Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 14.09.2024 08:51:22
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

Приложение 1

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

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

**УТВЕРЖДАЮ**
Заведующий кафедрой
_____/ Воротников И.Л./
«23» 05 2021 г.

# ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

| | |
|---|---|
| Дисциплина | **Товароведение и стандартизация сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров** |
| Направление подготовки | **38.03.06 Торговое дело** |
| Направленность (профиль) | **Маркетинг и рыночная аналитика в АПК** |
| Квалификация выпускника | **Бакалавр** |
| Нормативный срок обучения | **4 года** |
| Кафедра-разработчик | **Проектный менеджмент и внешнеэкономическая деятельность в АПК** |
| Ведущий преподаватель | **Богатырев С.А., профессор** |

***Разработчик: профессор Богатырев С.А.*** _____
(подпись)

**Саратов 2021**

## 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 …….. 4

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.....……..…… 7

4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы их формирования ……. 15

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

В результате изучения дисциплины «Товароведение и стандартизация сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров» обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 38.03.06 Торговое дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12.08.2020 г. №963, формируют следующие компетенции, указанные в таблице 1.

Таблица 1

**Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Товароведение и стандартизация сельскохозяйственного сырья и 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 |
| ПК-1 | Способен анализировать показатели конкурентоспособности предприятий АПК и привлекательность их потенциальных рынков сбыта, количественные и качественные требования к производственным ресурсам, оценивать рациональность их использования, моделировать производственно-экономические и бизнес-процессы для оценки эффективности деятельности предприятий АПК | ПК-1.2. Анализирует количественные и качественные требования к производственным ресурсам, оценивает рациональность их использования | 4 | Лекции и практические занятия | Устный опрос, тестовые задания, самостоятельная работа |

Примечание:

Компетенция ПК-1 также формируется в ходе освоения дисциплин: Стратегический маркетинг в АПК, Маркетинговые исследования , Мировая экономика и международные экономические отношения, Анализ отраслевых рынков, Конкурентоспособность предприятий АПК, Международный маркетинг в АПК, Конкурентоспособность продовольственных товаров, Конкурентоспособность сельскохозяйственного сырья, Бенчмаркинг в АПК, а также в ходе прохождения торгово-экономической практики, подготовки к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы.

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

Таблица 2

**Перечень оценочных материалов**

| № п/п | Наименование оценочного материала | Краткая характеристика оценочного материала | Представление оценочного средства в ОМ |
|---|---|---|---|
| 1 | Устный отчет по практическим работам | совместная деятельность группы обучающихся и преподавателя с целью решения учебных и профессионально-ориентированных задач путем изучения товароведческих процессов в рамках заданной темы с применением методов, освоенных на лекциях, позволяющая оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи | практические занятия для выработки практических навыков работы в соответствии с требованиями нормативной документации к сельскохозяйственному сырью и продовольственным товарам, маркировке, условиям хранения, транспортирования и реализации продтоваров |
| 2 | Тестирование | метод, который позволяет выявить уровень знаний, умений и навыков, способностей и других качеств личности, а также их соответствие определенным нормам путем анализа способов выполнения обучающимися ряда специальных заданий | банк тестовых заданий |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 3 | 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, связанные с классификацией сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров, оценкой их качества |
| 4 | Собеседование | Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной и рассчитанной на выявление объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме | |

Таблица 3

## Программа оценивания контролируемой дисциплины

| № п/п | Контролируемые разделы (темы дисциплины) | Код контролируемой компетенции (или ее части) | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | Товароведение как комплексная научная дисциплина | ПК-1 | Устный опрос Практическая работа |
| 2 | Товароведная характеристика муки | ПК-1 | Устный опрос Практическая работа |
| 3 | Товароведная характеристика плодов и овощей | ПК-1 | Устный опрос Практическая работа |
| 4 | Товароведная характеристика растительных масел | ПК-1 | Устный опрос Практическая работа |
| 5 | Товароведная характеристика маргаринов | ПК-1 | Устный опрос Практическая работа |
| 6 | Товароведная характеристика молока сельскохозяйственных животных | ПК-1 | Устный опрос Практическая работа |

| № п/п | Контролируемые разделы (темы дисциплины) | Код контролируемой компетенции (или ее части) | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 7 | Товароведная характеристика мяса сельскохозяйственных животных | ПК-1 | Устный опрос Практическая работа |
| 8 | Товароведная характеристика рыбы и рыбных товаров | ПК-1 | Устный опрос Практическая работа |
| 9 | Основные понятия в области стандартизации | ПК-1 | Устный опрос Практическая работа |

