурсы открытого доступа
2	РОСПАТЕНТ	http://www1.fips.ru/wps/wcm/connect/content_ru/ru	Ресурсы открытого доступа
3	Научная электронная библиотека	http://elibrary.ru/	Ресурсы открытого доступа
4	Электронная библиотека изданий СамГТУ	http://irbis.samgtu.local/cgi-bin/irbis64r_01/cgiirbis_64.exe	Российские базы данных ограниченного доступа
5	Электронно-библиотечная система IPRbooks	http://www.iprbookshop.ru/	Российские базы данных ограниченного доступа

8. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Лекционные занятия

Аудитория, оснащенная презентационной техникой (проектор, экран, компьютер / ноутбук), программное обеспечение: MS Excel, MS Word; аудитория, оснащенная учебной мебелью: столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя.

Лабораторные занятия

Лаборатория «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» (кафедра «Технология пищевых производств и биотехнология»), оснащенная комплексом оборудования, необходимого для проведения лабораторных работ.

Самостоятельная работа

Компьютерный класс, оснащенный компьютерами с доступом в Интернет и обеспечивающими доступ в электронно-информационную образовательную среду СамГТУ; презентационная техника (проектор, экран, компьютер/ноутбук), учебно-наглядные пособия (презентационные материалы); пакеты ПО общего назначения (MS Excel, MS Word); материально-техническое обеспечение НТБ СамГТУ; ресурсы УИТ СамГТУ.

9. Методические материалы

Методические рекомендации при работе на лекции

До лекции студент должен просмотреть учебно-методическую и научную литературу по теме лекции с тем, чтобы иметь представление о проблемах, которые будут разбираться в лекции.

Перед началом лекции обучающимся сообщается тема лекции, план, вопросы, подлежащие рассмотрению, доводятся основные литературные источники. Весь учебный материал, сообщаемый преподавателем, должен не просто прослушиваться. Он должен быть активно воспринят, т.е. услышан, осмыслен, понят, зафиксирован на бумаге и закреплен в памяти. Приступая к слушанию нового учебного материала, полезно мысленно установить его связь с ранее изученным. Следя за техникой чтения лекции (акцент на существенном, повышение тона, изменение ритма, пауза и т.п.), необходимо вслед за преподавателем уметь выделять основные категории, законы и определять их содержание, проблемы, предполагать их возможные решения, доказательства и выводы. Осуществляя такую работу, можно значительно облегчить себе понимание учебного материала, его конспектирование и дальнейшее изучение.

Конспектирование лекции позволяет обработать, систематизировать и лучше сохранить полученную информацию с тем, чтобы в будущем можно было восстановить в памяти основные, содержательные моменты. Типичная ошибка, совершаемая обучающимся, дословное конспектирование речи преподавателя. Как правило, при записи «слово в слово» не остается времени на обдумывание, анализ и синтез информации. Отбирая нужную информацию, главные мысли, проблемы, решения и выводы, необходимо сокращать текст, строить его таким образом, чтобы потом можно было легко в нем разобраться. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых можно будет делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. С окончанием лекции работа над конспектом не может считаться завершенной. Нужно еще восстановить отдельные места, проверить, все ли понятно, уточнить что-то на консультации и т.п. с тем, чтобы конспект мог быть использован в процессе подготовки к практическим занятиям, зачету, экзамену. Конспект лекции – незаменимый учебный документ, необходимый для самостоятельной работы.

Методические рекомендации при подготовке и работе на практическом занятии

Практические занятия по дисциплине проводятся в целях выработки практических умений и приобретения навыков в решении профессиональных задач.

Рекомендуется следующая схема подготовки к практическому занятию:

1. ознакомление с планом практического занятия, который отражает содержание предложенной темы;
2. проработка конспекта лекции;
3. чтение рекомендованной литературы;
4. подготовка ответов на вопросы плана практического занятия;
5. выполнение тестовых заданий, задач и др.

