


Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО  
Ульяновская государственная сельскохозяйственная академия

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора по  
учебной и воспитательной работе

  
\_\_\_\_\_ Н.С. Семенова  
«19» января 2016 г

### Рабочая программа

Товароведение и экспертиза пищевых добавок

Направления подготовки 38.03.07 "Товароведение"

Профиль подготовки «Товароведение и экспертиза товаров в таможенной деятельности»

Квалификация (степень) выпускника Прикладной бакалавр

Форма обучения \_\_\_\_\_ Очная, заочная

Димитровград 2016

## **1 Цели и задачи освоения дисциплины**

### **Цель дисциплины**

Дать обучающимся теоретические знания и практические навыки для формирования специалистов, способных самостоятельно принимать решения по целесообразности, допустимости, информационному обеспечению использования пищевых добавок, необходимости контроля их качества, влиянию на структуру питания, продолжительности хранения как БАД и пищевых добавок, так и продуктов, полученных с их применением.

### **Учебные задачи дисциплины**

Ознакомить обучающихся с целями, формами и методами использования пищевых добавок и БАД в пищевой технологии и структуре питания, формированием товарного предложения этой продукции, пищевым законодательством в отношении БАД и пищевых добавок, их химическим составом, особенностями этикетирования и хранения.

Научить необходимым навыкам в поиске информации, необходимой для эффективного и безопасного применения пищевых добавок и БАД в промышленности, торговле и быту.

### **2 Место дисциплины в структуре ООП ВО**

Дисциплина «Товароведение и экспертиза пищевых добавок» относится к дисциплинам по выбору вариативной части учебного цикла – Б.1.В.ДВ.2.2. подготовки бакалавров.

Дисциплина «Товароведение и экспертиза пищевых добавок» содержит информацию, необходимую для подготовки специалиста товароведа-эксперта в сфере товароведения и экспертизы пищевых добавок.

Дисциплина тесно связана с фундаментальными науками (химией, физикой), теоретическими основами товароведения и экспертизы, сертификацией, стандартизацией, маркетингом и другими дисциплинами.

Вместе с тем знания, умения и навыки, приобретенные при изучении данной дисциплины, используются при изучении специальных дисциплин и выполнении выпускной аттестационной работы.

Основные положения дисциплины могут быть использованы также при выполнении научно-исследовательской работы.

Промежуточная оценка знаний и умений обучающихся проводится с помощью тестовых заданий. Итоговый контроль в виде экзамена проводится в 7 семестре для очной и в 5 семестре для заочной форм обучения.

## **3 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

Обучающийся должен обладать следующими профессиональными компетенциями: ОПК-3, 5; ПК-3,9.

- умением использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности (ОПК-3);

- способностью применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров (ОПК-5);

- умением анализировать рекламации и претензии к качеству товаров, готовить заключения по результатам их рассмотрения (ПК-3);

- способностью применять принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров с учетом их потребительских свойств (ПК-9).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

### **Знать:**

– обоснование необходимости и принципы использования пищевых добавок и БАД;

- категориальный (понятийный) аппарат;
- знает ассортимент и потребительские свойства пищевых добавок и БАД, факторы, формирующие и сохраняющие их качество;
- принципы классификации и кодирования пищевых добавок и БАД;
- методические подходы к оценке качества и безопасности пищевых добавок и БАД;
- процедуру регистрации пищевых добавок и БАД;

**Уметь:**

- находить информацию о пищевых добавках и БАД, разрешенных к использованию на территории России;
- пользоваться санитарно-гигиенической и другой нормативной документацией по пищевым добавкам и БАД;
- оценивать целесообразность применения пищевых добавок и БАД в промышленности, общественном питании, оздоровительных программах;
- оценивать правильность и полноту информации для потребителя на этикетке пищевых продуктов, полученных с использованием пищевых добавок и БАД;
- контролировать адекватность сопровождающей документации на пищевые добавки и БАД;
- определять степень соответствия рекламы БАД действующему законодательству;

**Владеть:**

- навыками применения основных методов анализа целесообразности применения ПД и БАД на потребительском рынке России и контроля и надзора за их безопасностью.

#### 4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 4.1 - Объем дисциплины по видам учебных занятий

Вид учебной работы	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
Семестр	7	5
Общая трудоемкость дисциплины	<b>144</b>	<b>144</b>
Контактные занятия, в том числе КСР:	<b>63</b>	<b>15</b>
Лекции	30	4
Лабораторные занятия	30	10
КСР	3	1
Самостоятельная работа	<b>27</b>	<b>120</b>
Вид итогового контроля	<b>экзамен</b>	<b>экзамен</b>

**4.2 Общая трудоёмкость дисциплины для очной формы обучения составляет 4 зачётные единицы, 144 часа**

№ п/п	Разделы дисциплины	семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоёмкость										Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра) Формы промежуточной аттестации (по семестрам)	
			Контактная работа				Самостоятельная работа							Контроль самост. работ
			всего	лекции	КСР	Практ.заня	всего	подготовка семинарских занятий	подготовка к докладам	подготовка домашних заданий	подготовка			
1.	Общие сведения о дисциплине	7		8		2								устный опрос доклады; тестирование
2.	Основные группы пищевых добавок и их функциональное значение			8		8								
3.	Кодификация, качество и информация о пищевых добавках			6		8								
4.	Развитие рынка БАД в России			6		4								
5.	Контроль безопасности пищевых добавок и БАД			8		4								
			<b>63</b>	30	3	30	<b>27</b>	17	5	3	2			

4.3 Общая трудоёмкость дисциплины для заочной формы обучения составляет 4 зачётные единицы, 144 часа

№ п/п	Разделы дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоёмкость										Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра) Формы промежуточной аттестации (по семестрам)		
		Контактная работа				Самостоятельная работа							Контроль самост. работ	
		всего	лекции	КСР	Практ.заня	всего	подготовка семинарских занятий	подготовка к докладам	подготовка рефератов	подготовка				
1.	Общие сведения о дисциплине				2									устный опрос; доклад; тестирование
2.	Основные группы пищевых добавок и их функциональное значение		1		2	20	4							
3.	Кодификация, качество и информация о пищевых добавках		1		2	20	4							
4.	Развитие рынка БАД в России		1		2	20	5							
5.	Контроль безопасности пищевых добавок и БАД		1		2	20								
				5										
			<b>15</b>	4	1	10	<b>120</b>	80	13	8	10	9		

## 4.4 Лекционный курс

### Тема 1. Общие сведения о дисциплине

Общая классификация товаров на основные группы. Потребительские свойства: классификация, влияние на качество. Товароведение товаров. Основные понятия, классификация и ассортимент; факторы, формирующие качество, требования к качеству, в т.ч. и безопасности.

### Тема 2. Основные группы пищевых добавок и их функциональное назначение

#### Пищевые красители

Приводится классификация пищевых красителей: красители натуральные, красители синтетические, стабилизаторы окраски, фиксаторы окраски, отбеливатели, глазирователи (глазури). Характеризуются их свойства (включая гигиенические регламенты) и особенности использования. Пищевые красители в форме порошков, гранул, лаков.

#### Улучшители консистенции

Эмульгаторы; стабилизаторы; загустители; разрыхлители; волокна пищевые (пектины, инулины, производные альфа-целлюлозы, камеди); агенты желирующие, желеобразователи (гелеобразователи); замутнители; соли-плавители (эмульгирующие соли); антислеживатели, антикомкователи. Создание ассортимента продуктов эмульсионной и гелевой природы. Гидрофильно-липофильный баланс и допустимое суточное потребление (ДСП) эмульгаторов. Химическое строение гидроколлоидов. Применение пектинов и желатина.

#### Консерванты и антиоксиданты

Классификация: консерванты и антибиотики. Природные и синтетические. Использование смесей нескольких консервантов. Разработка конкретной рецептуры внесения консерванта в продукт.

Природные и искусственные антиокислители, их дозировки в жировых продуктах.

