

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**



**Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный аграрный
университет имени Н.И. Вавилова»**

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой
[Подпись] / Попова О.М./
«05» *июня* 2018 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Дисциплина	ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ
Направление подготовки	35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Профиль подготовки / специализация / маги- стерская программа	Технологии пищевых производств в АПК
Квалификация (степень) выпускника	Бакалавр
Нормативный срок обучения	4 года
Кафедра-разработчик	Технологии продуктов питания Саратов 2018

Содержание

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП.....	3
2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания.....	6
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.....	12
4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы их формирования.....	23

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП

В результате изучения дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17.07.2017 г. №669, формируют следующие компетенции:

- общепрофессиональную: «способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности» (ОПК-2);

- универсальную: «способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач» (УК-1);

- профессиональную: «способен использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, микробиологических, теплофизических процессов» (ПК-8).

Таблица 1

Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Товароведение продовольственных товаров»

Компетенция		Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (семестр)	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства для оценки уровня сформированности компетенции
Код	Наименование				
1	2	3	4	5	6
ОПК-2	способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	знает: действующие нормативно правовые акты (законы, технические регламенты, ГОСТы) на продовольственные товары умеет: применять нормативно правовые акты при оценке и контроле качества пищевых продуктов; организовать эффек-	4	Лекции, лабораторные занятия	Устный опрос, самостоятельная работа

		<p>тивную систему контроля качества сырья и готовой продукции на основе требований, обусловленных специальными документами</p> <p>владеет: навыками применения нормативно правовых актов на продовольственные товары в процессе профессиональной деятельности</p>			
УК-1	<p>способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</p>	<p>знает: товарные характеристики товарных групп и конкретных товаров; основные методы контроля качества продовольственных товаров</p> <p>умеет: осуществлять поиск причин возникновения дефектов, проводить критический анализ качества продовольственных товаров и синтезировать результаты оценки качества товаров по различным признакам</p> <p>владеет: навыками и правилами идентификации товаров, при этом применяя системный подход для решения</p>	4	Лекции, лабораторные занятия	Доклад, круглый стол, устный опрос, самостоятельная работа

		поставленных задач			
ПК-8	способен использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, микробиологических, теплофизических процессов	<p>знает: основополагающие характеристики продовольственных товаров (химический состав, пищевую ценность, технологические и потребительские свойства) и процессы, происходящие в них на всех этапах товародвижения</p> <p>умеет: оценивать основополагающие характеристики продовольственных товаров; виды дефектов, причины их возникновения для принятия решений о возможности (или невозможности) предъявления претензий и материальных исков виновным лицам; определять виды потерь, причины</p> <p>владеет: навыками управления основополагающими характеристиками продовольственных товаров</p>	4	Лекции, лабораторные занятия	Доклад, устный опрос, самостоятельная работа

Примечание:

Компетенция ОПК-2 также формируется в ходе освоения дисциплин «Технология производства хлебобулочных изделий», «Технология производства кондитерских изделий», «Правоведение», «Технология переработки продукции растениеводства», «Технология переработки продукции животно-

водства», а также в ходе прохождения учебной практики по технологии заготовки и хранения сырья, преддипломной практики и государственной итоговой аттестации.

Компетенция УК-1 также формируется в ходе освоения дисциплин «Основы научных исследований», «Патентование», «Информатика» а также в ходе прохождения научно-исследовательской практики и государственной итоговой аттестации.

Компетенция ПК-8 также формируется в ходе освоения дисциплины «Основы биотехнологии продуктов из сырья растительного и животного происхождения», «Математика», «Физика», «Неорганическая и аналитическая химия», «Органическая химия», «Физическая и коллоидная химия», «Биохимия», «Гидромеханические процессы в пищевой промышленности», «Теоретическая технология», «Микробиология», «Процессы и аппараты пищевых производства», «Технология переработки продукции растениеводства», «Технология переработки продукции животноводства», а также в ходе прохождения учебной практики по технологии заготовки и хранения сырья, преддипломной практики и государственной итоговой аттестации.

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

Перечень оценочных средств

№	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	Доклад	Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение в устном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее	Темы докладов
2	Письменный опрос	Продукт самостоятельной работы студента, позволяющая за короткое время проверить знания большого количества учащихся одновременно	Вопросы для проведения входного контроля
3	Устный опрос	Вид контроля, позволяющий оценить знания и кругозор студента, умение логически построить ответ, владение монологической речью и иные коммуникативные навыки, обладает большими возможностями воспитательного воздействия преподавателя	Перечень вопросов для проведения рубежных контролей, зачета

Программа оценивания контролируемой дисциплины

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Органолептические методы оценки качества продовольственных товаров	УК-1, ПК-8	Устный опрос
2	Инструментальные методы оценки качества продовольственных товаров	УК-1, ПК-8	Устный опрос
3	Товароведная оценка качества муки	ОПК-1, ПК-8	Устный опрос
4	Определение качества сырой клейковины	УК-1, ПК-8	Устный опрос
5	Товароведная оценка качества свежих плодов и овощей	ОПК-1, ПК-8	Устный опрос
6	Товароведная оценка растительного масла	ОПК-1, ПК-8	Устный опрос
7	Товароведная оценка качества маргаринов	ОПК-1, ПК-8	Устный опрос
8	Товароведная оценка качества питьевого молока и молочных продуктов	ОПК-1, ПК-8	Устный опрос
9	Товароведная оценка качества мяса сельскохозяйственных животных	ОПК-1, ПК-8	Устный опрос
10	Товароведная оценка качества мясных продуктов	ОПК-1, ПК-8	Устный опрос
11	Проблемы качества продовольственных товаров на потребительском рынке	УК-1, ОПК-1	Круглый стол, доклад

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Код компетенции, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
		ниже порогового уровня (неудовлетворительно)	пороговый уровень (удовлетворительно)	продвинутый уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
1	2	3	4	5	6
ОПК-1, 4 семестр	знает: действующие нормативно-правовые акты	обучающийся не знает значительной части про-	обучающийся демонстрирует знания только основ-	обучающийся демонстрирует зна-	обучающийся демонстрирует знание действующих нор-