Подготовка обучающегося к практическому занятию производится по вопросам, разработанным для каждой темы практических занятий и (или) лекций. В процессе подготовки к практическим занятиям, необходимо обратить особое внимание на самостоятельное изучение рекомендованной литературы.

Работа студентов во время практического занятия осуществляется на основе заданий, которые выдаются обучающимся в начале или во время занятия. На практических занятиях приветствуется активное участие в обсуждении конкретных ситуаций, способность на основе полученных знаний находить наиболее эффективные решения поставленных проблем, уметь находить полезный дополнительный материал по тематике занятий. Обучающимся необходимо обращать внимание на основные понятия, алгоритмы, определять практическую значимость рассматриваемых вопросов. На практических занятиях обучающиеся должны уметь выполнить расчет по заданным параметрам или выработать определенные решения по обозначенной проблеме. Задания могут быть групповые и

индивидуальные. В зависимости от сложности предлагаемых заданий, целей занятия, общей подготовки обучающихся преподаватель может подсказать обучающимся алгоритм решения или первое действие, или указать общее направление рассуждений. Полученные результаты обсуждаются с позиций их адекватности или эффективности в рассмотренной ситуации.

Методические рекомендации при работе на лабораторном занятии

Проведение лабораторной работы делится на две условные части: теоретическую и практическую.

Необходимыми структурными элементами занятия являются проведение лабораторной работы, проверка усвоенного материала, включающая обсуждение теоретических основ выполняемой работы.

Перед лабораторной работой, как правило, проводится технико-теоретический инструктаж по использованию необходимого оборудования. Преподаватель корректирует деятельность обучающегося в процессе выполнения работы (при необходимости). После завершения лабораторной работы подводятся итоги, обсуждаются результаты деятельности.

Возможны следующие формы организации лабораторных работ: фронтальная, групповая и индивидуальная. При фронтальной форме выполняется одна и та же работа (при этом возможны различные варианты заданий). При групповой форме работа выполняется группой (командой). При индивидуальной форме обучающимися выполняются индивидуальные работы.

По каждой лабораторной работе имеются методические указания по их выполнению, включающие необходимый теоретический и практический материал, содержащие элементы и последовательную инструкцию по проведению выбранной работы, индивидуальные варианты заданий, требования и форму отчетности по данной работе.

Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы

Организация самостоятельной работы обучающихся ориентируется на активные методы овладения знаниями, развитие творческих способностей, переход от поточного к индивидуализированному обучению с учетом потребностей и возможностей обучающегося.

Самостоятельная работа с учебниками, учебными пособиями, научной, справочной литературой, материалами периодических изданий и Интернета является наиболее эффективным методом получения дополнительных знаний, позволяет значительно активизировать процесс овладения информацией, способствует более глубокому усвоению изучаемого материала. Все новые понятия по изучаемой теме необходимо выучить наизусть и внести в глоссарий, который целесообразно вести с самого начала изучения курса.

Самостоятельная работа реализуется:

- непосредственно в процессе аудиторных занятий;
- на лекциях, практических занятиях;
- в контакте с преподавателем вне рамок расписания;
- на консультациях по учебным вопросам, в ходе творческих контактов, при ликвидации задолженностей, при выполнении индивидуальных заданий и т.д.;
- в библиотеке, дома, на кафедре при выполнении обучающимся учебных и практических задач.

Эффективным средством осуществления обучающимся самостоятельной работы является электронная информационно-образовательная среда университета, которая обеспечивает доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, к изданиям электронных библиотечных систем.

10. Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю)

Фонд оценочных средств представлен в приложении № 1.

