

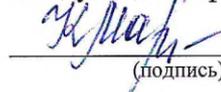
Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего  
образования  
«Кемеровский государственный сельскохозяйственный институт»  
Кафедра агробиотехнологий

УТВЕРЖДЕН

на заседании кафедры

« 30 » августа 2019 г., протокол № 1

заведующий кафедрой



М.Г. Курбанова

(подпись)

# ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПРИЛОЖЕНИЕ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**Б1.В.02 ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ**

для студентов по направлению подготовки бакалавриата

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Разработчик: Егушова Е.А.

Кемерово 2019

## СОДЕРЖАНИЕ

1 ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ .....	3
1.1 Перечень компетенций .....	3
1.2 Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования .....	4
1.3 Описание шкал оценивания .....	6
1.4 Общая процедура и сроки проведения оценочных мероприятий .....	7
2 ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ .....	9
2.1 Текущий контроль знаний студентов .....	9
2.2 Промежуточная аттестация .....	15
2.3 Типовой вариант итогового тестирования .....	16
3 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ .....	20

# **1 ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ**

## **1.1 Перечень компетенций**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- ПК-7 готовность реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы.

## 1.2 Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования

Конечными результатами освоения программы дисциплины являются сформированные когнитивные дескрипторы «знать», «уметь», «владеть» (З1, У1, В1, З2, У2, В2), расписанные по отдельным компетенциям. Формирование этих дескрипторов происходит в течение изучения дисциплины по этапам в рамках различного вида занятий и самостоятельной работы.

Таблица 1 – Соответствие этапов (уровней) освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания

Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Критерии оценивания результатов обучения					Оценочные средства
		1	2	3	4	5	
ПК-7 готовность реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы							
<b>Первый этап</b> (начало формирования) <i>Готов определять качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</i>	<b>Владеть:</b> методами определения качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки <b>В1</b>	Не владеет	Фрагментарное владение методами определения качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	В целом успешное, но не систематическое владение методами определения качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы владение методами определения качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Успешное и систематическое владение методами определения качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Тест, реферат, собеседование
	<b>Уметь:</b> определять качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки <b>У1</b>	Не умеет	Фрагментарное умение определять качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	В целом успешное, но не систематическое умение определять качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение определять качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Успешное и систематическое умение определять качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Тест, реферат, собеседование
	<b>Знать:</b> основные аспекты безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки <b>З1</b>	Не знает	Фрагментарные знания об основных аспектах безопасности и качестве сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	В целом успешные, но не систематические знания об основных аспектах безопасности и качестве сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы знания об основных аспектах безопасности и качестве сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Успешные и систематические знания об основных аспектах безопасности и качестве сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Тест, реферат, собеседование

Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Критерии оценивания результатов обучения					Оценочные средства
		1	2	3	4	5	
<b>Второй этап</b> (завершение формирования) <i>Готов реализовывать знания нормативной и законодательной базы при переработки сельскохозяйственного сырья</i>	<b>Владеть:</b> уровнем знаний нормативной и законодательной базы при переработки сельскохозяйственного сырья <b>В2</b>	Не владеет	Фрагментарное владение знаний нормативной и законодательной базы при переработки сельскохозяйственного сырья	В целом успешное, но не систематическое владение знаний нормативной и законодательной базы при переработки сельскохозяйственного сырья	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы владение знаний нормативной и законодательной базы при переработки сельскохозяйственного сырья	Успешное и систематическое владение знаний нормативной и законодательной базы при переработки сельскохозяйственного сырья	Собеседование, разноуровневые задачи и задания
	<b>Уметь:</b> использовать знания о качестве и безопасности сельскохозяйственного сырья в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы <b>У2</b>	Не умеет	Фрагментарное умение использовать знания о качестве и безопасности сельскохозяйственного сырья в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	В целом успешное, но не систематическое умение использовать знания о качестве и безопасности сельскохозяйственного сырья в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать знания о качестве и безопасности сельскохозяйственного сырья в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	Успешное и систематическое умение использовать знания о качестве и безопасности сельскохозяйственного сырья в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	Собеседование, разноуровневые задачи и задания
	<b>Знать:</b> нормативную и законодательную базу, используемую для оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья <b>З2</b>	Не знает	Фрагментарные знания о нормативной и законодательной базе, используемой для оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья	В целом успешные, но не систематические знания о нормативной и законодательной базе, используемой для оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы знания о нормативной и законодательной базе, используемой для оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья	Успешные и систематические знания о нормативной и законодательной базе, используемой для оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья	Собеседование, разноуровневые задачи и задания