	(законы, технические регламенты, ГОСТы) на продовольственные товары	граммного материала, плохо ориентируется в основных нормативно правовых актах (законах, технических регламентах, ГОСТах) на продовольственные товары допускает существенные ошибки	ного материала, но не знает деталей, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	ние материала об основных нормативно правовых актах (законах, технических регламентах, ГОСТах) на продовольственные товары, не допускает существенных неточностей	мативно правовые актов (законов, технических регламентов, ГОСТов) на продовольственные товары, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	умеет: применять нормативно правовые акты при оценке и контроле качества пищевых продуктов; организовать эффективную систему контроля качества сырья и готовой продукции на основе требований, обусловленных специальной документацией	не умеет использовать активные и интерактивные методы, приемы работы с источниками информации, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное умение работать с нормативными правовыми актами при оценке и контроле качества пищевых продуктов	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, умение применять нормативно правовые акты при оценке и контроле качества пищевых продуктов	сформированное умение работать с нормативными правовыми актами при оценке и контроле качества пищевых продуктов; организовать эффективную систему контроля качества сырья и готовой продукции на основе требований, обусловленных специальной документацией
	владеет: навыками применения нормативно правовых актов на продовольственные	обучающийся не владеет навыками применения нормативно правовых актов на продоволь-	в целом успешное, но не системное владение навыками применения нормативно пра-	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопро-	успешное и системное владение навыками применения нормативно правовых актов на продо-

	товары в процессе профессиональной деятельности	ственные товары в процессе профессиональной деятельности, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины не выполнено	вовых актов на продовольственные товары в процессе профессиональной деятельности	вождающиеся отдельными ошибками владения навыками применения нормативно правовых актов на продовольственные товары в процессе профессиональной деятельности	вольственные товары в процессе профессиональной деятельности
УК-1, 4 семестр	знает: товароведные характеристики товарных групп и конкретных товаров; основные методы контроля качества продовольственных товаров	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в современной научной материально-технической базе; не знает товароведные характеристики товарных групп и конкретных товаров; основные методы контроля качества продовольственных товаров	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности при характеристике товарных групп и конкретных товаров; нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание товароведных характеристик товарных групп и конкретных товаров; основные методы контроля качества продовольственных товаров	обучающийся демонстрирует знание товароведных характеристик товарных групп и конкретных товаров; основные методы контроля качества продовольственных товаров, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	умеет: осуществлять поиск причин возникновения дефектов, проводить	не умеет осуществлять поиск причин возникновения дефектов, проводить	в целом успешное, но не системное умение осуществлять поиск причин	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы,	сформированное умение осуществлять поиск причин возникновения дефектов, про-

	критический анализ качества продовольственных товаров и синтезировать результаты оценки качества товаров по различным признакам	критический анализ качества продовольственных товаров и синтезировать результаты оценки качества товаров по различным признакам, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины не выполнено	возникновения дефектов, проводить критический анализ качества продовольственных товаров и синтезировать результаты оценки качества товаров по различным признакам	умение осуществлять поиск причин возникновения дефектов, проводить критический анализ качества продовольственных товаров и синтезировать результаты оценки качества товаров по различным признакам	водить критический анализ качества продовольственных товаров и синтезировать результаты оценки качества товаров по различным признакам
	владеет: навыками и правилами идентификации товаров, при этом применяя системный подход для решения поставленных задач	обучающийся не владеет навыками и правилами идентификации товаров, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение навыками и правилами идентификации товаров	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владения навыками и правилами идентификации товаров	успешное и системное владение навыками и правилами идентификации товаров, при этом применяя системный подход для решения поставленных задач
ПК-8, 3 семестр	знает: основополагающие характеристики продовольствен-	обучающийся не знает значительной части программного ма-	обучающийся демонстрирует знания только основного материа-	обучающийся демонстрирует знания осно-	обучающийся демонстрирует знание основополагающих характеристик

	<p>ных товаров (химический состав, пищевую ценность, технологические и потребительские свойства) и процессы, происходящие в них на всех этапах товародвижения</p>	<p>териала, плохо ориентируется в основополагающих характеристиках продовольственных товаров</p>	<p>ла, но не знает деталей, допускает неточности при характеристике товарных групп и конкретных товаров; нарушает логическую последовательность в изложении программного материала</p>	<p>вополагающих характеристик продовольственных товаров и процессов, происходящих в них на всех этапах товародвижения</p>	<p>продовольственных товаров (химический состав, пищевую ценность, технологические и потребительские свойства) и процессы, происходящие в них на всех этапах товародвижения, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо в нем ориентируется, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий</p>
	<p>умеет: оценивать основополагающие характеристики продовольственных товаров; виды дефектов, причины их возникновения для принятия решений о возможности (или невозможности) предъявления претензий и материальных исков виновным лицам; определять виды потерь, причины</p>	<p>не умеет оценивать основополагающие характеристики товаров; определять виды дефектов, причины их возникновения для принятия решений о возможности (или невозможности) предъявления претензий и материальных исков виновным лицам; определять виды потерь, причины возникновения, порядок спи-</p>	<p>в целом успешное, но не системное умение оценивать основополагающие характеристики товаров; определять виды дефектов; определять виды потерь, причины возникновения, порядок списания</p>	<p>в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы в умении оценивать основополагающие характеристики товаров; определять виды дефектов, причины их возникновения; определять виды потерь, причины возникновения, поря-</p>	<p>сформированное умение оценивать основополагающие характеристики товаров; определять виды дефектов, причины их возникновения для принятия решений о возможности (или невозможности) предъявления претензий и материальных исков виновным лицам; определять виды потерь, причины возникновения, порядок</p>

		сания, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины не выполнено		док списания	списания
	владеет: навыками управления основными характеристиками продовольственных товаров	обучающийся не владеет навыками управления основными характеристиками продовольственных товаров, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение навыками управления основными характеристиками продовольственных товаров	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владения навыками управления основными характеристиками продовольственных товаров	успешное и системное владение навыками управления основными характеристиками продовольственных товаров

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 Входной контроль

Цель проведения входного контроля определение уровня, знаний, умений и навыков обучающихся, степени усвоения ими программы 1 курса.