#### Пищевые добавки, улучшающие вкус и аромат пищевых продуктов

Классификация: вещества вкусоароматические; ароматизаторы пищевые; усилители, модификаторы вкуса и аромата; сахарозаменители; подсластители; кислоты пищевые; регуляторы кислотности. Природные ароматизаторы и вкусовые добавки, их химическая природа (эфирные масла, альдегиды, спирты, сложные эфиры). Олеорезины Идентичные натуральным ароматизаторы. Искусственные ароматизаторы, порошковые ароматизаторы. Усилители вкуса и аромата, нуклеотиды, мальтол и этилмальтол. Подсластители, сахарозаменители. Гигиенические регламенты применения добавок, улучшающих вкус и аромат пищевых продуктов.

#### Комплексные пищевые добавки в составе важнейших групп продовольствия

Применение пищевых добавок в технологии рыбной, мясной, кондитерской, жировой и прочей продукции. Комбинации пищевых добавок, обеспечивающих комплекс свойств (многофункциональные смеси пищевых добавок).

#### Пищевые добавки и проблема подлинности пищи

Критерии подлинности различных групп пищевых продуктов. Методы анализа подлинности продуктов и связь проблемы подлинности с использованием пищевых добавок.

### Тема 3. Кодификация, качество и информация о пищевых добавках

Цифровая кодификация пищевых добавок

Цифровая кодификация ПД. Классификация ПД в соответствии с системой цифровой кодификации. Обозначение ПД как индивидуальных веществ или как представителей функционального класса в сочетании с номером Е.

Качество пищевых добавок и спецификации

Экспериментальное определение качества и безопасности ПД. Оценка качества: показатели, градации. Методы оценки качества. Анализ химической структуры вещества, его прогнозируемого воздействия на организм, присутствия в качестве нормальных составных частей организма человека, использования в традиционных продуктах питания, знаний о его воздействии на организм. Компендиум спецификаций на ПД.

Особенности этикетирования пищевых продуктов, содержащих пищевые добавки

ГОСТ Р 51074-2003 "Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования" и интерпретация его требований к этикетированию пищевых продуктов, содержащих ПД. Методы оценки качества

Зарубежный опыт использования пищевых добавок

Органы, определяющие безопасные уровни пищевых добавок и особенности их использования в США, Европе, других странах. Отличия государственного регулирования ПД в России и за рубежом.

#### **Тема 4. Развитие рынка БАД в России**

Обоснование необходимости оздоровительного применения БАД

История развития рынка БАД в мире и в России. Предпосылки к широкому распространению БАД.

Микронутриенты, минорные компоненты пищи и нормирование их потребления

Проблемы полноценности и оптимальности современного питания. Незаменимые компоненты пищи. Макро- и микронутриенты, минорные биологически активные компоненты пищи в регуляции функциональной активности органов и систем, в снижении риска развития заболеваний. Нормируемые и ненормируемые для поступления в организм человека с пищей микронутриенты. Понятие о маладаптации и фитохемопротекторах. Биофлавоноиды, пищевые индолы, изотиоцианаты, пищевые волокна как фитохемопротекторы. БАД как концентраты микронутриентов и минорных биологически активных веществ. Синтетические аналоги компонентов пищевых продуктов, входящие в состав БАД.

Регистрация и рыночное внедрение БАД

Основные источники сырья и полуфабрикатов для получения БАД. Нормативно-техническая документация на БАД. Юридические аспекты оборота БАД. Недобросовестная конкуренция на российском рынке БАД и возможности ее устранения. Обогащение пищевых продуктов микронутриентами в России и за рубежом.

#### **Тема 5. Контроль безопасности пищевых добавок и БАД**

Понятие о состоянии пищевого законодательства за рубежом и в России. БАД и ПД – законодательные и аналитические подходы. Закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов". Воздействие ПД и БАД на организм человека. Лабораторный контроль за содержанием ПД в пищевых продуктах

и безопасностью БАД. Методические указания «Определение безопасности и эффективности биологически активных добавок к пище» (МУК 2.3.2.721-04). Возможность попадания в пищевые продукты лекарственных и других препаратов, применяемых для сельскохозяйственных животных, и компонентов упаковки. Периодическое обследование ПД. Международные и национальные организации, контролирующие безопасность ПД и БАД. Нормативные документы, регламентирующие использование ПД и БАД. Максимальные безопасные дозы ПД в пищевых продуктах. Нормативы и рекомендации, ограничивающие потребление БАД. Дефекты: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения.

Таблица 4.2 –Практические работы

№ занятия	Номер раздела	Наименование практического занятия и перечень дидактических единиц	Трудоемкость, акад. часов	
			Очный (часов)	Заочной(часов)
1.	1	Общая классификация товаров на основные группы	2	
2.	1	Потребительские свойства	4	2
3.	2	Основные группы пищевых добавок и их функциональное назначение	8	2
4.	3	Кодификация, качество и информация о пищевых добавках	6	2
5.	4	Развитие рынка БАД в России	4	2
6.	5	Контроль безопасности пищевых добавок и БАД	6	2
Итого:			<b>30</b>	<b>10</b>

Таблица 4.6 - Матрица формирования компетенций по дисциплине «Товароведение и экспертиза пищевых добавок».

№	Разделы, темы дисциплины	Общее количество компетенции
---	--------------------------	------------------------------



п/п		ОПК-3	ОПК-5	ПК-3	ПК-9
1	Общие сведения о дисциплине	+	+	+	+
2	Основные группы пищевых добавок и их функциональное назначение	+	+	+	+
3	Кодификация, качество и информация о пищевых добавках	+	+	+	+
4	Развитие рынка БАД в России	+	+	+	+
5	Контроль безопасности пищевых добавок и БАД	+	+	+	+

## **5 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ**

Образовательные технологии, используемые при реализации учебной работы:

- лекция-пресс-конференция - в форме связного раскрытия темы, в процессе которого формулируются ответы на заданные, заранее сформулированные студентами, вопросы. В конце лекции проводится итоговая оценка вопросов, выявляя знания и интересы обучающихся;

- лекция-дискуссия;

- проблемное обучение – стимулирование студентов к самостоятельному приобретению знаний, необходимых для решения конкретной проблемы раздела;

-контекстное обучение – мотивация студентов к усвоению знаний путем выявления связей между конкретным знанием и его применением; полученные знания, умения, навыки используются в качестве средства решения профессиональных задач;

-консультации - индивидуальное общение со студентом, руководство его деятельностью с целью углубления теоретических и фактических знаний, приобретенных студентом на лекциях и в результате самостоятельной работы.

Предусмотрено широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (97 % от общего времени лекционных занятий).

Часть лекционных занятий проводится в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта (контролируется).

Практические занятия проводятся в специальной аудитории (№ 201), оборудованной необходимыми наглядными материалами.

Самостоятельная работа по дисциплине включает:

✓ самоподготовку к учебным занятиям по конспектам, учебной литературе и с помощью электронных ресурсов (контролируются конспекты и др.);

✓ подготовка к текущему тестированию по разделам дисциплины (изучение учебных тем).

Таблица 5.1 - Интерактивные образовательные технологии, используемые в аудиторных занятиях

Семестр	Вид занятия (Л, ПР, ЛР)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Количество часов
5,3	Л	Проблемные лекции, курс лекций обеспечен мультимедийными слайдами, презентации, логические схемы	3
	ЛР	кафедральный фонд: технические регламенты, стандарты, указатели стандартов, ОКП, Т ВЭД.	3
Итого:			6

При реализации различных видов учебной работы по дисциплине «Товароведение и экспертиза пищевых добавок» используются следующие образовательные технологии:

- 1) лекции с использованием методов проблемного изложения материала;
- 2) тренинги, направленные на овладение методами проведения технических измерений и обработки результатов;
- 3) ситуационные задачи;
- 4) мастер-классы экспертов по подтверждению соответствия качества продукции.

## **6 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ВХОДНОГО И ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

### **6.1 Формы контроля**

В процессе изучения дисциплины осуществляется контроль:

- входной – путем проверки подготовки студентов к занятиям;
- текущий – на лабораторных занятиях при выполнении заданий;
- итоговый - экзамен по вопросам, представленным в данной программе.