Этапы формирования компетенций реализуются в ходе освоения дисциплины, что отражается в тематическом плане дисциплины.

### 1.3 Описание шкал оценивания

Для оценки составляющих компетенции при **текущем контроле и промежуточной аттестации** используется балльно-рейтинговая система оценок. При оценке контрольных мероприятий преподаватель руководствуется критериями оценивания результатов обучения (таблица 1), суммирует баллы за каждое контрольное задание и переводит полученный результат в вербальный аналог, руководствуясь таблицей 2 и формулой 1.

Таблица 2 – Сопоставление оценок когнитивных дескрипторов с результатами освоения программы дисциплины

Балл	Соответствие требованиям критерия	Выполнение критерия	Вербальный аналог	
1	2	3	4	
5	результат, содержащий полный правильный ответ, полностью соответствующий требованиям критерия	85-100% от максимального количества баллов	отлично	зачтено
4	результат, содержащий неполный правильный ответ (степень полноты ответа – более 75%) или ответ, содержащий незначительные неточности, т.е. ответ, имеющий незначительные отступления от требований критерия	75-84,9% от максимального количества баллов	хорошо	
3	результат, содержащий неполный правильный ответ (степень полноты ответа – до 75%) или ответ, содержащий незначительные неточности, т.е. ответ, имеющий незначительные отступления от требований критерия	60-74,9% от максимального количества баллов	удовлетворительно	
2	результат, содержащий неполный правильный ответ, содержащий значительные неточности, ошибки (степень полноты ответа – менее 60%)	до 60% от максимального количества баллов	неудовлетворительно	не зачтено
1	неправильный ответ (ответ не по существу задания) или отсутствие ответа, т.е. ответ, не соответствующий полностью требованиям критерия	0% от максимального количества баллов		

Расчет доли выполнения критерия от максимально возможной суммы баллов проводится по формуле 1:

$$A = \frac{\sum_{i=1}^n m_i k_i}{5 \cdot \sum_{i=1}^n m_i} \cdot 100\% \quad (1)$$

где n – количество формируемых когнитивных дескрипторов;

$m_i$  – количество оценочных средств i-го дескриптора;

$k_i$  – балльный эквивалент оцениваемого критерия i-го дескриптора;

5 – максимальный балл оцениваемого результата обучения.

Затем по таблице 2 (столбец 3) определяется принадлежность найденного значения А (в %) к доле выполнения критерия и соответствующий ему вербальный аналог.

Вербальным аналогом результатов зачета являются оценки «зачтено / не зачтено», экзамена – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», которые заносятся в экзаменационную (зачетную) ведомость (в то числе электронную) и зачетную книжку. В зачетную книжку заносятся только положительные оценки. Подписанный преподавателем экземпляр ведомости сдаётся не позднее следующего дня в деканат, а второй хранится на кафедре.

В случае неявки студента на экзамен (зачет) в экзаменационной ведомости делается отметка «не явился».

#### **1.4 Общая процедура и сроки проведения оценочных мероприятий**

Оценивание результатов обучения студентов по дисциплине осуществляется по регламентам текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль в семестре проводится с целью обеспечения своевременной обратной связи, для коррекции обучения, активизации самостоятельной работы студентов. Объектом текущего контроля являются конкретизированные результаты обучения (учебные достижения) по дисциплине.