Примерный перечень вопросов

1. Как влияет качество товара на его конкурентоспособность?
2. Пищевая ценность продовольственных товаров.
3. Охарактеризуйте понятие биологической ценности продовольственных товаров
4. Общая классификация и характеристика углеводов.
5. Общая классификация и характеристика белков.
6. Общая классификация и характеристика жиров.
7. Общая классификация и характеристика ферментов.
8. Физические и физико-химические методы анализа.
9. Методы титрования.
10. Типы окислительно-восстановительных реакций.
11. Рефрактометрический анализ и его применение.
12. Колориметрический метод анализа. Общая характеристика метода.

3.2 Доклады

Умения и навыки, на формирование которых направлено выполнение данного вида работ

Выполнение устного доклада в полной мере раскрывает творческий подход обучающихся к самостоятельной проработке нового материала, позволяет оценить степень готовности учащихся к самостоятельному выбору актуальных проблем дисциплины. Данный вид творческой работы позволяет обучающимся овладеть навыками систематизации материала, развивает умение конкретизировать и обобщать проблемы и перспективы развития международной торговли и валютных рынков на основе анализа массива научной и периодической литературы по выбранной теме.

Рекомендуемая тематика устных докладов по дисциплине приведена в таблице 2.

Таблица 2

Темы устных докладов, рекомендуемые к написанию при изучении дисциплины «Товароведение продовольственных товаров»

№ п/п	Темы докладов
1	Состояние молочной промышленности в России и за рубежом.
2	Новое в производстве молочных продуктов.
3	Функциональные продукты на молочной основе.
4	Способы увеличения сроков годности молока и молочных продуктов.
5	Инновации в упаковке молочных продуктов.
6	Состояние рынка пищевых жиров.
7	Конъюнктура рынка мясных товаров в России и за рубежом.
8	Ассортимент жировых товаров на потребительском рынке
9	Ассортимент мясных товаров на потребительском рынке
10	Рыбная отрасль – состояние и перспективы развития в России.

11	Копченые рыбные товары: ассортимент, технология производства, дефекты.
12	Нормативные документы, обуславливающие безопасность и качество потребительских товаров.

3.3 Лабораторные работы

Тематика тем лабораторных работ устанавливается в соответствии со структурой и содержанием дисциплины «Товароведение продовольственных товаров», приведенной в рабочей программе.

Перечень тем лабораторных работ:

Органолептические методы оценки качества продовольственных товаров

Инструментальные методы оценки качества продовольственных товаров

Товароведная оценка качества муки

Определение качества сырой клейковины

Товароведная оценка качества свежих плодов и овощей

Товароведная оценка растительного масла

Товароведная оценка качества маргаринов

Товароведная оценка качества питьевого молока и молочных продуктов

Товароведная оценка качества мяса сельскохозяйственных животных

Товароведная оценка качества мясных продуктов

Проблемы качества продовольственных товаров на потребительском рынке.

Лабораторные работы проводятся в соответствии с Методическим указанием по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров».

Пример одной из лабораторных работ:

Лабораторная работа № 3 Товароведная оценка качества муки

Цель работы: изучить требования, предъявляемые к качеству пшеничной муки, исследовать качество муки по основным органолептическим и физико-химическим показателям, сделать заключение о сорте исследуемого образца.

К группе общих показателей относятся: вкус, отсутствие хруста при разжевывании, запах, цвет, влажность, зольность, кислотность и некоторые другие.

Органолептическая оценка качества муки

Запах и вкус муки являются важными показателями ее свежести и доброкачественности. Доброкачественная мука обладает слабо выраженным приятным специфическим запахом и вкусом. Наличие хруста в муке при разжевывании свидетельствует о присутствии в ней измельченных минеральных примесей (хруст недопустим в муке любого вида).

Для определения запаха берут около 20 г муки, высыпают на чистую бумагу, согревают дыханием и исследуют на запах. Для усиления ощущения запаха муку кладут в стакан и обливают водой, подогретой до 60°C, затем воду сливают и определяют запах.

Вкус и наличие минеральных примесей (хруста) определяют путем разжевывания одной-двух навесок (около 1 г каждая).

Цвет муки связан с принадлежностью ее к тому или иному виду и сорту, со степенью ее измельчения, типом зерна и рядом других факторов.

Мука с большим количеством оболочек темнее, чем полученная из почти чистого эндосперма. Более крупная и влажная мука кажется темнее, чем измельченная и более сухая одного и того же сорта. Мука из краснозерной пшеницы темнее, чем из белозерной.

Определение **зараженности и загрязненности вредителями** определяют визуально сразу или после просеивания через сита с целью установления пригодности муки для потребления в пищу. Мука любой степени зараженности и загрязненности считается нестандартной.

Физико-химические показатели

Определение влажности муки

Метод ее определения аналогичен определению влажности крупы и основан на высушивании навески муки массой 5 г при температуре 130°C в течение 40 мин в электрическом сушильном шкафу или при температуре 160 °С в течение 6 минут в приборе Чижевской (см. лабораторную работу № 1).

Определение титруемой кислотности муки

Данный показатель качества муки определяют с целью установления ее свежести и пригодности для хранения. Кислотность свежей муки, полученной из полноценного зерна, зависит от присутствия в ней кислотных солей фосфорной кислоты, органических кислот и способности белка муки связывать некоторое количество щелочи. При хранении кислотность муки возрастает за счет распада фитина, жира и других веществ. Особенно резко она повышается при порче муки, когда происходит быстрое накопление органических кислот. Обычно кислотность муки пшеничной не превышает 2...3 град.

Метод определения кислотности муки рассмотрен в лабораторной работе № 1.

Определение выхода и качества сырой клейковины

Одним из важнейших показателей «силы» муки является выход сырой **клейковины** и ее качество. Сырая клейковина состоит из набухших нерастворимых в воде белков – **глиадины** и **глютелина** – и адсорбированных ими веществ. Она содержит 30...35 % сухого вещества и 65...70 % воды. Качество клейковины характеризуется ее цветом, упругостью и растяжимостью.