Приложение 1 к рабочей программе дисциплины
Б1.Б.12.01 «Товароведение и экспертиза в таможенном деле (продовольственные товары)»

Фонд оценочных средств
по дисциплине
Б1.Б.12.01 «Товароведение и экспертиза в таможенном деле (продовольственные товары)»

Код и направление подготовки (специальность)	38.05.02 Таможенное дело
Направленность (профиль)	Таможенное дело
Квалификация	Специалист таможенного дела
Форма обучения	Заочная
Год начала подготовки	2020
Институт / факультет	Теплоэнергетический факультет (ТЭФ)
Выпускающая кафедра	кафедра "Управление и системный анализ теплоэнергетических и социотехнических комплексов"
Кафедра-разработчик	Высшая биотехнологическая школа
Объем дисциплины, ч. / з.е.	72 / 2
Форма контроля (промежуточная аттестация)	Зачет

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и наименование компетенции	Результаты обучения (знать, уметь, владеть, соотнесенные с индикаторами достижения компетенции)
Общекультурные компетенции	
ОК-1 способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	Владеть методами анализа и синтеза при проведе-нии экспертизы продовольственных това-ров. Шифр: В (ОК-1) – 6
	Знать методы анализа и синтеза. Шифр: З (ОК-1) – 6
	Уметь применять способы абстрактного мышле-ния при проведении экспертизы продо-вольственных товаров. Шифр: У (ОК-1) – 6
Профессиональные компетенции	
ПК-15 владением навыками назначения и использования результатов экспертиз товаров в таможенных целях	Владеть методами и средствами идентификации и оценки качества товаров; Шифр: В (ПК-15) – 1
	Владеть методологией определения типовых способов фальсификации основных видов продовольственных товаров; Шифр: В (ПК-15) – 6
	Владеть навыками использования результатов товарной экспертизы в таможенных целях; Шифр: В (ПК-15) – 4
	Владеть навыками организации и проведения товарной экспертизы; Шифр: В (ПК-15) – 2
	Владеть навыками оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации; Шифр: В (ПК-15) – 3
	Владеть навыками самостоятельного изучения и использования в работе законодательных документов в области регулирования качества пищевых продуктов. Шифр: В (ПК-15) – 7
	Владеть способами определения качества товара, его соответствия маркировке и сопроводи-тельным документам; Шифр: В (ПК-15) – 5
	Знать ассортимент и основные потребительские свойства товаров; Шифр: З (ПК-15) – 1
	Знать методы идентификации и оценки качества товаров; Шифр: З (ПК-15) – 2
	Знать основные принципы классификации и товароведческие характеристики продовольственных товаров различного происхождения, факторы, формирующие потребительские свойства основных групп пищевых продуктов. Шифр: З (ПК-15) – 5
	Знать правила и порядок организации и проведения товарной экспертизы; Шифр: З (ПК-15) – 3

	Знать товарную информацию и требования нормативной документации; Шифр: З (ПК-15) – 4
	Уметь определять основные потребительские свойства товаров; Шифр: У (ПК-15) – 1
	Уметь оценивать качество товаров; Шифр: У (ПК-15) – 2
	Уметь оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации; Шифр: У (ПК-15) – 3
	Уметь работать с нормативными документами по стандартизации пищевых продуктов, систематизировать и обобщать информацию. Шифр: У (ПК-15) – 5
	Уметь самостоятельно проводить типовой анализ различных продовольственных товаров с целью получения или уточнения их качественных и количественных показателей; Шифр: У (ПК-15) – 4