Свой фактический рейтинг студент может отслеживать в системе электронного обучения Кемеровского ГСХИ (журнал оценок) <http://moodle.ksai.ru/grade/edit/tree/index.php?id=6911>. При возникновении спорной ситуации, оценка округляется в пользу студента (округление до десятых).

Промежуточная аттестация предназначена для объективного подтверждения и оценивания достигнутых результатов обучения после завершения изучения дисциплины (или её части). Форма промежуточной аттестации по дисциплине определяется рабочим учебным планом.

Итоговая оценка определяется на основании таблицы 2.

Организация и проведение промежуточной аттестации регламентируется внутренними локальными актами.

#### **Итоговое тестирование**

Итоговое тестирование проводится в формате компьютерного тестирования в системе электронного обучения <http://moodle.ksai.ru/mod/quiz/view.php?id=142762>.

Для проведения тестирования выделяется аудитория, оснащенная компьютерами с доступом в сеть интернет. В ходе выполнения теста использование конспектов лекций, методической литературы, мобильных устройств связи и других источников информации запрещено. Результаты студента, нарушившего правила проведения экзаменационного тестирования, аннулируются. Студенты имеют право делать черновые записи только на черновиках выданных преподавателем, при проверке черновые записи не рассматриваются.

Проверка теста выполняется автоматически, результат сообщается студенту сразу после окончания тестирования.

Итоговый тест состоит из 20 вопросов, скомпонованных случайным образом. Время тестирования 40 минут.

Студенты, не прошедшие промежуточную аттестацию по графику сессии, должны ликвидировать задолженность в установленном порядке.

## **2 ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ**

### **2.1 Текущий контроль знаний студентов**

#### **Комплект вопросов для собеседования**

##### **Тема 1. Предмет, методы, цель и задачи товароведения**

1. Предмет и задачи товароведения. Связь товароведения с другими науками.
2. Основные этапы развития товароведения.
3. Современные задачи, стоящие перед товароведением.

##### **Тема 2. Классификация и ассортимент продовольственных товаров**

1. Классификация продовольственных товаров: цели, задачи и методы. Преимущества и недостатки методов классификации.
2. Признаки классификации товаров.
3. Общие правила классификации.
4. Виды классификации товаров. Особенности применения.
5. Классификаторы: понятие, виды и категории.
6. Классификация товаров по режимам и срокам хранения.
7. Кодирование товаров. Виды и методы кодирования. Преимущества и недостатки методов кодирования.
8. Автоматическая система кодирования товаров. Штриховое кодирование.

##### **Тема 3. Качество товаров. Номенклатура потребительских свойств и показателей продовольственных товаров**

1. Понятие о качестве сельскохозяйственной продукции. Основные понятия.
2. Потери товаров: виды, причины возникновения, меры по предупреждению и сокращению потерь.
3. Показатели качества: понятие, классификация, значение.
4. Номенклатура потребительских свойств товаров: понятие, назначение, правила построения.
5. Полезность пищевых продуктов: пищевая, биологическая, энергетическая, физиологическая.
6. Контроль качества товаров. Виды и методы контроля.
7. Выборочный контроль качества товарных партий. Правила отбора проб.
8. Методы определения показателей качества. Достоинства и недостатки каждого метода.
9. Дефекты товаров: понятие, классификация, методы определения.
10. Оценка качества: понятие, методы, значение.
11. Уровень качества: понятие, порядок оценки уровня качества, методы оценки.

#### **Тема 4. Факторы, влияющие на формирование и сохранение качества товаров**

1. Факторы, влияющие на формирование качества товаров.
2. Факторы, сохраняющие качество товаров.