Таблица 4

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

| Код компетенции, этапы освоения компетенции | Индикаторы достижения компетенций | 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 |
| ПК-1<br>4 семестр | ПК-1.2. Анализирует количественные и качественные требования к производственным ресурсам, оценивает рациональность их использования | обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (соответствие товарной информации требованиям нормативной документации), не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки | обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала | обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей | обучающийся демонстрирует знание материала (соответствие товарной информации требованиям нормативной документации), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал |

## 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

**Примерный перечень вопросов**

1. Классификация товаров и принципы ее построения для товаров пищевых производств.
2. Факторы, формирующие ассортимент товаров
3. Система кодирования продовольственных товаров
4. Ассортимент продукции. Виды ассортимента.
5. Потребительские свойства товаров.
6. Показатели потребительских свойств.
7. Уровень качества. Понятие. Методы определения уровня качества.
8. Показатели ассортимента.
9. Методы оценки показателей качества.
10. Понятие ассортиментный минимум.
11. Носители информации о товаре.
12. Промышленный ассортимент.
13. Стоимость товара.
14. Виды цен.
15. Градации товаров по качеству.
16. Меры по сохранению качества товара.
17. Безопасность товаров в потреблении.
18. Контроль качества товаров.
19. Основные требования к качеству товара.
20. Ассортиментный перечень.
21. Дефекты продовольственных товаров, виды, классификация.

### 3.2 Собеседование

**Тема 1. Требования к маркировке продовольственных товаров.**

**Примерный план и вопросы для обсуждения**

1. Основные положения технического регламента
2. Требования к маркировке продовольственных товаров
3. Требования к маркировке состава пищевой продукции
4. Требования к маркировке упаковочного материала для пищевой продукции

### 3.3 Доклады

Выполнение устного доклада в полной мере раскрывает творческий подход обучающихся к самостоятельной проработке нового материала, позволяет оценить степень готовности учащихся к самостоятельному выбору актуальных про-

блем дисциплины. Данный вид творческой работы позволяет обучающимся овладеть навыками систематизации материала, развивает умение конкретизировать и обобщать проблемы на основе анализа массива научной и периодической литературы по выбранной теме.

Доклад оценивается по 5-балльной системе в рамках творческого рейтинга.

Рекомендуемая тематика докладов приведена в таблице 5.

Таблица 5

**Темы докладов, рекомендуемые к написанию при изучении дисциплины «Товароведение и стандартизация сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»**

| № п/п | Темы докладов |
|---|---|
| 1 | Ассортимент и оценка качества мясных изделий |
| 2 | Ассортимент и оценка качества рыбной продукции |
| 3 | Сроки годности продовольственных товаров |
| 4 | Содержание закона «О техническом регулировании» |
| 5 | Содержание закона «О стандартизации в РФ» |

### 3.4 Практические занятия

Тематика практических и самостоятельных работ устанавливается в соответствии со структурой и содержанием дисциплины исходя из отведенных учебным планом часов.

Количество вариантов заданий – 9.

Пример одной из практических работ:

**Тема: «Изучение ассортимента и оценка качества пищевых жиров»**

**Цель**: Научиться распознавать виды пищевых жиров, определять качество органолептическим методом по натуральным образцам.

**Оснащение**: Натуральные образцы: жиры - говяжий, свиной, бараний; кулинарный жир, методическое пособие.

**Порядок выполнения работы.**

1. Ознакомление с методическими рекомендациями.
2. Ознакомление с имеющимися натуральными образцами
3. Определить качество жира органолептическим методом.
4. Составить характеристику, сделать выводы.