Порядок проведения анализа

Из среднего образца муки на теххимических весах берут навеску 25 г. Муку помещают в фарфоровую ступку или чашку, добавляют к ней 13 мл водопроводной воды, температура которой 16...20 °С. Затем с помощью пестика или шпателя замешивают тесто. Частицы, приставшие к ступке или пестика, снимают и добавляют к комочку теста. Тесто приминают руками, скатывают в виде шарика и кладут в чашку на 20 мин, прикрыв ее стеклом, чтобы предотвратить заветривание. Затем клейковину отмывают в чашке, та-

зике или под слабой струей воды, температура которой 16...20 °С. Отмывают осторожно над ситом, чтобы не потерять кусочки клейковины.

Всю отмытую клейковину отжимают между ладонями, вытирая их сухим полотенцем, пока клейковина не начнет слегка прилипать к рукам, и взвешивают на теххимических весах, промывают еще 2...3 мин и снова отжимают и взвешивают. Если разница между первым и вторым взвешиванием не превышает 0,1 г, отмывку считают законченной.

По окончании отмывки определяют выход сырой клейковины в процентах к массе взятой навески муки. Качество клейковины определяют в процессе отмывки и после нее. В процессе отмывки и перед взвешиванием отмечают связанность, эластичность, крошковатость клейковины.

Цвет клейковины характеризуется словами: светлый, серый, темный. Клейковина, получающаяся в процессе отмывки в виде отдельных частиц, крошковатая, в виде связанного комка — связанная, резинообразная, эластичная.

Установив цвет клейковины, определяют ее физические свойства: эластичность и растяжимость. С этой целью отвешивают 4 г клейковины, формируют ее в шарик и помещают на 15 мин в сосуд с водой, температура которой 15-20 °С. Лишь после этого можно характеризовать эластичность и растяжимость образца клейковины.

Эластичностью называют свойство клейковины постепенно восстанавливать первоначальную форму после снятия растягивающего усилия.

Растяжимостью называют способность клейковины растягиваться в длину. Растяжимость определяют путем равномерного растягивания 4 г клейковины над линейкой (примерно в течение 10 с) до разрыва. По растяжимости клейковину подразделяют на короткую (растяжимость до 10 см), среднюю (растяжимость свыше 10 и до 20 см), длинную (растяжимость свыше 20 см).

В зависимости от эластичности и растяжимости клейковину делят на три группы:

- 1 – с хорошей эластичностью, по растяжимости - длинная или средняя;
- 2 – с хорошей эластичностью, по растяжимости – короткая или с удовлетворительной эластичностью, по растяжимости — короткая, средняя или длинная;
- 3 – малоэластичная, сильно тянущаяся, провисающая при растягивании, разрывающаяся на весу под собственной тяжестью, плавущая, а также неэластичная, крошащаяся.

Результаты, характеризующие количество и качество сырой клейковины исследуемого образца, сопоставляют с нормами по ГОСТ Р 52189-2003 «Мука пшеничная. Общие технические условия»

Вопросы для самоконтроля:

1. Какие органолептические показатели определяют при оценке качества муки пшеничной хлебопекарной?
2. От чего зависит цвет муки?
3. Перечислите физико-химические показатели, которые нормируются стандартом на муку пшеничную.
4. Значение показателя «титруемая кислотность» в оценке качества муки?
5. Что такое «сила муки»?
6. Что такое клейковина? Ее химический состав.
7. Опишите ход работы по определению содержания сырой клейковины.
8. Как определяются качество сырой клейковины?

3.4 Круглый стол

Круглый стол является средством текущего контроля и оценки знаний обучающихся. В процессе проведения круглого стола разбирается проблема-

тика, предложенная к самостоятельному изучению с использованием учебной и научной литературы.

На занятии обучающиеся демонстрируют результаты самостоятельной работы в форме изложения, ответов на вопросы преподавателя и друг друга.

Задача студента – участие в обсуждении всех вопросов круглого стола.

Темы для проведения круглых столов:

Круглый стол № 1. Проблемы качества продовольственных товаров на потребительском рынке.

План мероприятий по подготовке и проведению «круглого стола»:

Подготовка и проведение «круглого стола» осуществляется в три этапа:

Первый этап: самостоятельная подготовка. На данном этапе студент самостоятельно занимается поиском, сбором и обработкой материала по теме «круглого стола», подготовкой научного доклада и подготовкой к участию в научной дискуссии.

Второй этап: проведение «круглого стола». На данном этапе происходит чтение и обсуждение научных докладов, а также резюмирование основных итогов дискуссии.

Третий этап: подготовка материалов круглого стола к публикации. На данном этапе материалы круглого стола: тезисы докладов, вопросы, прозвучавшие в ходе дискуссии и ответы докладчиков, готовятся к публикации в сборники университета.

Регламент проведения «круглого стола»

Обозначение темы «круглого стола», его цели и основных задач – 3 минуты.

Поочерёдное выступление участников с научными докладами по теме «круглого стола» – 5-10 минут. Ответы на вопросы – не более 3-х минут на один вопрос.

Дискуссионное обсуждение докладов – не более 15-ти минут на обсуждение одного доклада. Подведение итогов «круглого стола» – 10 минут.

Примерный перечень вопросов для проведения круглого стола

1. Состояние рынка продовольственных товаров можно рассматривать с различных позиций: с точки зрения потребителя, предпринимательской сферы и государства. С точки зрения потребителя, рынок продовольственных товаров, каким должен быть, дайте характеристику? С точки зрения предпринимательства и государства?

2. Какую роль во всем этом играет товароведение?

3. Назовите факторы, влияющие на формирование рынка потребительских товаров в стране?

4. Анализ каждого из выделенных факторов.

5. Как можно решить проблему повышения качества продовольственных товаров?

6. Проблемы современного отечественного рынка продовольственных товаров с точки зрения потребителя.

3.5 Рубежный контроль

Цель проведения рубежного контроля: проверка уровня усвоения очередного раздела курса.

- *критерии оценки рубежного контроля:*

Оценка «5» - отлично – заслуживает обучающийся, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание вопроса, умение приводить примеры, поясняющие излагаемый материал.

Оценка «4» - хорошо - заслуживает обучающийся, обнаруживший достаточные, но неглубокие знания вопроса. Поясняющие примеры приводятся редко.

Оценка «3» - удовлетворительно – заслуживает обучающий, обнаруживший знания по основным моментам вопроса, но не раскрыв его сути.

Оценка «2» - неудовлетворительно – выставляется обучающемуся, обнаружившему пробелы в знаниях и допустившему принципиальные ошибки в изложении ответа на вопрос.