Критерием допуска к экзамену обучающегося являются выполненные письменно и защищенные им лабораторные работы в устной форме.

### **6.2 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ**

#### **6.2.1. Вопросы к самостоятельной работе**

##### **Тема 1. Общие сведения о дисциплине**

Вопросы и задания для самостоятельной работы:

1. Приведите доказательства того, что в настоящее время не существует возможности обеспечить население продовольствием без использования пищевых добавок.
2. Опишите достоинства и недостатки диеты современного человека.
3. Приведите доказательства того, что в структуре питания населения России недостаточно микронутриентов.
4. Опишите историю нормирования потребления в СССР и России витаминов, минеральных веществ, биологически активных веществ пищи (минорных компонентов).

Тематика рефератов, эссе, докладов по теме

Опыт использования пищевых добавок в истории человечества.

Роль государства и его органов в координации структуры питания населения.

Функциональные свойства пищевых продуктов и возможность их совершенствования с помощью пищевых добавок

Адаптационные возможности БАД.

##### **Тема 2. Основные группы пищевых добавок и их функциональное назначение**

Вопросы и задания для самостоятельной работы:

1. Изучить представление информации о ПД на этикетках реализуемых в Москве пищевых продуктов разного происхождения.

2. Изучить особенности химического строения природных и синтетических пищевых добавок.

Эссе, рефераты или доклады по теме:

История возникновения и использования пищевых добавок

Поведение эмульгаторов в пищевых продуктах разного состава

Разработка и выведение на рынок новых подсластителей.

### **Тема 3. Кодификация, качество и информация о пищевых добавках**

Вопросы и задания для самостоятельной работы:

1. Определить, в каких кондитерских изделиях используются искусственные эмульгаторы (по информации этикеток).

2. Выявить в пищевых продуктах отечественного производства наличие пищевых добавок без символа Е.

3. Разработать предложения по разработке спецификации на новую пищевую добавку.

4. Предложить идею и характеристики нового пищевого красителя.

5. Выявить продовольственные товары, информация этикетки которых не соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003

Эссе, рефераты или доклады по теме:

Совершенствование процедур контроля качества пищевых добавок

Европейская система кодификации ПД как средство информирования потребителей

Органы, регулирующие пищевое использование ПД, за рубежом и эффективность их функционирования

Причины отрицательного восприятия ПД зарубежными и отечественными потребителями.

### **Тема 4. Развитие рынка БАД в России**

Вопросы и задания для самостоятельной работы:

Проведите анализ аптечного ассортимента БАД в аптеках Москвы

Выясните степень научно обоснованности используемой в торговле классификации БАД.

Сопоставьте достоинства и недостатки БАД и безрецептурных лекарственных средств

Проанализируйте становление системы сертификации БАД на эффективность в России.

Эссе, рефераты или доклады по теме:

Функционирование системы дистрибьюции БАД в России, ее отличительные особенности по сравнению с дистрибьюцией продовольствия.

Принципы химической и медико-биологической оценки качества БАД. Как государство борется с недобросовестной конкуренцией на рынке БАД?

Биологически активные вещества и их использование для обогащения пищевых Продуктов.

### **Тема 5. Контроль безопасности пищевых добавок и БАД**

Вопросы и задания для самостоятельной работы:

Проведите анализ эволюции российских нормативных документов, используемых для контроля безопасности ПД и БАД.

Выясните возможные источники ПАУ в БАД.

Нужно ли контролировать безопасность натуральных пищевых красителей?

В чем состоят функции испытательных лабораторий в системе контроля безопасности ПД и БАД?

Эссе, рефераты или доклады по теме:

Функционирование системы контроля безопасности ПД и БАД в современной России: достижения и недостатки.

Роспотребнадзор, его организационная структура и контролируемые функции.

Нужно ли ограничивать потребление БАД?

Учитывается ли проблема безопасности БАД при их рекламировании? Причины и достаточность доказательности при принятии решений о выведении ПД из оборота.

## **6.3 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Формами промежуточной аттестации является экзамен, проводимый в конце семестра

### **6.3.1.Оценочные средства для проведения экзамена**

#### **Контрольные вопросы для подготовки к экзамену:**

- 1.Определение ПД, вспомогательных веществ, отличие в понятиях ПД и ингредиент пищевого продукта.
- 2.Вспомогательные вещества для пищевой технологии, отличие их от ПД.
- 3.Классификация ПД.
- 4.Европейская кодификация ПД, форма представления на ПП, количество групп ПД в ЕС

5. Место ПД в классификации потенциально опасных и посторонних веществ пищи
6. Принципиальная схема определения токсикологической безопасности ПД
7. Классификация пищевых красителей, примеры натуральных и синтетических пищевых красителей (ПК)
8. Классификация натуральных ПК, их получение и товароведные особенности
9. Классификация синтетических ПК, получение, товароведные особенности
10. Гранулированные ПК и их особенности
11. ПК-лаки и их особенности
12. Классификация консервантов
13. Особенности консервантов, примеры наиболее широко используемых консервантов
14. Химическая природа и особенности применения антибиотиков.
15. Классификация антиокислителей
16. Примеры природных и синтетических антиоксидантов (АО)
17. Механизм действия АО и факторы внешней и внутренней среды, влияющие на скорость окисления липидов
18. Пищевые продукты, в состав которых часто вводятся АО
19. Ароматизаторы (Ар), классификация Ар
20. Химическая природа ароматизаторов
21. Товароведные особенности эфирных масел как Ар, химический состав, сырье для их получения
22. Характеристика Ар, идентичных натуральным
23. Преимущества и недостатки искусственных Ар
24. Особенности порошковых Ар
25. Усилители вкуса и аромата (УВА), их сырьевые источники и строение
26. Наиболее часто используемые УВА, их свойства и особенности применения
27. Подсластители (Пс), сахарозаменители (Сз)
28. Классификация Пс и Сз, отличие Пс от Сз
29. Товароведные характеристики и особенности применения Пс и Сз
30. Наиболее популярные Пс и Сз и продукты, в которых они используются.
31. ПД, регулирующие консистенцию и текстуру, их классификация
32. Особенности строения, механизм действия и применение эмульгаторов.
33. Что такое гидрофильно-липофильный баланс?
34. Основные показатели безопасности эмульгаторов
35. Что такое синергетический эффект загустителей?
36. Что такое модификация загустителей?
37. Какие товароведные характеристики гидроколлоидов знаете?
38. Подлинность пищи. Цель установления подлинности пищевых продуктов.
39. Критерии подлинности пищевых продуктов
40. Приведите пример определения подлинности пищевых продуктов по минорам.

## **7 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **7.1 Перечень основной и дополнительной учебной литературы**

#### **а) основная литература.**

1. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: Допущено Мо и нРФ в качестве учебника для вузов/ В.В. Шевченко, А.А. Вытовтов, Е.Н. Карасева и др. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИНФРА-М, 2013. - 752 с.
2. Голубев, Владимир Николаевич. Пищевые и биологически активные добавки: Допущено Умо в качестве учебника для вузов/ В. Н. Голубев, Л.В. Чичева-Филатова, Т.В. Шленская. - М.: Издательский центр "Академия", 2003. - 208 с.
3. Исупов В.П. Пищевые добавки и пряности. История, состав и применение. – СПб.: ГИОРД, 2000. – 176с.
4. Иванова, Тамара Николаевна. Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и пищевых добавок: Рекомендовано Умо в качестве учебника для вузов по спец. "Товароведение и экспертиза товаров"/ Т.Н. Иванова, В.М. Позняковский. - М.: Издательский центр "Академия", 2004. - 304 с.

**б)дополнительная литература.**

1. Сарафанова, Лариса Анатольевна. Применение пищевых добавок в кондитерской промышленности/ Л.А. Сарафанова. - СПб.: "Профессия", 2007. - 304 с.
2. Основы органической химии пищевых, кормовых и биологически активных добавок: Допущено Мо и нРФ в качестве учебного пособия для вузов по направлению "Биотехнология"/ А.Т. Солдатенков, Н.М. Колядина, Ле Туан Ань, В.Н. Буянов. - М.: ИКЦ "Академкнига", 2006. - 278 с.
3. Закревский, Виктор Вениаминович. Безопасность пищевых продуктов и биологически активных добавок к пище: Практическое руководство по санитарно-эпидемиологическому надзору/ В.В. Закревский. - СПб.: ГИОРД, 2004. - 280 с.
4. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность: Рекомендовано МоРФ в качестве учебного пособия для вузов/ Ред. В.М. Позняковский. - СПб.: ГИОРД, 2012. - 424 с.