#### **Тема 5. Показатели безопасности сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции**

1. Характеристика веществ неалиментарного характера: антиферменты, авитамины, деминерализующие вещества.
2. Природные токсические вещества: оксалаты, гликоалкалоиды, цианогенные гликозиды, зобогенные вещества.
3. Основные пути загрязнения контаминантами продовольственного сырья.
4. Загрязнители биологического происхождения.
5. Микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов и их гигиенические нормативы.
6. Метаболиты микроорганизмов, развивающихся в пищевых продуктах.
7. Микотоксины. Токсикологическая характеристика трихотеценов, зеараленона, афлотоксинов, патулина, эрготоксинов.
8. Контаминанты химического происхождения: токсичные элементы (ртуть, свинец, кадмий, мышьяк), пестициды, радионуклиды, нитраты, нитриты, нитрозосоединения, полициклические ароматические углеводороды (ПАУ).

#### **Тема 6. Виды деятельности по оценке потребительских товаров**

1. Информация о товарах. Требования к информации о товарах.
2. Виды информации о товарах, их назначение, характеристики.
3. Маркировка товаров: назначение, виды, носители.
4. Информационные знаки: понятие группы, назначение и характеристика отдельных групп.

#### **Тема 7. Товарная экспертиза**

1. Экспертиза товаров. Цели и задачи экспертизы.
2. Отличительные особенности товароведной экспертизы.
3. Законодательство Российской Федерации о защите прав потребителей

#### **Тема 8. Товароведная характеристика и экспертиза качества зерна злаковых, бобовых и масличных культур**

1. Структура стандартов на зерно.
2. Классификация признаков качества зерна.
3. Требования к качеству крупяных культур.
4. Требования к качеству масличных культур.
5. Химический состав зерна, требования к качеству зерна.

#### **Тема 9. Товароведная характеристика и экспертиза качества муки и круп**

1. Ассортимент крупы.
2. Химический состав и пищевая ценность крупы.
3. Требования к качеству крупы.

4. Упаковка и хранение круп.
5. Химический состав и пищевая ценность муки.
6. Ассортимент муки.
7. Требования к качеству муки, хлебопекарные свойства муки.
8. Упаковка и хранение муки.
9. Процессы, происходящие при хранении крупы и муки.

#### **Тема 10. Товароведная характеристика и экспертиза качества хлеба и макаронных изделий**

1. Требования к качеству макаронных изделий.
2. Упаковка и хранение макаронных изделий.
3. Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий.
4. Требования к качеству хлеба и хлебобулочных изделий.
5. Дефекты и болезни хлеба, хранение хлеба и хлебобулочных изделий.

#### **Тема 11. Товароведная характеристика и экспертиза качества растительных масел**

1. Ассортимент растительных масел.
2. Требование к качеству растительных масел.
3. Дефекты растительных масел, хранение растительных масел.

#### **Тема 12. Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих овощей**

1. Особенности химического состава, пищевая и энергетическая ценность плодов и овощей.
2. Физические, структурно-механические и теплофизические свойства плодов и овощей.
3. Классификация овощей.
4. Характеристика тыквенных, томатных и зернобобовых овощей. Особенности морфологического строения.
5. Идентификационные признаки свежих овощей.
6. Показатели качества, дефекты, товарные сорта свежих овощей.

#### **Тема 13. Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих плодов**

1. Классификация плодов.
2. Характеристика семечковых и косточковых плодов, тропических и субтропических плодов и ягод. Особенности морфологического строения.
3. Идентификационные признаки свежих плодов.
4. Экспертная оценка качества и показатели безопасности свежих плодов.
5. Способы, режимы и сроки хранения свежих плодов.
6. Условия транспортирования свежих плодов.

#### **Тема 14. Теоретические основы консервирования и товароведная характеристика переработанной продукции**

1. Теоретические основы консервирования плодов и овощей.

2. Принципы и методы консервирования плодов и овощей.
3. Экспертиза качества плодоовощных консервов.
4. Показатели безопасности консервов.
5. Сроки и условия хранения консервов.
6. Консервирование плодоовощной продукции антисептиками.
7. Требования к качеству плодоовощных консервов.
8. Виды брака консервов, причины их вызывающие.