Вопросы рубежного контроля, рассматриваемые на контактных занятиях и выносимые на самостоятельное изучение.

Форма оценки рубежного контроля – устный опрос.

Вопросы рубежного контроля № 1

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Охарактеризуйте предмет и задачи учебной дисциплины.
2. Классификация продовольственных товаров.
2. Доброкачество продукта.
3. Биологическая ценность продукта.
4. Усвояемость. Факторы, влияющие на уровень усвояемости продукта.
5. Общий химический состав продуктов.
6. Сущность органолептической оценки. Ее виды.
7. Какого значение и недостатки измерительных методов контроля?
8. Что лежит в основе классификации измерительных методов контроля качества?
9. Объясните, чем принципиально отличается инструментальный физико-химический анализ от органолептического.
10. Какие виды и типы муки Вы знаете?
11. Объясните понятия «сахарообразующая способность муки» и «газообразующая способность муки».
12. Что такое «сила» муки, от чего она зависит?

13. Какие свойства ржаной муки Вы знаете?
14. Макаaronная мука, ее свойства и виды.
15. Какие органолептические и физико-химические показатели муки Вы знаете?
16. Какие общие признаки плодов и овощей Вы знаете?
17. Как классифицируются плоды и овощи?
18. Какие физиологические и микробиологические болезни плодов и овощей Вы знаете?
19. Что происходит с картофелем при механическом повреждении?
20. Какие режимы необходимо поддерживать при хранении различных плодов и овощей (примеры)?
21. Как определить класс картофеля, моркови?
22. Перечислите виды сырья, используемого при изготовлении растительных масел. Пищевая ценность масел.
23. Способы выделения масла из сырья.
24. Этапы производства растительного масла. Способы прессования сырья.
25. Что такое рафинация? Какие виды рафинации Вы знаете?
26. Какие нежировые вещества могут присутствовать в растительном масле?
27. Классификация подсолнечного масла.
28. По каким показателям определяют качество подсолнечного масла?

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Стандартизация продовольственных товаров. Виды и категории стандартов. Структура и построение
2. Маркировка продовольственных товаров. Способы нанесения. Обязательные реквизиты маркировки. Требования к маркировке
3. Крупа. Ассортимент и потребительские свойства крупы. Показатели качества. Упаковка. Хранение
4. Хлеб. Классификация. Пищевая ценность. Дефекты. Хранение
5. Макаaronные изделия. Классификация. Пищевая ценность. Показатели качества. Упаковка. Хранение
6. Жиры кулинарные, кондитерские и хлебопекарные. Классификация. Сырье. Показатели качества. Дефекты. Хранение
7. Товароведная характеристика крахмала, сахара, меда
8. Переработанные плоды и овощи (квашеные, сушеные, замороженные, консервы). Отличительные особенности. Хранение

Вопросы рубежного контроля № 2

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Дайте определение маргарину. Какова пищевая ценность данного продукта?
2. Какое сырье используется при производстве маргарина?

3. Что такое эмульсия, ее виды. Тип эмульсии маргарина.
4. Технология производства маргарина.
5. Виды и марки маргарина.
6. Состояние молочной промышленности в России.
7. Общий химический состав молока и его пищевая ценность.
8. Характеристика жировых веществ молока.
9. Характеристика белковых веществ молока.
10. Характеристика углеводов молока.
11. Ферменты молока.
12. Минеральные вещества и витамины молока.
13. Классификация молока.
14. Показатели качества питьевого коровьего молока.
15. Пищевая ценность мяса различных видов убойных животных.
16. Маркировка мяса с помощью клейм и штампов.
17. Ткани мяса: строение мышечной, соединительной, жировой тканей.
18. Общий химический состав мяса.
19. Состав белков мышечной ткани. Охарактеризуйте некоторые белки мышечной ткани.
20. Какие стадии автолитических процессов, которые происходят в мясе при хранении, Вы знаете?
21. Показатели свежести мяса. Их характеристика.
22. Физико-химические и микробиологические показатели качества мяса.
23. Классификация рыбы и рыбных товаров.
24. Особенности химического и морфологического состава рыбы.
25. Пищевая ценность рыбы.
26. Показатели качества охлажденной и мороженой рыбы.
27. Яйца куриные пищевые. Химический состав, пищевая ценность и строение яиц, требования к качеству яиц. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение яиц.

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Кисломолочные продукты. Значение в питании человека. Виды. Особенности приготовления. Показатели качества упаковка. Хранение
2. Сыры. Принципы сыроделия. Технология производства
3. Сыры плавленые. Отличительные особенности. Сырье, технология производства. Показатели качества. Упаковка. Хранение
4. Сливочное масло. Виды, балльная оценка, дефекты, хранение
5. Консервы рыбные. Классификация. Отличительные особенности. Показатели качества. Дефекты. Хранение
6. Мясо птицы. Значение в питании. Классификация.
7. Хранение. Показатели качества
8. Субпродукты мясные. Влияние производственных факторов на качество. Требования к качеству. Условия и сроки хранения

9. Яйца куриные. Химический состав, пищевая ценность и строение яиц, требования к качеству яиц. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение яиц

3.6 Промежуточная аттестация

Вид промежуточной аттестации в соответствии с учебным планом по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» – зачет.

Цель проведения отчета – проверка уровня усвоения знаний, полученных в ходе изучения дисциплины.

Тематика вопросов, выносимых на зачет

1. Товароведение, как комплексная научная дисциплина. Задачи товароведения.
2. Классификация продовольственных товаров.
3. Химический состав продуктов.
4. Пищевая ценность продуктов питания.
5. Хлеб. Пищевая ценность. Ассортимент. Условия хранения. Сроки реализации. Дефекты.
6. Молоко, химический состав. Факторы, формирующие качество молока. Показатели качества, дефекты, особенности хранения
7. Крупы, их классификация, отличительные особенности отдельных видов круп. Оценка качества, хранение.
8. Маргарин, ассортимент, показатели качества, хранение, маркировка.
9. Макароны изделия, классификация, оценка качества, хранение, дефекты.
10. Крупа. Виды. Оценка качества. Принцип определения сорта крупы.
11. Мясо, пищевая ценность, маркировка, морфологический и химический состав. Послеубойные изменения в мясе.
12. Куриные пищевые яйца: строение, классификация, требования к качеству, упаковка и маркировка, дефекты, хранение.
13. Полутвердые сыры. Особенности производства, показатели качества, хранение.
14. Мука. Виды, технология производства, Свойства пшеничной, ржаной и макаронной муки. Показатели качества.
15. Кисломолочные продукты, пищевая ценность, характеристика отдельных видов, требования к качеству, хранение
16. Сливочное масло. Виды, балльная оценка, дефекты, хранение.
17. Фрукты и овощи. Классификация. Болезни и повреждения. Оценка качества, хранение.