**в) периодические издания**

1. Известия высших учебных заведений. Пищевая технология
2. Молочная промышленность
3. Наука и жизнь
4. Пищевая промышленность.

**г) интернет-ресурсы**

1. <http://www.twirpx.com> (сайт для студентов)
2. <http://www.fsvps.ru/> (сайт Россельхознадзора)
3. [http:// rospotrebnadzor.ru//](http://rospotrebnadzor.ru//) (сайт Роспотребнадзора)
4. <http://www.vet73.ulgov.ru/> (сайт Департамента ветеринарии Ульяновской области)
5. [Medportal.ru](http://Medportal.ru)
6. [www.mtu-net.ru/pharma-business-analysis](http://www.mtu-net.ru/pharma-business-analysis)
7. <http://www.registrbad.ru/bad/nutrifarmanons>

**8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

- 1) библиотечный фонд Технологического института филиала «УГСХА»
- 2) компьютерный класс с выходом в Интернет;
- 3) мультимедийное оборудование для чтения лекций-презентаций;
- 4) приборы: аналитические весы; фотометр.
- 6) наборы образцов;

7) кафедральный фонд: технические регламенты ТС, стандарты, указатели стандартов, ОКП, ТН ВЭД ТС;

8) Специализированные лаборатории кафедры.

## **9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **9.1. Методические рекомендации по самостоятельному изучению теоретического материала курса.**

Самостоятельная работа обучающегося направлена на:

- работу с конспектом лекций;
- работу с основной и дополнительной литературой;
- подготовку к итоговой аттестации по дисциплине.

Самостоятельная работа обучающегося предполагает:

- подготовку к лекциям;
- подготовку к письменным работам (тестам либо контрольным работам);
- подготовку к экзамену.

Изучение дисциплины следует начинать с проработки рабочей программы, особое внимание, уделяя целям и задачам, структуре и содержанию курса.

При подготовке к занятиям обучающийся должен просмотреть конспекты лекций, рекомендованную литературу по данной теме; подготовиться к ответу на контрольные вопросы.

Успешное изучение курса требует от обучающегося посещения лекций, активной работы на лабораторных занятиях, выполнения всех учебных заданий преподавателя, ознакомления основной и дополнительной литературой.

Запись лекции – одна из форм активной самостоятельной работы обучающегося, требующая навыков и умения кратко, схематично, последовательно и логично фиксировать основные положения, выводы, обобщения, формулировки. Культура записи лекции – один из важнейших факторов успешного и творческого овладения знаниями. Последующая работа над текстом лекции воскрешает в памяти ее содержание, позволяет развивать аналитическое мышление. В конце лекции преподаватель оставляет время (5-10 минут) для того, чтобы обучающиеся имели возможность задать уточняющие вопросы по изучаемому материалу.

Лекции имеют в основном обзорный характер и нацелены на освещение наиболее трудных и дискуссионных вопросов, а также призваны способствовать формированию навыков работы с научной литературой. Предполагается также, что обучающийся приходит на лекции, предварительно проработав соответствующий учебный материал по источникам, рекомендуемым программой.

Работа с конспектом лекций предполагает просмотр конспекта в тот же день после занятий, пометку материала конспекта, который вызывает затруднения для понимания. Попытайтесь найти ответы на затруднительные вопросы, используя рекомендуемую литературу. Если самостоятельно не удалось разобраться в материале, сформулируйте вопросы и обратитесь за помощью к преподавателю на консультации или ближайшей лекции.

Регулярно отводите время для повторения пройденного материала, проверяя свои знания, умения и навыки по контрольным вопросам.



Для выполнения письменных домашних заданий обучающегося необходимо внимательно прочитать соответствующий раздел учебника и проработать аналогичные задания,

рассматриваемые преподавателем на лекционных занятиях.

Основным методом обучения является самостоятельная работа студентов с учебно-методическими материалами, научной литературой, статистическими данными, в том числе из сети Интернет. Постоянная активность на занятиях, готовность ставить и обсуждать актуальные проблемы курса - залог успешной работы и положительной оценки.

**В процессе освоения дисциплины** необходимо использовать различные интерактивные и активные методы обучения.

Имитационные технологии:

- игровые процедуры: разыгрывание ролей, имитационный тренинг, игровое проектирование, деловые игры;

- не игровые ситуации: анализ конкретных случаев.

Неимитационные технологии: нетрадиционные формы лекций, программированное обучение, письменные работы, выездные занятия

Разыгрывание ролей (инсценировка) - представляет собой игровой способ анализа конкретной ситуации, в основе которой лежат проблемы взаимоотношений и поведения людей. Этот метод направлен на развитие поведенческих умений как социального, так и профессионального характера. Деловая игра - метод имитации принятия решений руководящих работников или специалистов в различных производственных ситуациях, осуществляемый по заданным правилам группой людей или человеком с компьютером в диалоговом режиме, при наличии конфликтных ситуаций или информационной неопределенности.

Игровое проектирование - разновидность деловой игры, суть которой состоит в разработке, инженерного, технологического и других видов проектов в игровых условиях, максимально воссоздающих реальность. Отличается высокой степенью сочетания индивидуальной и совместной работы обучающихся в процессе создания общего проекта. Выполнение комплексных квалификационных заданий по составлению различных технологий производства и переработки продукции.

Технология анализа конкретных ситуаций (метод кейсов) представляет собой изучение, анализ и принятие решения по ситуации, которая возникла или может возникнуть при определенных обстоятельствах в конкретной организации и в тот или иной момент времени. Этот метод развивает аналитическое мышление студентов. Системный подход к решению проблемы, позволяет выделять варианты правильных и ошибочных решений, выбирать критерии нахождения оптимального решения, принимать коллективные решения.

На кафедре должен быть сформирован банк реальных производственных ситуаций по каждой дисциплине, решение которых позволит реализовать профессиональные компетенции.

**Промежуточная оценка** знаний и умений проводится с использованием тестовых заданий и устного контроля самостоятельной работы студентов.

**Итоговая оценка** знаний обучающегося ставится по результатам экзамена.

## **10 Контроль и оценка результатов обучения**

### **10.1 Контроль знаний по дисциплине**

Контроль знаний обучающихся по дисциплине «Товароведение и экспертиза пищевых добавок» включает в себя: входной контроль; текущий контроль.

*Входной контроль* проводится в самом начале учебного периода. Он должен выявить степень подготовки обучающихся к изучению дисциплины «Товароведение и экспертиза пищевых добавок» по остаточным знаниям, ранее изученным родственными дисциплинами. Если количество обучающихся в группе не превышает 25 человек при входном контроле знаний применяется блиц-опрос на вводной лекции. Вопросы блиц-опроса нацелены на краткие ответы обучающихся. Полученные результаты дают возможность определить наиболее слабых и наиболее подготовленных обучающихся, что облегчает проблемы индивидуализации обучения. Результаты входного контроля не влияют на итоговый рейтинг студента.

*Текущий контроль*, главная его цель – стимуляция и корректировка повседневной самостоятельной работы обучающийся над учебным материалом по курсу «Таможенная экспертиза и товароведение хозяйственных товаров». Объектами текущего контроля при изучении «Товароведение и экспертиза пищевых добавок» является самостоятельное изучение тем модуля. Результаты текущего контроля влияют на рейтинг обучающихся.

*Промежуточная аттестация*: согласно требованиям Федерального Государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования направления подготовки 38.03.07 "Товароведение", Профиль подготовки «Товароведение и экспертиза товаров в таможенной деятельности», квалификация – академический бакалавр, формой промежуточной аттестации по дисциплине «Товароведение и экспертиза пищевых добавок» является экзамен. Он подводит итоги знаниям обучающегося, полученным за весь период изучения дисциплины.