#### **Тема 15. Товароведная характеристика и экспертиза качества цельномолочных продуктов**

1. Химический состав и пищевая ценность молока.
2. Ассортимент питьевого молока и сливок.
3. Требования, предъявляемые к качеству молока питьевого.
4. Требования, предъявляемые к качеству питьевых сливок.
5. Пороки питьевого молока и сливок (вкуса, цвета, запаха и консистенции) и меры их предупреждения.
6. Ассортимент кисломолочных напитков.
7. Требования, предъявляемые к качеству кисломолочных напитков.
8. Ассортимент сметаны.
9. Требования, предъявляемые к качеству сметаны.
10. Ассортимент творога и творожных изделий.
11. Требования, предъявляемые к качеству творога и творожных изделий.
12. Условия и сроки хранения кисломолочных продуктов.
13. Пороки кисломолочных продуктов.

#### **Тема 16. Товароведная характеристика и экспертиза качества масла сливочного и сыров**

1. Классификация и ассортимент сливочного масла.
2. Требования, предъявляемые к качеству масла сливочного.
3. Пороки масла, режимы хранения.
4. Классификация сыров.
5. Требования, предъявляемые к качеству сыров.
6. Пороки сыров, режимы хранения.

#### **Тема 17. Товароведная характеристика и экспертиза качества молочных консервов**

1. Ассортимент молочных консервов.
2. Требования, предъявляемые к качеству молочных консервов.
3. Пороки молочных консервов, режимы хранения.

#### **Тема 18. Товароведная характеристика и экспертиза качества мяса и субпродуктов**

1. Морфологический и химический состав мясного сырья.
2. Пищевая и биологическая ценность мяса сельскохозяйственных животных различных видов.
3. Классификация мяса (по виду, возрасту, полу, термическому состоянию).

4. Маркировка и клеймение мяса.
5. Сортная разделка туш мяса для розничной торговли.
6. Требования, предъявляемые к качеству мяса.
7. Пороки мяса, предупреждение и методы устранения пороков.
8. Режимы хранения мяса.
9. Классификация субпродуктов.
10. Требования, предъявляемые к качеству субпродуктов, упаковка, хранение.
11. Классификация мяса домашней птицы.
12. Упаковка, маркировка и хранение мяса домашней птицы.

#### **Тема 19. Товароведная характеристика и экспертиза качества мясных деликатесов**

1. Ассортимент колбасных изделий.
2. Требования, предъявляемые к качеству колбасных изделий.
3. Дефекты колбасных изделий, режимы хранения.

#### **Тема 20. Товароведная характеристика и экспертиза качества мясных консервов и полуфабрикатов**

1. Классификация мясных консервов.
2. Ассортимент мясных консервов.
3. Требования, предъявляемые к качеству мясных консервов.
4. Маркировка, упаковка и хранение мясных консервов.
5. Дефекты мясных консервов.

#### **Комплект тем рефератов**

1. История развития товароведения как науки.
2. Роль отечественных ученых в развитии товароведения (М.Я. Киттары, П.П. Петров, Я.Я. Никитинский, Ф.В. Церевитинов, В.С. Смирнов, Н.И. Козин, В.С. Грюнер, А.А. Колесник и др.)
3. Товароведение в условиях современного рынка. Современные задачи товароведения.
4. Роль товароведения в международном товарообмене.
5. Сравнительный анализ методов классификации товаров.
6. Значение классификации в торгово-оперативной деятельности.
7. Значение классификации для международной торговли.
8. История развития штрихового кодирования.
9. Сравнительный анализ методов кодирования.
10. Роль товарных знаков в оптимизации ассортимента.
11. Роль качества в повышение конкурентоспособности продукции.
12. Значение экономических требований в формировании качества продукции.
13. Стратегии качества на рынке потребительских товаров.
14. Виды и режимы переработки сельскохозяйственной продукции.
15. Экология и упаковка.
16. Пищевые красители: понятие, классификация, нормы.