**Методические рекомендации**

Жиры, используемые в питании, не являются химически чистыми веществами, а представляют собой смесь сложного состава. В них, кроме собственно жира, входят белковые и слизистые вещества, пигменты, воски, липоиды и другие вещества, переходящие в жир вместе с растительными и животными тканями при его изготовлении. Некоторые из них (растительный пигмент каротин, фосфатиды) повышают пищевую ценность жира, другие являются веществами токсическими.

Пищевые жиры по происхождению можно разделить на две группы: животные и растительные. К животным жирам относятся коровье масло (сливочное и топленое), а также говяжье, баранье и свиное сало. Наиболее распространенными растительными жирами являются подсолнечное, хлопковое, кукурузное, соевое и горчичное масла.

Комбинированные жиры состоят из гидрогенизированного жира (саломас), к которому добавлены растительное масло и до 20% животного жира. Так, например, комбижир состоит из саломаса, растительного масла и 15%! животных жиров- бараньего, свиного, говяжьего.

Пищевая и биологическая ценность различных жиров определяется точкой их плавления и содержанием витаминов, фосфатидов и непредельных жирных кислот.

**Ассортимент животных жиров.**

Животные жиры накапливаются в организме животных в подкожном слое, на внутренних органах и в мышцах. Из животных жиров в продажу поступают свиной шпик и пищевые топленые жиры.

***Свиной шпик*** выпускают следующие наименования, боковой, соленый, хребтовой соленый и копченый (венгерский). Шпик должен быть доброкачественный, без признаков прогорклости и осаливание. В боковом шпике может быть одна, две прослойки мясной ткани.

Пищевые жиры получают перетопкой сала – сырца или вывариванием костей животных. В зависимости от исходного сырья топленые жиры подразделяют на говяжий, бараний, свиной, костный и сборный. Сборный жир на сорта не делят, остальные выпускают высшего и 1-го сорта. При определении качества и сортности жира учитывают такие показатели, как цвет и консистенцию жира при температуре 15 – 20$_{o}$С, запах, вкус, прозрачность в расплавленном состоянии, содержание влаги, кислотное число.

Костный жир получают вывариванием в воде трубчатых костей, а сборный – это смешанный пищевой жир, собранный с поверхности бульонов при варке колбасных изделий, остатков от вытопки шквары.

Кроме этих видов жиров в продажу поступают Олео-ойль (легкоплавкая фракция говяжьего жира), а также куриный, утиный и гусиный жиры.

***Кондитерские и кулинарные жиры*** готовят из гидрогенизированных и натуральных растительных масел, с примесью или без примеси животных жиров. В зависимости от используемого сырья кондитерские и кулинарные жиры подразделяют на виды:

***Гидрожир*** или саломас, который представляет собой гидрогенизированное растительное масло.

***Сало растительное*** – это смесь саломаса с натуральным рафинированным растительным маслом.

***Белорусский жир*** представляет собой смесь саломаса натурального рафинированного растительного масла с 15% говяжьего жира.

***Украинский жир*** готовят из такой же смеси как Белорусский, но используют свиной жир (15 – 30).

***Восточный жир*** содержит бараний жир (15%) в смеси с саломасам и растительным маслом.

***Маргагуселин*** изготавливают из смеси саломаса, рафинированного растительного масла и 20% свиного сала с прибавлением для аромата масляной вытяжки жареного лука.

**Маргарин**

Маргарин по содержанию жира, пищевой ценности и калорийности не уступает сливочному маслу и напоминает его по цвету, вкусу, запаху и другим физическим свойствам. В зависимости от состава жировой основы выпускают молочный, сливочный и безмолочный маргарин. По составу сырья и особенностям технологической выработки маргарин бывает:

***молочный - столовый, шоколадный, кофейный, кондитерский,***
***сливочный – шоколадный, кофейный, кондитерский.***

Молочный маргарин готовят эмульгированием жировой смеси с молоком.