### **10.2. Рейтинговая оценка по дисциплине**

Результаты по всем видам учебной деятельности и рейтингового контроля фиксируются в *рейтинг-листке* каждого обучающегося.

#### **Оценка учебной деятельности**

1. Общее количество баллов за виды учебной деятельности обучающихся, предусмотренные основной программой освоения дисциплины, должно составлять не менее 60 баллов - **зачетный балл**. Так как по дисциплине «Таможенное Товароведение и экспертиза пищевых добавок» предусмотрен **экзамен**, то принимается:

От 86 до 100 баллов соответствует оценке «отлично»;

От 73 до 85 – «хорошо»;

От 60 до 72 – «удовлетворительно»

Менее 60 баллов – «неудовлетворительно».

2. Если по результатам работы в семестре обучающийся не набрал 48 баллов по дисциплине, то в этом случае обучающийся не допускается к сдаче экзамена, ему предлагается изучить дисциплину повторно.

3. Если по результатам работы в семестре обучающийся не набрал минимально допустимого количества баллов – 60 (зачетный балл), ему выставляется итоговая оценка по дисциплине «неудовлетворительно». В этом случае обучающемуся предлагается изучить дисциплину повторно.

4. Максимальное количество баллов, которое обучающийся может получить на зачете, равно 40.

5. За выполнение учебных заданий сверх предусмотренных основной программой освоения дисциплины (учебно-исследовательская работа, самостоятельное углубленное освоение отдельных тем, участие в предметных олимпиадах различного уровня (призовые места) и пр.) преподаватель может выставять дополнительные баллы (не более 20), что должно быть отражено в правилах текущей аттестации по курсу.

6. Если с учетом работ, сверх предусмотренных основной программой освоения курса, студент набрал свыше 90 баллов, итоговая оценка по дисциплине может быть выставлена без проведения итоговой аттестации – экзамен («автомат»).

7. Мониторинг качества проводится в форме выставления преподавателями баллов за «контрольные недели» (четвертая, девятая и четырнадцатая недели изучения дисциплины «Товароведение однородных групп непродовольственных товаров»), а также в форме независимого тестирования. В таблице 9.1 представлена модульно-рейтинговая карта по дисциплине «Товароведение и экспертиза пищевых добавок»

Таблица 9.1 - Модульно-рейтинговая оценка знаний обучающихся по дисциплине «Товароведение и экспертиза пищевых добавок»

№ п/п	Наименование видов учебной работы	Начисляемое количество баллов (доля баллов)	Максимальное количество баллов по данному виду учебной работы
<b>Текущий контроль</b>			
1	Практические занятия	3	10
3	Доклады	4	6
4	Посещение лекций	0,1	2
5	Посещение практических занятий	0,1	2
Итого			20
<b>Промежуточный контроль</b>			
1	Тематическое тестирование по разделам дисциплины	6	20
<b>Итоговый контроль</b>			
	Экзамен		40
Учебные задания, сверх предусмотренные основной программой освоения дисциплины			

1	Участие в Олимпиаде по дисциплине	2	4
2	Публикация статьи по проблеме дисциплины в научном издании	2	4
3	Презентация доклада по проблеме дисциплины на Научной студенческой конференции института	3	4
4	Исследовательская работа по дисциплине	3	4
5	Углубленное освоение темы дисциплины	2	4
	<b>Итого:</b>	<b>12</b>	<b>20</b>
Всего за семестр			100

Рабочая программа составлена с учетом Федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования направления подготовки 38.03.07 "Товароведение", профиль подготовки «Товароведение и экспертиза товаров в таможенной деятельности», утвержденного министерством образования, в соответствии ООП и рабочего плана направления.

Составитель



В.В.Шубина

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры ТПП и ЭП АПК «14»

декабря 2015 г., протокол № 4.

Зав. кафедрой



И.И. Шигапов

Программа обсуждена и одобрена  
методической комиссией инженерно-технологического факультета.  
Протокол №5 от 22.12.2015 г.

Председатель методической комиссии к.т.н., доцент  
ва





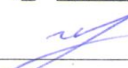

В.Н. Власова

Заведующая библиотекой



М.В. Наумова

### Лист переутверждения

Заседание кафедры	Заседание методической комиссии
Протокол № <u>9</u> от « <u>7</u> » <u>04</u> 20 <u>16</u> г. Зав. кафедрой  Шигапов И.И.	Протокол № <u>12</u> от « <u>8</u> » <u>04</u> 20 <u>16</u> г. Председатель метод. комиссии  Власова В.Н.
Протокол № <u>10</u> от « <u>14</u> » <u>нояб</u> 20 <u>16</u> г. Зав. кафедрой  Шигапов И.И.	Протокол № <u>14</u> от « <u>14</u> » <u>нояб</u> 20 <u>16</u> г. Председатель метод. комиссии  Власова В.Н.
Протокол № <u>  </u> от « <u>  </u> » _____ г. Зав. кафедрой _____ Шигапов И.И.	Протокол № <u>  </u> от « <u>  </u> » _____ г. Председатель метод. комиссии _____ Власова В.Н.
Протокол № <u>  </u> от « <u>  </u> » _____ г. Зав. кафедрой _____ Шигапов И.И.	Протокол № <u>  </u> от « <u>  </u> » _____ г. Председатель метод. комиссии _____ Власова В.Н.
Протокол № <u>  </u> от « <u>  </u> » _____ г. Зав. кафедрой _____ Шигапов И.И.	Протокол № <u>  </u> от « <u>  </u> » _____ г. Председатель метод. комиссии _____ Власова В.Н.
Протокол № <u>  </u> от « <u>  </u> » _____ г. Зав. кафедрой _____ Шигапов И.И.	Протокол № <u>  </u> от « <u>  </u> » _____ г. Председатель метод. комиссии _____ Власова В.Н.

Составитель



В.В.Шубина

Зав. кафедрой



И.И. Шигапов

Председатель методической комиссии



В.Н. Власова

## РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу

Дисциплина: «Товароведение и экспертиза пищевых добавок»

38.03.07 "Товароведение", профиль подготовки «Товароведение и экспертиза товаров в таможенной деятельности»

Соответствие логической и содержательно- методической взаимосвязи данной дисциплины с другими частями ООП	Соответствует
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины	ОПК-3,5; ПК-3,9
Соответствие аудиторной и самостоятельной нагрузке учебному плану	Соответствует
Процент лекционных занятий от аудиторной нагрузки	50
Последовательность и логичность изучения модулей дисциплины	Соответствует
Наличие междисциплинарных связей с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами	Присутствуют
Соответствие видов самостоятельной работы требованиям к выпускникам в ФГОС	Соответствует
Соответствие диагностических средств (экзаменационные билеты, тестов, комплексных контрольных заданий и др) требованиям к выпускнику по данной ООП	Соответствует
Использование активных и интерактивных форм проведения занятий (указать конкретно)	Лекция-визуализация, проблемные лекции
Учебно-методическое и информационное обеспечение	Соответствует
Материально-техническое обеспечение данной дисциплины	Соответствует



Дополнения:  
ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Считаю, что вышеуказанная рабочая учебная программа соответствует указанному направлению 38.03.07 "Товароведение", профилю подготовки «Товароведение и экспертиза товаров в таможенной деятельности»

Рецензент: кандидат биологических наук



Н.Х.Курьянова

Лист регистрации изменений

Изменения	Основание для изменения	Протокол заседания кафедры	Протокол заседания методической комиссии
<p>1. П.6 рабочей программы «Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины» изложить в следующей редакции: Фонд оценочных средств, сформированный для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся по дисциплине «Товароведение и экспертиза пищевых добавок» работан на основании следующих документов: Федерального закона Российской Федерации от 2 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";</p> <p>- приказа Минобрнауки РФ от 19.12.2013 № 1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».</p> <p>2) Фонд оценочных средств представлен в приложении рабочей программы и включает в себя:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;</li> <li>- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;</li> <li>- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;</li> <li>- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.</li> </ul>	<p>1. Изменение №1 в положение о рабочей программе от 05.04.2016г.</p> <p>2. Предписание ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА в части Технологического института - филиала ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА об устранении выявленных нарушений от Рособнадзора Управления надзора и контроля за организациями, осуществляющими образовательную деятельность от 01.04.2016г. №07-55-106/39-Л/З.</p>	<p>протокол № 9 от 07. апреля 2016 года</p>	<p>протокол № 12 от 08 апреля 2016 года</p>

Составитель:



Н.С. Семенова

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ - ФИЛИАЛ ФГБОУ ВО  
УЛЬЯНОВСКАЯ ГСХА  
Факультет инженерно-технологический  
Кафедра «Технология производства, переработки и экспертизы продукции  
АПК»

УТВЕРЖДЕН  
на заседании кафедры ТПП и ЭП АПК  
«07» апреля 2016 г.,  
протокол № 9  
Заведующий кафедрой



И.И.Шигапов

ФОНД  
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
приложение к рабочей программе  
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

Товароведение и экспертиза пищевых добавок

Направления подготовки 38.03.07 «Товароведение»  
(прикладной бакалавриат)

Профиль подготовки Товароведение и экспертиза товаров в тамо-  
женной деятельности

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная, заочная

Димитровград 2016г.