Матрица соответствия оценочных средств запланированным результатам

Компетенция	Оценочные средства							
	Устный опрос	Письменный отчет	Устный опрос	Письменный отчет	Устный опрос	Письменный отчет	Устный опрос	Письменный отчет
	Раздел 1		Раздел 2		Раздел 3		Раздел 4	
	Лабораторные занятия							
ОК-1	З (ОК-1) – 6 У (ОК-1) – 6 В (ОК-1) – 6		З (ОК-1) – 6 У (ОК-1) – 6 В (ОК-1) – 6		З (ОК-1) – 6 У (ОК-1) – 6 В (ОК-1) – 6		З (ОК-1) – 6 У (ОК-1) – 6 В (ОК-1) – 6	
ПК-15	З (ПК-15) – 1 З (ПК-15) – 2 З (ПК-15) – 3 З (ПК-15) – 4 З (ПК-15) – 5 У (ПК-15) – 1 У (ПК-15) – 2 У (ПК-15) – 3 У (ПК-15) – 4 У (ПК-15) – 5 В (ПК-15) – 1 В (ПК-15) – 2 В (ПК-15) – 3 В (ПК-15) – 4 В (ПК-15) – 5 В (ПК-15) – 6 В (ПК-15) – 7		З (ПК-15) – 1 З (ПК-15) – 2 З (ПК-15) – 3 З (ПК-15) – 4 З (ПК-15) – 5 У (ПК-15) – 1 У (ПК-15) – 2 У (ПК-15) – 3 У (ПК-15) – 4 У (ПК-15) – 5 В (ПК-15) – 1 В (ПК-15) – 2 В (ПК-15) – 3 В (ПК-15) – 4 В (ПК-15) – 5 В (ПК-15) – 6 В (ПК-15) – 7		З (ПК-15) – 1 З (ПК-15) – 2 З (ПК-15) – 3 З (ПК-15) – 4 З (ПК-15) – 5 У (ПК-15) – 1 У (ПК-15) – 2 У (ПК-15) – 3 У (ПК-15) – 4 У (ПК-15) – 5 В (ПК-15) – 1 В (ПК-15) – 2 В (ПК-15) – 3 В (ПК-15) – 4 В (ПК-15) – 5 В (ПК-15) – 6 В (ПК-15) – 7		З (ПК-15) – 1 З (ПК-15) – 2 З (ПК-15) – 3 З (ПК-15) – 4 З (ПК-15) – 5 У (ПК-15) – 1 У (ПК-15) – 2 У (ПК-15) – 3 У (ПК-15) – 4 У (ПК-15) – 5 В (ПК-15) – 1 В (ПК-15) – 2 В (ПК-15) – 3 В (ПК-15) – 4 В (ПК-15) – 5 В (ПК-15) – 6 В (ПК-15) – 7	

Типовые контрольные задания или иные материалы для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП

Перечень вопросов для подготовки к промежуточной аттестации (зачет)

1. Углеводный, липидный и ферментный состав продуктов разного происхождения.
2. Пищевая, биологическая и энергетическая ценность продовольственных товаров разного ассортимента.
3. Способы и режимы хранения продовольственных товаров.
4. Виды нормативных и технологических документов, регламентирующих ассортимент продовольственных товаров.
5. Классификация и ассортимент зерна. Анатомическое строение и особенности химического состава зерна различных культур.
6. Товароведные характеристики зерна хлебопекарных и нехлебопекарных культур.
7. Процессы, протекающие в зерне при хранении.
8. Крупы быстрого приготовления. Основы сертификации и стандартизации круп различного вида.
9. Химический состав и потребительские достоинства круп различного вида.
10. Виды помолов и формирование товарных сортов муки. Получение муки специальных видов.
11. Особенности химического состава от вида её помола.
12. Особенности производства хлебобулочных изделий функционального назначения.
13. Диетические хлебобулочные изделия и особенности их производства.
14. Химический состав и пищевая ценность сухарных изделий.
15. Потребительские достоинства бараночных изделий в зависимости от рецептуры и технологии производства.
16. Основы технологии производства макаронных изделий и факторы, формирующие их качество.
17. Влияние добавок на потребительские свойства макаронных изделий.
18. Технологические принципы производства сахара разного ассортиментного состава.
19. Особенности транспортирования и хранения.
20. Технологические принципы производства пастильно-мармеладных изделий различного ассортимента.
21. Особенности производства и ассортиментный состав шоколадных изделий. Химический состав, пищевая и биологическая ценность шоколада. Качество изделий – как основной фактор формирования их потребительских свойств.
22. Основы технологии производства конфет в завёртке и без завёртки. Потребительские свойства и ассортимент конфет.
23. Мокрый и сухой способы производства халвяных изделий разного ассортимента. Принципы и основные нормы оценки их качества. Пищевая, биологическая и потребительская ценность изделий.

24. Классификация и ассортиментный состав молочных продуктов. Современные методы производства сгущённого молока и сливой.