17. Государственное регулирование товарных потерь.
18. Современные методы оценки товаров.
19. Методы изучения мнений потребителей.
20. Методы представления результатов оценки.
21. Роль информации о товарах в условиях глобальной экономики.
22. Значение маркировки в экспортных и импортных операциях.
23. Грузовая маркировка: понятие, цели, задачи, содержание.
24. Роль маркировки в обеспечении безопасности товаров.
25. Понятие и функции товарного знака.
26. Безопасность и защита прав потребителей.
27. Анализ изменений, внесенных в закон «О защите прав потребителей».

### **Комплект разноуровневых задач и заданий по теме «Расчет энергетической ценности пищевых продуктов»**

**1.** Сыр «Российский» в 100 г содержит белка 24,2%. Какое количество необходимо употребить человеку данного сыра для удовлетворения суточной потребности в белках? Какие пищевые продукты являются наиболее богатым источником белков?

Назовите основные свойства белков? Укажите классификацию белков.

**2.** Сливочное масло сладко-сливочное соленое, содержит 85,4% жира. Какое количество масла сливочного необходимо человеку для удовлетворения суточной потребности в жире? Объясните понятие гидрогенизации жира? Назовите причины прогоркания жиров, как это предотвратить?

**3.** В 100 г печенья «Золушка» содержится 61,9% углеводов. Какое количество печенья необходимо употребить для удовлетворения суточной потребности человека в углеводах? Как классифицируют углеводы? Какие углеводы преобладают в пряниках?

**4.** В плодах шиповника содержится 8,1 мг% бета-каротина. Какое количество необходимо употребить плодов шиповника для удовлетворения суточной потребности человека в витамине А? В каких пищевых продуктах содержится витамин А? Какое значение имеет витамин А в питании человека? К какой группе относится витамин А?

**5.** Грибы «Шампиньоны нарезанные» быстрозамороженные содержат 5,6 мг витамина С. Сколько необходимо употребить шампиньонов для удовлетворения суточной потребности человека в витамине С? Какие продукты питания являются источником витамина С?

**6.** По данным таблицы рассчитайте теоретическую и практическую энергетическую ценность 100 г продукта.

№ задачи	Наименование продукта	Содержание в 100 г продукта		
		Белок	Жиры	Углеводы
1	Грибы «Шампиньоны нарезанные» быстрозамороженные	4,5	1,0	0,1
2	Кетчуп «Шашлычный»	1,2	-	20
3	Хлеб пшеничный «Новый»	7,5	2,8	49,2
4	Макаронные изделия	10,4	1,1	71,5

	«Рожки любительские»			
5	Десерт молочный с творожным кремом и персиком «Даниссимо»		5,6	18,4
6	Йогурт молочный с вишней и черешней «СанКруи»	2,8	1,5	13,0
7	Сливочное масло «Крестьянское» сладко-сливочное несоленое	0,8	72,5	1,3
8	Колбаса вареная «Мясная марка»	13	22	0,8
9	Кефир «Простоквашино»	2,8	1,0	4,0

## 2.2 Промежуточная аттестация

### Вопросы для собеседования

1. Предмет, цели и задачи товароведения.
2. Состояние и перспективы развития потребительского рынка России.
3. Методы исследования в товароведении, достоинства и недостатки каждого метода.
4. Классификация товаров. Принципы построения систем классификации и их виды.
5. Кодирование товаров. Виды и методы кодирования. Преимущества и недостатки методов кодирования.
6. Ассортимент товаров. Показатели ассортимента, особенности его формирования и оценки.
7. Количественные характеристики товаров. Общие и специфичные характеристики единичных экземпляров товаров и товарных партий.
8. Качество товаров. Основные понятия.
9. Классификация требований, предъявляемых к товарам.
10. Показатели качества, их классификация по различным признакам.
11. Номенклатура потребительских свойств товаров.
12. Функциональные свойства и показатели качества, их определяющие.
13. Свойства надежности и показатели качества, их определяющие.
14. Эргономические свойства и показатели, их определяющие.
15. Экологические свойства и свойства безопасности. Виды безопасности.
16. Градации качества товаров: стандартная, нестандартная, отход, брак.
17. Сортамент. Группы сортов. Принципы деления на товарные сорта.
18. Дефекты товаров. Классификация. Диагностика.
19. Контроль качества товаров. Виды и методы контроля.
20. Выборочный контроль качества товарных партий. Правила отбора проб.
21. Факторы, влияющие на формирование качества и количества товаров.
22. Сохранение качества и количества товаров. Классификация факторов, влияющих на их сохраняемость.
23. Упаковка, назначение, виды: требования к упаковке.
24. Хранение. Методы хранения. Классификация. Эффективность разных методов.
25. Размещение товаров. Принципы и правила размещения, их взаимосвязь.