## Содержание

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы
2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания
3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

по учебной дисциплине

**Товароведение и экспертиза пищевых добавок**

*Модели контролируемых компетенций:*

*Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины*

(в 7 семестре для очной и в 5 семестре для заочной форм обучения): ОПК-3, ОПК-5; ПК – 3, ПК - 9

Индекс	Формулировка компетенции
ОПК-5	способностью применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров
ПК-9	знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь
ПК-3	умением анализировать рекламации и претензии к качеству товаров, готовить заключения по результатам их рассмотрения
ОПК-3	умением использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности

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

Коды компетенции	Наименование компетенции	Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ООП (семестр)	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства сформированности компетенции
ПК-3	умением анализировать рекламации и претензии к качеству товаров, готовить заключения по результатам их рассмотрения	<b>Знает:</b> профессиональные функции в соответствии с направлением и профилем подготовки; претензии к качеству товаров	7	занятия лекционного типа, практические работы	Собеседование, устный опрос, доклады
		<b>Умеет:</b> анализировать рекламации и претензии к качеству товаров	7	занятия лекционного типа, практические работы	Собеседование, устный опрос, доклады
		<b>Владет:</b> навыками саморазвития и методами определения качества товаров;	7	занятия лекционного типа, практические работы	Собеседование, устный опрос доклады
ОПК-5	способностью применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологиче-	<b>Знает:</b> основные положения, методы и законы естественнонаучных дисциплин (математики, физики, химии, биологии и других смежных дисциплин), используемые в товароведении;	7	занятия лекционного типа, практические работы	Собеседование, устный опрос доклады
		<b>Умеет:</b> применять знания естественнонаучных дисциплин для решения профессиональных задач;	7	занятия лекционного типа, практиче-	Собеседование, устный опрос доклады

	ских процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров	<b>Владеет:</b> методами и средствами естественно-научных дисциплин для оценки потребительских свойств товаров.	7	ские работы занятия лекционного типа, практические работы	Собеседование, устный опрос доклады
ОПК-3	умением использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности	<b>Знает:</b> нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности	7	занятия лекционного типа, практические работы	Собеседование, , устный опрос доклады
		<b>Умеет:</b> использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности	7	занятия лекционного типа, практические работы	Собеседование, устный опрос доклады
		<b>Владеет:</b> нормативно-правовыми актами в своей профессиональной деятельности	7	занятия лекционного типа, практические работы	Собеседование, устный опрос доклады
ПК-9	способностью применять принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупке, продвижении и	<b>Знает:</b> принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров с учетом их потребительских свойств	7	занятия лекционного типа, практические работы	Собеседование, устный опрос доклады
		<b>Умеет:</b> использовать методы продвижения и реализации сырья и товаров с учетом их потребительских свойств	7	занятия лекционного типа, практические работы	Собеседование, устный опрос доклады

	реализации сырья и товаров с учетом их потребительских свойств	<b>Владеет:</b> принципами товарного менеджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров с учетом их потребительских свойств.	7	занятия лекционного типа, практические работы	Собеседование, устный опрос доклады
--	--	--	---	---	-------------------------------------



**2.Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания**

**Перечень оценочных средств**

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1.	Устный опрос	Знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующих для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме.	Вопросы к самостоятельной работе
2.	Доклад, сообщение	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы	Темы докладов, сообщений
3.	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа педагогического работника с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам дисциплины - для устного опроса студентов,

**Программа оценивания контролируемой компетенции по дисциплине:**

№	Контролируемые модули, разделы дисциплины (темы)	код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
1.	Общие сведения о дисциплине	ПК-14 ПК-7	доклад, устный опрос
2.	Основные группы пищевых добавок и их функциональное назначение	ОПК-3, 5; ПК-3,9	доклад, устный опрос
3.	Кодификация, качество и информация о пищевых добавках	ОПК-3, 5; ПК-3,9	доклад, устный опрос
4.	Развитие рынка БАД в России	ОПК-3, 5; ПК-3,9	доклад, устный опрос
5.	Контроль безопасности пищевых добавок и БАД	ОПК-3, 5; ПК-3,9	доклад, устный опрос

**Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания**

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
		Ниже порогового уровня (Не зачтено)	Пороговый уровень (Зачтено)	Продвинутый уровень (Зачтено)	Высокий уровень (Зачтено)
<b>ПК-3</b> умением анализировать рекламации и претензии к качеству товаров, готовить заключения по результатам их рассмотрения	<b>Знает:</b> факторы, формирующие и сохраняющие их качество;	Обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в терминологии, допускает существенные ошибки.	Обучающийся имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала.	Обучающийся твердо знает материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос.	Обучающийся знает специальную терминологию, методы и приемы анализа товароведческих проблем, глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий.
	<b>Умеет:</b> формулировать задачи и цели современного товароведе-	Не умеет использовать методы и приемы решения порофессиональных проблем, допускает су-	В целом успешное, но не системное умение решать прфессиональные	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы в	Сформированное умение решать прфессиональные задачи.

	<p>ния, критически оценивать уровень своей квалификации и необходимость ее повышения;</p>	<p>ществленные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено.</p>	<p>задачи.</p>	<p>решении профессиональных задач</p>	
	<p><b>Владеет:</b> навыками саморазвития и методами повышения квалификации;</p>	<p>Обучающийся не владеет терминологией, основными знаниями дисциплины, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено</p>	<p>В целом успешное, но не системное владение терминологией, основными знаниями дисциплины.</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение терминологией, основными знаниями дисциплины.</p>	<p>Успешное и системное владение терминологией, основными знаниями дисциплины.</p>
<p><b>ОПК-5</b> Способность использовать знания основных законов естественнонаучных дисциплин для обеспечения качества и безопасности потребительских товаров</p>	<p><b>Знает:</b> основные законы естественнонаучных дисциплин для обеспечения качества и безопасности потребительских товаров;</p>	<p>Обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в терминологии, допускает существенные ошибки.</p>	<p>Обучающийся имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостоаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изло-</p>	<p>Обучающийся твердо знает материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос.</p>	<p>Обучающийся знает специальную терминологию, основные законы естественнонаучных дисциплин для обеспечения качества и безопасности потребительских товаров последовательно, четко и логически стройно его</p>

			жении программного материала.		излагает, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий.
	<b>Умеет:</b> формулировать задачи и цели современного товароведения, критически оценивать уровень своей квалификации и необходимость ее повышения;	Не умеет использовать методы и приемы решения порофессиональных проблем, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено.	В целом успешное, но не системное умение решать прфессиональные задачи.	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы в решении профессиональных задач	Сформированное умение решать прфессиональные задачи.
	<b>Владеет:</b> навыками саморазвития и методами повышения квалификации;	Обучающийся не владеет терминологией, основными знаниями дисциплины, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено	В целом успешное, но не системное владение терминологией, основными знаниями дисциплины.	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение терминологией, основными знаниями дисциплины.	Успешное и системное владение терминологией, основными знаниями дисциплины.
<b>ПК-9</b> способностью применять принципы товарного ме-	<b>Знает:</b> основные положения, методы и	Обучающийся не знает значительной части программного материала,	Обучающийся имеет знания только основного материа-	Обучающийся твердо знает материал, не	Обучающийся знает специальную терминологию, методы и

неджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров с учетом их потребительских свойств	законы естественнонаучных дисциплин (математики, физики, химии, биологии и других смежных дисциплин), используемые в товароведении;	плохо ориентируется в терминологии, допускает существенные ошибки.	ла, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала.	допускает существенных неточностей в ответе на вопрос.	приемы анализа товароведческих проблем, глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий.
	<b>Умеет:</b> применять знания естественнонаучных дисциплин для решения профессиональных задач;	Не умеет использовать методы и приемы решения порофессиональных задач, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено.	В целом успешное, но не системное умение решать профессиональные задачи.	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы в решении профессиональных задач	Сформированное умение решать профессиональные задачи.
	<b>Владеет:</b> методами и средствами естественнонаучных дисциплин для оценки потребительских свойств товаров.	Обучающийся не владеет терминологией, основными знаниями дисциплины, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоя-	В целом успешное, но не системное владение методами и средствами естественнонаучных дисциплин для оценки потреби-	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными	Успешное и системное владение методами и средствами естественнонаучных дисциплин для оценки потребительских свойств товаров..

		тельную работу, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено	тельных свойств товаров.	ошибками при владении методами и средствами естественных дисциплин для оценки потребительских свойств товаров.	
<b>ОПК-3</b> умением использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности	<b>Знает:</b> современный уровень организации торговли;	Обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в терминологии, допускает существенные ошибки.	Обучающийся имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала.	Обучающийся твердо знает материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос.	Обучающийся знает специальную терминологию, методы и приемы анализа товароведческих проблем, глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий.
	<b>Умеет:</b> применять достижения естественных и инженерных наук для организации торговли	Не умеет использовать методы и приемы решения профессиональных проблем, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими	В целом успешное, но не системное умение решать профессиональные задачи.	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы в решении профессиональных	Сформированное умение решать профессиональные задачи.

	технологических процессов;	затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено.		задач	
	<b>Владеет:</b> современной технологией торговли.	Обучающийся не владеет терминологией, современной технологией торговли, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено	В целом успешное, но не системное владение современной технологией торговли.	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками при владении современной технологией торговли.	Успешное и системное владение современной технологией торговли.

### **3.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**

#### **3.1. Вопросы к самостоятельной работе**

##### **Тема 1. Общие сведения о дисциплине**

Вопросы и задания для самостоятельной работы:

5. Приведите доказательства того, что в настоящее время не существует возможности обеспечить население продовольствием без использования пищевых добавок.
6. Опишите достоинства и недостатки диеты современного человека.
7. Приведите доказательства того, что в структуре питания населения России недостаточно микронутриентов.
8. Опишите историю нормирования потребления в СССР и России витаминов, минеральных веществ, биологически активных веществ пищи (минорных компонентов).

##### **Тематика докладов по теме**

Опыт использования пищевых добавок в истории человечества.  
Роль государства и его органов в координации структуры питания населения.  
Функциональные свойства пищевых продуктов и возможность их совершенствования с помощью пищевых добавок  
Адаптационные возможности БАД.

##### **Тема 2. Основные группы пищевых добавок и их функциональное назначение**

Вопросы и задания для самостоятельной работы:

1. Изучить представление информации о ПД на этикетках реализуемых в Москве пищевых продуктов разного происхождения.
2. Изучить особенности химического строения природных и синтетических пищевых добавок.

##### **Доклады по теме:**

История возникновения и использования пищевых добавок  
Поведение эмульгаторов в пищевых продуктах разного состава  
Разработка и выведение на рынок новых подсластителей.

##### **Тема 3. Кодификация, качество и информация о пищевых добавках**

Вопросы и задания для самостоятельной работы:

1. Определить, в каких кондитерских изделиях используются искусственные эмульгаторы (по информации этикеток).
2. Выявить в пищевых продуктах отечественного производства наличие пищевых добавок без символа Е.
3. Разработать предложения по разработке спецификации на новую пищевую добавку.
4. Предложить идею и характеристики нового пищевого красителя.
5. Выявить продовольственные товары, информация этикетки которых не соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003

##### **Доклады по теме:**

Совершенствование процедур контроля качества пищевых добавок  
Европейская система кодификации ПД как средство информирования потребителей  
Органы, регулирующие пищевое использование ПД, за рубежом и эффективность их функционирования



Причины отрицательного восприятия ПД зарубежными и отечественными потребителями.

#### **Тема 4. Развитие рынка БАД в России**

Вопросы и задания для самостоятельной работы:

Проведите анализ аптечного ассортимента БАД в аптеках Москвы

Выясните степень научно обоснованности используемой в торговле классификации БАД.

Сопоставьте достоинства и недостатки БАД и безрецептурных лекарственных средств

Проанализируйте становление системы сертификации БАД на эффективность в России.

#### **Доклады по теме:**

Функционирование системы дистрибуции БАД в России, ее отличительные особенности по сравнению с дистрибуцией продовольствия.

Принципы химической и медико-биологической оценки качества БАД. Как государство борется с недобросовестной конкуренцией на рынке БАД?

Биологически активные вещества и их использование для обогащения пищевых продуктов.

#### **Тема 5. Контроль безопасности пищевых добавок и БАД**

Вопросы и задания для самостоятельной работы:

Проведите анализ эволюции российских нормативных документов, используемых для контроля безопасности ПД и БАД.

Выясните возможные источники ПАУ в БАД.

Нужно ли контролировать безопасность натуральных пищевых красителей?

В чем состоят функции испытательных лабораторий в системе контроля безопасности ПД и БАД?

#### **Доклады по теме:**

Функционирование системы контроля безопасности ПД и БАД в современной России: достижения и недостатки.

Роспотребнадзор, его организационная структура и контролирующие функции.

Нужно ли ограничивать потребление БАД?

Учитывается ли проблема безопасности БАД при их рекламировании? Причины и достаточность доказательности при принятии решений о выведении ПД из оборота.

### **3.2 Контрольные вопросы для подготовки к экзамену:**

1. Определение ПД, вспомогательных веществ, отличие в понятиях ПД и ингредиент пищевого продукта.
2. Вспомогательные вещества для пищевой технологии, отличие их от ПД.
3. Классификация ПД.
4. Европейская кодификация ПД, форма представления на ПП, количество групп ПД в ЕС
5. Место ПД в классификации потенциально опасных и посторонних веществ пищи
6. Принципиальная схема определения токсикологической безопасности ПД
7. Классификация пищевых красителей, примеры натуральных и синтетических пищевых красителей (ПК)
8. Классификация натуральных ПК, их получение и товароведные особенности
9. Классификация синтетических ПК, получение, товароведные особенности

10. Гранулированные ПК и их особенности
11. ПК-лаки и их особенности
12. Классификация консервантов
13. Особенности консервантов, примеры наиболее широко используемых консервантов
14. Химическая природа и особенности применения антибиотиков.
15. Классификация антиокислителей
16. Примеры природных и синтетических антиоксидантов (АО)
17. Механизм действия АО и факторы внешней и внутренней среды, влияющие на скорость окисления липидов
18. Пищевые продукты, в состав которых часто вводятся АО
19. Ароматизаторы (Ар), классификация Ар
20. Химическая природа ароматизаторов
21. Товароведные особенности эфирных масел как Ар, химический состав, сырье для их получения
22. Характеристика Ар, идентичных натуральным
23. Преимущества и недостатки искусственных Ар
24. Особенности порошковых Ар
25. Усилители вкуса и аромата (УВА), их сырьевые источники и строение
26. Наиболее часто используемые УВА, их свойства и особенности применения
27. Подсластители (Пс), сахарозаменители (Сз)
28. Классификация Пс и Сз, отличие Пс от Сз
29. Товароведные характеристики и особенности применения Пс и Сз
30. Наиболее популярные Пс и Сз и продукты, в которых они используются.
31. ПД, регулирующие консистенцию и текстуру, их классификация
32. Особенности строения, механизм действия и применение эмульгаторов.
33. Что такое гидрофильно-липофильный баланс?
34. Основные показатели безопасности эмульгаторов
35. Что такое синергетический эффект загустителей?
36. Что такое модификация загустителей?
37. Какие товароведные характеристики гидроколлоидов знаете?
38. Подлинность пищи. Цель установления подлинности пищевых продуктов.
39. Критерии подлинности пищевых продуктов
40. Приведите пример определения подлинности пищевых продуктов по минорам.