Сливочный маргарин изготавливают эмульгированием жировой смеси с цельным молоком, добавляя 10% сливочного масла. Столовый маргарин имеет в своем составе растительные саломас, жидкие масла и кокосовое масло.

Кофейный маргарин готовят на основе столового с добавлением 0,4% экстрактивных веществ кофе и 13% сахара. Шоколадный маргарин готовят на основе столового маргарина с добавлением 2,5% какао – порошка и 18% сахара. Кондитерский маргарин не содержит соли.

Кроме этих видов в настоящее время вырабатывают Новый, Любительский, Российский, Экстра, Особый, бутербродный. В их состав входят сливочное, топленое коровье, кокосовое масло, ароматические закваски, и поэтому их вкусовые достоинства близки к сливочному маслу, и эти виды маргарина используют для приготовления бутербродов.

***Животные пищевые жиры***

Для вытопки животных жиров используют жировую ткань убойных животных (крупного рогатого скота, овец или свиней), которая называется салом-сырцом. Качество жира изменяется в зависимости от упитанности и возраста животных. У тощих животных жир тугоплавкий, твердой консистенции, такую же консистенцию жир приобретает с увеличением возраста убойных животных.

*Говяжий жир* является высокотвердым с температурой плавления 42–52°С; получают его из сала – сырца крупного рогатого скота. Жир высшего сорта вытапливают из свежего сала-сырца высокого качества. Говяжий жир 1-го сорта вытапливается при более жестком температурном режиме из менее свежего или мороженого сала-сырца и из шквары, оставшейся после вытопки жира высшего сорта.

*Бараний жир* отличается от говяжьего более высокой температурой плавления (44–55°С) и твердостью. Его вытапливают из жировых тканей бараньих туш. Жир высшего сорта получают из свежего и лучшего по качеству сала-сырца (почечного, сальника, свежего курдючного). Свежевы-топленный жир не имеет неприятного запаха, но при хранении быстро приобретает специфи-ческий харак-

терный запах. Бараний жир 1-го сорта по качеству используемого сырья аналогичен говяжьему 1-го сорта.

*Свиной жир (лярд)* отличается по составу жирных кислот от говяжьего и бараньего; темпера-тура плавления его колеблется от 36 до 46°С, он имеет мягкую консистенцию, лучше усваивается. Свиной жир содержит до 9% полиненасыщенных жирных кислот, в том числе и арахидоновую, что повышает его биологическую ценность. Вытапливают свиной жир из жировых тканей свиных туш и выпускают высшего и 1-го сортов. В питании широко используется и свиной подкожный жир (шпиг) в сыром или соленом виде.

*Костный жир* представляет собой смесь жиров, извлекаемых из различных костей (трубчатой, губчатой) убойных животных. Костный жир выпускают высшего и 1-го сортов. Содержание поли-ненасыщенных кислот в костном жире несколько больше, чем в других животных жирах, – от 5 до 10%; жир наименее устойчив при хранении.

*Сборный жир* получают в основном из шквары, оставшейся после вытопки жиров первых сортов; на сорта его не подразделяют.

Органолептические и физико-химические показатели топленых жиров: цвет, запах и вкус, консистенция. В продажу поступают также

и *сырые жиры (сало-сырец)* – свиной, говяжий и бараний внутренние, бараний курдючный. Свиной, говяжий и бараний жиры делят на 1-й и 2-й сорта, курдючный выпускают одним сортом. Из животных жиров наиболее стойким является говяжий жир; бараний и свиной менее стойкие; наименьшей стойкостью обладает костный жир. Возможно длительное хранение топленых жиров в камерах холодильников при 90%-ной относительной влажности воздуха: при температуре не выше – 12°С в течение 12 мес. При температуре 5–6°С и 80%-ной относительной влажности воздуха жиры можно хранить в течение месяца.

### 3.5 Промежуточная аттестация

Вид промежуточной аттестации в соответствии с учебным планом по направлению подготовки 38.03.06 Торговое дело – экзамен.