26. Подготовка товаров к продаже. Особенности операций подготовки разных товарных групп.
27. Реализация товаров. Основные операции, их влияние на количество и качество.
28. Послепродажное обслуживание. Объекты. Назначение. Основные операции, их влияние на количество и качество.
29. Использование товаров. Способы повышения эффективности потребления или эксплуатации товаров.
30. Товарные потери. Группы, виды и разновидности. Меры по предупреждению и снижению потерь, их значение.
31. Информация о товарах. Требования к информации о товарах. Виды информации о товарах, их назначение, характеристики.
32. Маркировка товаров: назначение, виды, носители.
33. Информационные знаки: понятие группы, назначение и характеристика отдельных групп.
34. Экспертиза товаров. Цели и задачи экспертизы. Отличительные особенности товароведной экспертизы.
35. Порядок назначения и проведения товароведной экспертизы.
36. Эксперты и экспертные комиссии. Требования, предъявляемые к экспертам. Методы получения суждений экспертов.
37. Экспертиза товаров по количеству и качеству: порядок проведения и оформления.
38. Гигиеническая экспертиза товаров: порядок проведения и оформление результатов.
39. Экологическая экспертиза: порядок проведения и оформления.
40. Товароведная экспертиза: порядок проведения и ее оформление.

## **2.3 Типовой вариант итогового тестирования**

### **Вариант 1**

1. Какое количество энергии выделяется при расщеплении 1 г углеводов
  - a) 3,5 ккал
  - b) 3,75 ккал
  - c) 4,1 ккал
  
2. Какова суточная норма потребления жиров организмом человека
  - a) 80-100 г
  - b) 400-500 г
  - c) 20-30 г
  
3. По какому признаку произведена классификация муки следующих видов сеяная, обойная, обдирная
  - a) по виду
  - b) по типу
  - c) по сорту

4. Какие из перечисленных показателей определяют сорт крупы
  - a) вкус и запах
  - b) влажность
  - c) содержание доброкачественного ядра
  - d) содержание примесей
  - e) цвет
  
5. Каков срок хранения хлеба пшеничного из сортовой муки
  - a) 24 часа
  - b) 36 часов
  - c) 16 часов
  
6. По каким признакам может быть определена степень зрелости сырья
  - a) цвет, вкус
  - b) размер, цвет, вкус, аромат, консистенция, зрелость семян
  - c) зрелость семян
  
7. К генеративной (плодовой) группе овощей относятся
  - a) клубнеплоды
  - b) корнеплоды
  - c) зернобобовые
  
8. Назовите сырье для производства сахара-песка
  - a) сахарная свекла, сахарный тростник
  - b) сахарная свекла
  - c) сахарный тростник
  
9. Назовите недопустимые дефекты сахара-песка
  - a) желтый цвет, посторонний запах
  - b) потеря сыпучести, желтоватый цвет, посторонние запахи и привкус
  - c) потеря сыпучести, посторонний привкус
  
10. К какой группе относятся консервы «Зеленый горошек»
  - a) закусочные
  - b) обеденные
  - c) натуральные
  
11. Какие сахара содержатся в молоке
  - a) лактоза
  - b) фруктоза
  - c) сахароза
  
12. Вид преобладающей ткани в составе туши убойных животных
  - a) соединительная
  - b) жировая
  - c) мышечная

13. Какие признаки положены в основу деления говяжьих туш (полутуш) на категории по упитанности