18. Животные топленые жиры: сырье, методы производства, оценка качества, дефекты, хранение.

19. Рыба и рыбные товары. Пищевая ценность. Морфологический состав. Классификация.

20. Растительные масла, пищевая ценность, ассортимент, технология производства, показатели качества.

21. Мясо птицы. Значение в питании. Виды. Хранение. Показатели качества.

22. Субпродукты мясные. Влияние производственных факторов на качество. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

Ситуационные задачи

1. В магазин «Пятерочка» г. Саратова 01.09.2017 г. поступила партия натурального полифлерного цветочного меда «Майский» высшего сорта, расфасованного в полимерную тару. Масса нетто одной упаковки – 180 г. Количество упаковок в одном ящике – 24 шт. Количество картонных ящиков – 25 шт. Дата выработки меда - 21.08.2012 г. При оценке качества полифлерного цветочного меда установлено: цвет – белый с янтарным оттенком; консистенция – жидкая; вязкость - высокая; аромат – приятный, нежный; вкус – сладкий; массовая доля воды – 19,8%; массовая доля редуцирующих сахаров (к абсолютно сухому веществу) – 82,1%; массовая доля сахарозы - 5,4%; диастазное число – 6,2 ед. Готе; качественная реакция на оксиметилфурфурол – отрицательная; в меде присутствуют кусочки воска и перги. Товаровед отказался принимать данную партию меда.

Задания: определите объем выборки и среднего образца от данной партии меда; дайте заключение о качестве меда «Майский»; почему товаровед отказался принимать данную партию меда? Ответ обоснуйте; в какую лабораторию следует направить мед для определения качества; охарактеризуйте 2-3 вида полифлерного меда.

2. Определите товарный сорт рисовой крупы, если в навеске массой 25 г обнаружено содержание: нешелушенных зерен 0,045 г; минеральных примесей 0,0125; дробленого риса 2,5 г. Возможна ли реализация данной крупы, если в качественном удостоверении указан высший сорт? Можно ли предъявить претензии поставщику? На каком основании?

3. В магазин поступила партия фасованного зеленого чая в/с в количестве 30 ящиков по 20 кг в каждом. Чай расфасован в коробки по 125 г. При приемке результаты средней пробы показали, что он имеет мелочи в количестве 52 г. Дегустационный анализ показал, что чай имеет хорошо скрученный лист, прозрачный светло-желтый цвет настоя, слабый аромат и недостаточно терпкий вкус. Дайте заключение о качестве данного чая. Возможна ли реализация данного чая, если при проверке массы нетто десяти коробок ока-

залось: две коробки массой по 124 г; четыре – по 123 г; остальные имели массу по 125 г? Ваши действия как товароведа?

4. В магазин поступила партия яблок «анис белый» в количестве 3,6 т в ящиках по 20 кг. Дайте заключение о качестве, если при приемке оказалось: размер плодов по наибольшему поперечному диаметру 50–55 мм; поврежденных плодояжкой 2,2 кг; с 1–2 зажившими повреждениями кожицы 4,2 кг.

5. Дайте заключение о соответствии требованиям стандарта колбасы вареной «Русской» если массовая доля поваренной соли по результатам исследований равна 3,2%.

6. Используя соответствующие технические регламенты, определите показатели безопасности хлебобулочных изделий.

7. Используя соответствующие технические регламенты, определите показатели безопасности для мясных товаров.

8. Используя соответствующие технические регламенты, определите показатели безопасности для молочных товаров.

9. Ситуация. На плодоовощную базу в октябре поступила партия картофеля. При приемке было обнаружено 10% клубней с механическими повреждениями. Других дефектов в отобранной объединенной пробе не было обнаружено. Через один месяц при хранении обнаружилось массовая порча картофеля вследствие поражения её фитофторой, которая заражает клубни в поле при контакте с больными клубнями.

Задание. Выявите возможные причины возникновения дефекта. Диагностируйте этот дефект по степени значимости, устранимости и места возникновения. Каковы должны быть действия товароведа плодоовощной базы? Можно ли предъявить претензии поставщику и на каком основании? Может ли поставщик отказать в возврате денег за загнивший картофель и на каком основании?

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

4.1 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Контроль результатов обучения студентов, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» осуществляется через проведение входного, текущего, рубежных, выходного контролей и контроля самостоятельной работы

Формы текущего, промежуточного и итогового контроля, порядок начисления баллов и фонды контрольных заданий для текущего контроля разрабатываются кафедрой исходя из специфики дисциплины, и утверждаются на заседании кафедры.

Максимальное количество баллов, которое может получить обучающийся, соответствует количеству часов, отводимых на аудиторную работу в семестре и равно – 48 баллам.

Устанавливается следующая градация перевода оценки из многобалльной в четырехбалльную.

Критерий рейтинговых оценок по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров»

3 семестр

<i>Оценка</i>	<i>Рейтинговая оценка успеваемости</i>
отлично	42 - 48
хорошо	35 - 41
удовлетворительно	29 - 34
неудовлетворительно	менее 29

Распределение баллов рейтинговой оценки между видами контроля

- **входной контроль**, проводится на первом занятии для проверки исходного уровня обучающегося и оценки соответствия его уровня требованиям, предъявляемым при изучении дисциплины.

Максимальное число баллов, которое может набрать обучающийся по результатам входного контроля, составляет 10% от общего количества баллов, отводимых на контактную работу в семестре и равно – 5 баллам.

- **текущий контроль**, проводится для систематической проверки уровня сформированности компетенций обучающегося во время аудиторных занятий, в соответствии с рабочей программой дисциплины (модуля) в течение семестра.