25. Современные продукты на основе животных и растительных жиров. Ассортимент, питательная ценность, основы производства.

26. Формирование качества жиров в процессе их производства, хранения и потребления.

27. Ассортиментный состав пряностей и пищевых добавок. Их пищевые и потребительские свойства. Особенности применения. Способы получения.

28. Общая характеристика, классификация безалкогольных напитков.

29. Технологические принципы производства коньяков и коньячных напитков. Их потребительские свойства и роль на рынке крепких алкогольных напитков.

30. Консервирование плодов и овощей разного происхождения и ассортиментного состава. Консервирование как метод сохранения потребительских и пищевых свойств.

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций. Описание шкал оценивания

Учебная дисциплина формирует компетенции в соответствии с табл. 2. Процедура оценивания представлена в табл. 3 и реализуется поэтапно:

1-й этап процедуры оценивания: оценивание уровня достижения каждого из запланированных результатов обучения – дескрипторов (знаний, умений, владений) в соответствии со шкалами и критериями, установленными картами компетенций ОПОП (Приложение 1 к ОПОП). Экспертной оценке преподавателя подлежит сформированность отдельных дескрипторов, для оценивания которых предназначена данная оценочная процедура промежуточной аттестации согласно матрице соответствия оценочных средств результатам обучения (табл. 2).

2-й этап процедуры оценивания: интегральная оценка достижения обучающимся запланированных результатов обучения по итогам отдельных видов промежуточной аттестации.

Таблица 3

Характеристика процедуры промежуточной аттестации по дисциплине

№	Наименование оценочного средства	Периодичность и способ проведения процедуры оценивания	Методы оценивания	Виды выставляемых оценок	Способ учета индивидуальных достижений обучающихся
1	Устный опрос *(раздел 1-4)*	Систематически на лабораторных занятиях */ устно*	экспертный	баллы	Журнал учета успеваемости, рабочая книжка преподавателя
2	Письменный отчет *(раздел 1-4)*	Систематически на лабораторных занятиях */ письменно*	экспертный	баллы	Журнал учета успеваемости, рабочая книжка преподавателя
3	Вопросы к зачету	По окончании изучения дисциплины */ устно*	экспертный	Зачет/незачет	Рабочая книжка преподавателя, зачетная ведомость, зачетная книжка

Шкала и процедура оценивания сформированности компетенций

На этапе промежуточной аттестации используется система оценки успеваемости обучающихся, которая позволяет преподавателю оценить уровень освоения материала обучающимися. Критерии оценивания сформированности планируемых результатов обучения (дескрипторов) представлены в карте компетенции ОПОП.

Форма оценки знаний: «зачет» - «незачет». Лабораторные работы (устный опрос, письменные отчеты) оцениваются по балльно-рейтинговой шкале.

Шкала оценивания:

«Зачет» – выставляется, если сформированность заявленных дескрипторов компетенций на *50 %* и более оценивается не ниже «удовлетворительно» при условии отсутствия критерия «неудовлетворительно». Выставляется, когда обучающийся показывает *хорошие знания изучен-*

ного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

«Незачет» – выставляется, если сформированность заявленных дескрипторов компетенций менее чем *50%* (в соответствии с картами компетенций ОПОП), оценивается критериями «удовлетворительно», «хорошо» и «отлично»: *при ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений фактического материала, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины.*

Ответы и решения обучающихся оцениваются по следующим общим критериям: распознавание проблем; определение значимой информации; анализ проблем; аргументированность; использование стратегий; творческий подход; выводы; общая грамотность.

Соответствие критериев оценивания сформированности планируемых результатов обучения (дескрипторов) системам оценок представлено в табл. 4

Таблица 4

Интегральная оценка

Критерии	**Традиционная оценка**	**Балльно-рейтинговая оценка**
2, 3, 4, 5	незачет	0 - 49
3, 4, 5	зачет	50 - 100

Обучающиеся обязаны сдавать все задания в сроки, установленные преподавателем.