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

**Критерии рейтинговых оценок по курсу «Товароведение и экспертиза пищевых добавок»**

<i>Зачётная оценка</i>	<i>Рейтинговая оценка успеваемости</i>
<i>Отлично</i>	<i>80-100 баллов</i>
<i>Хорошо</i>	<i>60-79 баллов</i>
<i>Удовлетворительно</i>	<i>45-59 баллов</i>
<i>Не удовлетворительно</i>	<i>менее 45 баллов</i>

**Распределение баллов рейтинговой оценки между видами контроля**

Форма промежуточной аттестации	Количество баллов, не более				
	Текущий контроль	Рубежный контроль	Итоговый контроль	Сумма баллов	Поощрительные баллы
Экзамен	50	30	20	100	10

«Автоматический» экзамен выставляется без опроса студентов по результатам практических работ, других работ, выполненных студентами в течение семестра, а также по результатам текущей успеваемости на практических занятиях.

**Оценка за «автоматический» экзамен должна соответствовать итоговой оценке за работу в семестре.**

Студенты, рейтинговые показатели которых ниже 45 баллов, сдают экзамен в традиционной форме. **Рейтинговые оценки за экзамен, полученные этими студентами, не могут превышать 45 баллов.**

**- Оценивание качества устного ответа при промежуточной аттестации обучающегося**

***Ожидаемые результаты:***

Демонстрация **знания** пищевых добавок, оценки качества и безопасности.

**Умения** пользоваться санитарно-гигиенической и другой нормативной документацией по пищевым добавкам и БАД, оценивать целесообразность применения пищевых добавок и БАД в промышленности, общественном питании, оздоровительных программах;

**Владения** навыками применения основных методов анализа целесообразности применения ПД и БАД на потребительском рынке России и контроля и надзора за их безопасностью

***Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при устном ответе во время промежуточной аттестации*** определяется оценками «зачтено» или «не зачтено» по следующим **критериям:**

***Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при устном ответе во время промежуточной аттестации*** определяется оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно» по следующим **критериям:**

**«Неудовлетворительно» (менее 45 баллов)** ставится, если:

- не раскрыто основное содержание учебного материала;
- обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;
- допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.
- не сформированы компетенции, умения и навыки.

**«Удовлетворительно» (45-59 баллов)** ставится, если:

- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;
- усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам;
- имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;
- при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированности компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации;
- продемонстрировано усвоение основной литературы.

**«Хорошо» (60-79 баллов)** ставится, если:

- раскрыто содержание материала, показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;
- усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам;
- имелись незначительные затруднения в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;
- выявлена достаточная сформированности компетенций, умений и навыков, студент может применить теорию в новой ситуации;
- продемонстрировано усвоение основной литературы.

**«Отлично» (80-100 баллов)** ставится, если:

- полно или последовательно раскрыто содержание материала, показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;
- усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам;
- нет затруднений и ошибок в определении понятий, использовании терминологии;
- выявлена достаточная сформированности компетенций, умений и навыков, студент может применить теорию в новой ситуации;
- продемонстрировано усвоение основной литературы.

### **Оценивание работы обучающегося на практических занятиях**

#### **Ожидаемые результаты:**

**Демонстрация знания** ассортимента и потребительских свойств пищевых добавок и БАД, факторы, формирующие и сохраняющие их качество, принципы классификации и кодирования пищевых добавок и БАД;

методические подходы к оценке качества и безопасности пищевых добавок и БАД, процедуру регистрации пищевых добавок и БАД;

**Умения** оценивать целесообразность применения пищевых добавок и БАД в промышленности, общественном питании, оздоровительных программах;

оценивать правильность и полноту информации для потребителя на этикетке пищевых продуктов, полученных с использованием пищевых добавок и БАД;

контролировать адекватность сопровождающей документации на пищевые добавки и БАД; определять степень соответствия рекламы БАД действующему законодательству;

**Владения** навыками применения основных методов анализа целесообразности применения ПД и БАД на потребительском рынке России и контроля и надзора за их безопасностью.

#### **Критерии оценки:**

Активное участие в обсуждении вопросов семинара,  
самостоятельность ответов,

свободное владение материалом,  
полные и аргументированные ответы на вопросы семинара,  
твёрдое знание лекционного материала, обязательной и рекомендованной дополнительной литературы,  
полностью выполненная самостоятельная работа по теме семинара.

**Пороги оценок:**

**1 балл** - активное участие в обсуждении вопросов семинара, самостоятельность ответов, свободное владение материалом, полные и аргументированные ответы на вопросы семинара, твёрдое знание лекционного материала, обязательной и рекомендованной дополнительной литературы.

**0, 5** - недостаточно полное раскрытие некоторых вопросов темы, незначительные ошибки в формулировке категорий и понятий, меньшая активность на семинаре, неполное знание дополнительной литературы.

**0 баллов** - пассивность на семинаре, частая неготовность при ответах на вопросы, отсутствие качеств, указанных выше для получения более высоких оценок.

**Оценивание качества самостоятельной работы обучающихся**

**Ожидаемые результаты:**

- умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определенного направления микробиологии;

- умение обобщать теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей.

**Критерии оценки:**

- соответствие предполагаемым ответам;

- продемонстрирована способность анализировать и обобщать информацию.

**Пороги оценок:**

**0,6 балла** - полные и правильные ответы на все поставленные теоретические вопросы, корректная формулировка понятий и категорий.

**0,4 балла** - недостаточно полные и правильные ответы, несущественные ошибки в формулировке категорий и понятий, небольшие шероховатости в аргументации.

**0,2 балл** - ответы включают материалы, в целом правильно отражающие понимание студентом выносимых на контрольную работу тем курса, допускаются неточности в раскрытии части категорий, неправильные ответы на 1 -2 вопроса.

**0 баллов** - неправильные ответы на 3 и более вопросов, большое количество существенных ошибок.

**- Оценивание выступления с докладом и презентацией на пресс-конференции:**

**Ожидаемые результаты:**

- знание основные положения, методы и законы естественнонаучных дисциплин (математики, физики, химии, биологии и других смежных дисциплин), используемые в товароведении;

- умение применять достижения естественных и инженерных наук для организации торгово-технологических процессов;

- владение современной технологией торговли.

**Критерии оценки:**

- соответствие выступления теме, поставленным целям и задачам;

- демонстрация понимания темы, умения критического анализа информации; знания методов изучения истории экономической мысли и умения их применять; обобщения информации с помощью таблиц, схем, рисунков; способности делать аргументированные выводы; оригинальную и креативную презентацию доклада.

**Пороги оценок:**

**5 баллов** – соответствие выступления теме, поставленным целям и задачам; показал понимание темы, умение критического анализа информации; продемонстрировал знание методов изучения истории экономической мысли и умением их применять; обобщил информацию с помощью таблиц, схем, рисунков; сформулировал аргументированные выводы; оригинальность и креативность при подготовке презентации.

**3 балла** – соответствие выступления теме, поставленным целям и задачам; не достаточно четко выражено понимание темы, демонстрирует навык сбора информации на заданную тему; отсутствует обобщение информации с помощью таблиц, схем, рисунков; презентация выполнена по шаблону.

**0 баллов** – не соответствие выступления теме, отсутствуют понимание темы, обобщение информации, выводы и презентация.

Преподаватель



**В.В.Шубина**