Максимальное число баллов, которое может набрать обучающийся по результатам текущего контроля, составляет 10% от общего количества баллов, отводимых на контактную работу в семестре и равно – 5 баллам.

- **рубежный контроль**, проводится по окончании изучения дидактической единицы или раздела дисциплины в заранее установленное время для определения уровня сформированности компетенций обучающегося по дисциплине (модулю).

Максимальное число баллов, которое может набрать обучающийся по результатам рубежного контроля, составляет 40% от общего количества баллов, отводимых на контактную работу в семестре и равно – 19 баллам.

- **контроль самостоятельной работы (творческий рейтинг)**, проводится для систематической проверки внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося в соответствии с рабочей программой дисциплины (модуля).

Максимальное число баллов, которое может набрать обучающийся по результатам контроля самостоятельной работы, составляет 10% от общего количества баллов, отводимых на контактную работу в семестре и равно – 5 баллам.

- **выходной контроль (зачет)**, проводится для установления уровня сформированности компетенций обучающегося по дисциплине (модулю).

Максимальное число баллов, которое может набрать обучающийся по результатам выходного контроля, составляет 30% от общего количества баллов, отводимых на контактную работу в семестре и равно – 14 баллам.

Обучающийся допускается к выходному контролю (зачету), если в процессе обучения по дисциплине (модулю) им набрано не менее 40% от общего количества баллов дисциплины (модуля), при условии прохождения всех видов контроля, предусмотренных рабочей программой дисциплины (модуля), за исключением выходного.

Обучающийся, не набравший установленный минимум баллов по результатам входного и рубежного контролей, а также контроля самостоятельной работы, может, по согласованию с преподавателем, ликвидировать задолженности в установленные преподавателем сроки во внеаудиторное время до прохождения выходного контроля.

Обучающийся, набравший сумму баллов по входному, рубежным контролям, контролю самостоятельной работы, составляющую более 60% от общего количества баллов дисциплины, может быть, по обоюдному решению преподавателя и обучающегося, аттестован автоматически – без прохождения выходного контроля по дисциплине (модулю), но не выше оценки «хорошо».

Если обучающийся претендует на более высокие баллы по дисциплине, он обязан пройти выходной контроль.

4.2 Критерии оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Компетенция сформирована на «отлично», если обучающийся демонстрирует знания, умения и владение навыками от 86% до 100% от уровня сформированности компетенции.

Компетенция сформирована на «хорошо», если обучающийся демонстрирует знания, умения и владение навыками от 74% до 85% от уровня сформированности компетенции.

Компетенция сформирована на «удовлетворительно», если обучающийся демонстрирует знания, умения и владение навыками от 60% до 73% от уровня сформированности компетенции.

Если обучающийся демонстрирует знания, умения и владение навыка-

ми ниже 60% от уровня сформированности компетенции, компетенция считается не сформированной.

4.2.1 Критерии оценки устного ответа при текущем контроле и промежуточной аттестации

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

знания: действующих нормативно правовых актов (законов, технических регламентов, ГОСТов) на продовольственные товары; товароведных характеристик товарных групп и конкретных товаров; основополагающих характеристик продовольственных товаров (химического состава, пищевой ценности, технологических и потребительских свойств) и процессов, происходящие в них на всех этапах товародвижения;

умения: применять нормативно правовые акты при оценке и контроле качества пищевых продуктов; организовать эффективную систему контроля качества сырья и готовой продукции на основе требований, обусловленных специальной документацией; осуществлять поиск причин возникновения дефектов, проводить критический анализ качества продовольственных товаров и синтезировать результаты оценки качества товаров по различным признакам; оценивать основополагающие характеристики продовольственных товаров; виды дефектов, причины их возникновения для принятия решений о возможности (или невозможности) предъявления претензий и материальных исков виновным лицам; определять виды потерь, причины возникновения, порядок списания;

владение навыками: применения нормативно правовых актов на продовольственные товары в процессе профессиональной деятельности; и правилами идентификации товаров, при этом применяя системный подход для решения поставленных задач; управления основополагающими характеристиками продовольственных товаров

Критерии оценки

отлично	обучающийся демонстрирует: - знания действующих нормативно правовых актов (законов, технических регламентов, ГОСТов) на продовольственные товары; товароведных характеристик товарных групп и конкретных товаров; основополагающих характеристик продовольственных товаров (химического состава, пищевой ценности, технологических и потребительских свойств) и процессов, происходящие в них на всех этапах товародвижения; - сформированное умение применять нормативно правовые акты при оценке и контроле качества пищевых продуктов; организовать эффективную систему контроля качества сырья и готовой продукции на основе требований, обусловленных специальной документацией; осуществлять поиск причин возникновения дефектов, проводить критический анализ качества продовольственных товаров и синтезировать результаты оценки качества товаров по различным признакам;
----------------	--

	<p>оценивать основополагающие характеристики продовольственных товаров; виды дефектов, причины их возникновения для принятия решений о возможности (или невозможности) предъявления претензий и материальных исков виновным лицам; определять виды потерь, причины возникновения, порядок списания;</p> <p>- успешное и системное владение навыками применения нормативно правовых актов на продовольственные товары в процессе профессиональной деятельности; и правилами идентификации товаров, при этом применяя системный подход для решения поставленных задач; управления основополагающими характеристиками продовольственных товаров</p>
хорошо	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <p>- знание материала об основных нормативно правовых актах (законах, технических регламентах, ГОСТах) на продовольственные товары; товароведных характеристик товарных групп и конкретных товаров; основные методы контроля качества продовольственных товаров; основополагающих характеристик продовольственных товаров и процессов, происходящих в них на всех этапах товародвижения;</p> <p>- в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение применять нормативно правовые акты при оценке и контроле качества пищевых продуктов; осуществлять поиск причин возникновения дефектов, проводить критический анализ качества продовольственных товаров и синтезировать результаты оценки качества товаров по различным признакам; оценивать основополагающие характеристики товаров; определять виды дефектов, причины их возникновения; определять виды потерь, причины возникновения, порядок списания;</p> <p>- в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владения навыками применения нормативно правовых актов на продовольственные товары в процессе профессиональной деятельности; навыками и правилами идентификации товаров; навыками управления основными характеристиками продовольственных товаров</p>
удовлетворительно	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <p>- знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности при характеристике товарных групп и конкретных товаров; нарушает логическую последовательность в изложении программного материала;</p> <p>- в целом успешное, но не системное умение работать с нормативно правовыми актами при оценке и контроле качества пищевых продуктов; умение осуществлять поиск причин возникновения дефектов, проводить критический анализ качества продовольственных товаров и синтезировать результаты оценки качества товаров по различным признакам; умение оценивать основополагающие характеристики товаров; определять виды дефектов; определять виды потерь, причины возникновения, порядок списания;</p> <p>- в целом успешное, но не системное владение навыками применения нормативно правовых актов на продовольственные товары в процессе профессиональной деятельности; навыками и правилами идентификации товаров; навыками управления основными характеристиками продовольственных товаров</p>