- a) величина жирового покрова
- b) степень развития мышечной ткани, степень выступания костей, величина жирового покрова
- c) степень развития мышечной ткани, величина жирового покрова

14. На отрубы каких сортов разрубается говяжья туша

- a) первого, второго и третьего сорта
- b) первого, второго сорта

15. К дефектам сгущённого молока относят

- a) бомбаж
- b) загустение
- c) закисление
- d) песчанистость

16. Высушенная смесь яйца

- a) омлет
- b) яичный порошок
- c) меланж

17. Можно ли использовать в общественном питании гусиные и утиные яйца

- a) можно
- b) нельзя
- c) не имеет значения

18. Научная дисциплина, изучающая потребительские свойства товаров – \_\_\_\_\_ . Выберите один ответ:

- a) товароведение
- b) маркетинг
- c) логистика
- d) менеджмент

19. Товароведение как наука возникла. Выберите один ответ:

- a) в 13 веке
- b) в 17 веке
- c) в 18 веке
- d) в 16 веке

20. Сколько этапов выделяют в развитии товароведения. Выберите один ответ:

- a) три
- b) четыре
- c) пять
- d) два

Ключ:

- |     |   |     |   |     |   |     |     |     |       |
|-----|---|-----|---|-----|---|-----|-----|-----|-------|
| 1.  | c | 2.  | c | 3.  | c | 4.  | c d | 5.  | a     |
| 6.  | b | 7.  | c | 8.  | a | 9.  | b   | 10. | c     |
| 11. | a | 12. | c | 13. | b | 14. | a   | 15. | a b d |
| 16. | b | 17. | b | 18. | a | 19. | d   | 20. | a     |

### **3 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ**

Оценка знаний по дисциплине проводится с целью определения уровня освоения предмета, включает:

- лабораторные работы;
- решение разноуровневых задач и заданий;
- тестирование;
- реферат;
- собеседование.

Оценка качества подготовки на основании выполненных заданий ведется преподавателям (с обсуждением результатов), баллы начисляются в зависимости от соответствия критериям таблицы 1.

Оценка качества подготовки по результатам самостоятельной работы студента ведется:

- 1) преподавателем – оценка глубины проработки материала, рациональность и содержательная ёмкость представленных интеллектуальных продуктов, наличие креативных элементов, подтверждающих самостоятельность суждений по теме;
- 2) группой – в ходе обсуждения представленных материалов;
- 3) студентом лично – путем самоанализа достигнутого уровня понимания темы.

По дисциплине предусмотрены формы контроля качества подготовки:

- текущий (осуществление контроля за всеми видами аудиторной и внеаудиторной деятельности студента с целью получения первичной информации о ходе усвоения отдельных элементов содержания дисциплины);
- промежуточный (оценивается уровень и качество подготовки по конкретным разделам дисциплины).

Результаты текущего и промежуточного контроля качества выполнения студентом запланированных видов деятельности по усвоению учебной дисциплины являются показателем того, как студент работал в течение семестра. Итоговый контроль проводится в форме промежуточной аттестации студента – зачета.

Текущий контроль успеваемости предусматривает оценивание хода освоения дисциплины, промежуточная аттестация обучающихся – оценивание результатов обучения по дисциплине, в том посредством испытания в форме зачета.

Для оценки качества подготовки студента по дисциплине в целом составляется рейтинг – интегральная оценка результатов всех видов деятельности студента, осуществляемых в процессе ее изучения. Последняя представляется в балльном исчислении согласно таблице 2.

Защита практической работы производится студентом в день ее выполнения в соответствии с учебным расписанием. Преподаватель проверяет правильность выполнения практической работы студентом и сделанных выводов, контролирует знание студентом пройденного материала с помощью собеседования или тестирования.

Проработка конспекта лекций и учебной литературы осуществляется студентами в течение всего семестра, после изучения новой темы. К зачету допускаются студенты, выполнившие все виды текущей аттестации – лабораторные занятия, решение разноуровневых задач и заданий, собеседование, реферат, тестирование.