<p>неудовлетворительно</p>	<p>обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в основных нормативно правовых актах (законах, технических регламентах, ГОСТах) на продовольственные товары, в современной научной материально-технической базе, в основополагающих характеристиках продовольственных товаров допускает существенные ошибки; не знает товароведные характеристики товарных групп и конкретных товаров, основные методы контроля качества продовольственных товаров; - не умеет использовать активные и интерактивные методы, приемы работы с источниками информации, осуществлять поиск причин возникновения дефектов, проводить критический анализ качества продовольственных товаров и синтезировать результаты оценки качества товаров по различным признакам, оценивать основополагающие характеристики товаров, определять виды дефектов, причины их возникновения для принятия решений о возможности (или невозможности) предъявления претензий и материальных исков виновным лицам, определять виды потерь, причины возникновения, порядок списания, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины не выполнено; - не владеет навыками применения нормативно правовых актов на продовольственные товары в процессе профессиональной деятельности; и правилами идентификации товаров, при этом применяя системный подход для решения поставленных задач; управления основными характеристиками продовольственных товаров
-----------------------------------	---

4.2.2 Критерии оценки доклада

При написании доклада обучающийся демонстрирует:

знания: действующих нормативно правовых актов (законов, технических регламентов, ГОСТов) на продовольственные товары; товароведных характеристик товарных групп и конкретных товаров; основополагающих характеристик продовольственных товаров (химического состава, пищевой ценности, технологических и потребительских свойств) и процессов, происходящие в них на всех этапах товародвижения;

умения: применять нормативно правовые акты при оценке и контроле качества пищевых продуктов; организовать эффективную систему контроля качества сырья и готовой продукции на основе требований, обусловленных специальной документацией; осуществлять поиск причин возникновения дефектов, проводить критический анализ качества продовольственных товаров и синтезировать результаты оценки качества товаров по различным признакам; оценивать основополагающие характеристики продовольственных товаров; виды дефектов, причины их возникновения для принятия решений о возможности (или невозможности) предъявления претензий и материальных исков виновным лицам; определять виды потерь, причины возникновения, порядок списания;

владение навыками: применения нормативно правовых актов на продовольственные товары в процессе профессиональной деятельности; и правилами идентификации товаров, при этом применяя системный подход для ре-

шения поставленных задач; управления основополагающими характеристиками продовольственных товаров

Критерии оценки доклада

отлично	обучающийся демонстрирует: - полное и разностороннее рассмотрение вопросов темы доклада; работа выполнена в срок, оформление, структура и стиль работы образцовые; работа выполнена самостоятельно, присутствуют собственные обобщения, заключения и выводы; правильные ответы на все вопросы при защите доклада.
хорошо	обучающийся демонстрирует: - рассмотрение всех вопросов темы доклада с незначительными замечаниями; работа выполнена в срок, в оформлении, структуре и стиле работы нет грубых ошибок; работа выполнена самостоятельно, присутствуют собственные обобщения, заключения и выводы; дал правильные ответы на все вопросы с помощью преподавателя при защите работы.
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - вопросы темы доклада рассмотрены с незначительными замечаниями; работа выполнена с нарушением графика, в оформлении, структуре и стиле работы есть недостатки; работа выполнена самостоятельно, присутствуют собственные обобщения; дал ответы не на все вопросы при защите работы.
неудовлетворительно	обучающийся: - не полностью или неправильно рассмотрел тему доклада; отсутствуют или сделаны неправильные выводы и обобщения; оформление работы не соответствует требованиям; нет ответов на вопросы при защите работы.

4.2.3 Критерии оценки лабораторных работ

При выполнении лабораторных работ обучающийся демонстрирует:

знания: действующих нормативно правовых актов (законов, технических регламентов, ГОСТов) на продовольственные товары; товароведных характеристик товарных групп и конкретных товаров; основополагающих характеристик продовольственных товаров (химического состава, пищевой ценности, технологических и потребительских свойств) и процессов, происходящие в них на всех этапах товародвижения;

умения: применять нормативно правовые акты при оценке и контроле качества пищевых продуктов; организовать эффективную систему контроля качества сырья и готовой продукции на основе требований, обусловленных специальной документацией; осуществлять поиск причин возникновения дефектов, проводить критический анализ качества продовольственных товаров и синтезировать результаты оценки качества товаров по различным признакам; оценивать основополагающие характеристики продовольственных товаров; виды дефектов, причины их возникновения для принятия решений о возможности (или невозможности) предъявления претензий и материальных исков

виновным лицам; определять виды потерь, причины возникновения, порядок списания;

владение навыками: применения нормативно правовых актов на продовольственные товары в процессе профессиональной деятельности; и правилами идентификации товаров, при этом применяя системный подход для решения поставленных задач; управления основополагающими характеристиками продовольственных товаров.

Критерии оценки выполнения лабораторных работ

отлично	обучающийся демонстрирует: - выполнение всех заданий лабораторных работ, четко и без ошибок ответил на все контрольные вопросы.
хорошо	обучающийся демонстрирует: - выполнение всех заданий лабораторных работ, ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - выполнение всех заданий лабораторных работ с замечаниями, ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.
неудовлетворительно	обучающийся: - не выполнил или выполнил неправильно задания лабораторных работ; ответил на контрольные вопросы с ошибками или не ответил на конкретные вопросы.

Разработчик: профессор кафедры «Технологии продуктов питания»

Карабаева М.Э.


(подпись)