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

**Вопросы, выносимые на экзамен**

1. Перечислите принципы классификации пищевых продуктов и сырья.
2. Перечислите группы товаров в соответствии с учебной классификацией.
3. Каким образом классифицируется сырье по происхождению, по степени значимости, по степени обработки. Приведите примеры.
4. Какие факторы формируют пищевую ценность продуктов?
5. Усвояемость продукта организмом человека и энергетическая ценность.
6. Из каких частей состоит зерно? Расскажите на примере пшеницы.
7. Каков химический состав отдельных частей зерна?

8. Каковы основные операции производства муки?
9. Каким образом классифицируется мука разных видов?
10. На какие сорта делится мука пшеничная хлебопекарная и в зависимости от чего?
11. Как классифицируется мука общего назначения? Расшифруйте обозначения типов муки общего назначения.
12. Перечислите хлебопекарные показатели муки пшеничной.
13. Что такое газообразующая способность муки и от чего она зависит?
14. Объясните термин «сила» муки.
15. От наличия каких веществ в муке зависит ее цвет?
16. Какие требования предъявляются к макаронной муке?
17. Из какого сырья производят макаронную муку?
18. На какие сорта делится макаронная мука?
19. На какие сорта делится ржаная мука?
20. В чем отличительные особенности ржаной муки по сравнению с пшеничной мукой?
21. Какими особенностями химического состава обладают плоды и овощи?
22. На какие группы делятся плоды?
23. Охарактеризуйте семечковые плоды.
24. Охарактеризуйте косточковые плоды.
25. Какие ягодные плоды Вы знаете? Приведите примеры настоящих, сложных и ложных ягод.
26. Чем отличаются костянковые орехи от настоящих орехов?
27. Какие представители цитрусовых и экзотических плодов Вам известны?
28. Чем отличается вегетативная группа овощей от генеративной?
29. На какие группы делятся вегетативные овощи?
30. На какие группы делятся генеративные овощи?
31. Какие причины порчи плодов и овощей Вы знаете?
32. Приведите примеры заболеваний плодов и овощей, вызываемых микроорганизмами и грибами.
33. Расскажите о физиологических болезнях плодов и овощей.
34. Что такое раневая перидерма, причины и механизм ее образования.
35. Какими вредителями могут повреждаться плоды и овощи?
36. Каковы оптимальные условия хранения плодов и овощей?
37. Что такое регулируемая атмосфера? В каких целях она используется?
38. Что такое маргарин?
39. Какое основное сырье используется для производства маргаринов?
40. Какое вспомогательное сырье используется для производства маргаринов?

41. Что такое эмульсия и какие виды эмульсии Вы знаете?
42. Из каких этапов состоит процесс производства маргаринов?
43. Что такое саломасы?
44. В чем отличие производства жидких маргаринов?
45. Как классифицируется маргарин?
46. Каков химический состав молока?
47. Какие жирные кислоты входят в состав глицеридов молока?
48. В каких случаях происходит сближение жировых шариков?
49. Какие белки присутствуют в молоке?
50. Какое значение белки и углеводы молока имеют при выработке кисломолочных продуктов?
51. Охарактеризуйте свойства лактозы.
52. Расскажите о ферментах молока.
53. Какие витамины и минеральные вещества содержатся в молоке?
54. Как классифицируется молоко по виду термической обработки?
55. На какие виды делится питьевое молоко по массовой доле жира?
56. Какие этапы входят в процесс обработки молока?
57. По каким критериям судят о пищевой ценности мяса?
58. Какие существуют правила клеймения мяса?
59. Охарактеризуйте калорийность и усвояемость мяса.
60. Какие органолептические показатели наиболее важны при изучении пищевой ценности мяса?
61. Из каких тканей состоит мясо?
62. Дайте морфологическую характеристику мышечной ткани.
63. Какие виды соединительной ткани Вы знаете?
64. Охарактеризуйте жировую и костную ткани.
65. Какие белки содержатся в мышечной, соединительной, костной тканях?
66. Каков общий химический состав мяса?
67. Какие вещества относятся к экстрактивным веществам и какую роль они играют при оценке пищевой ценности мяса?
68. Что такое «автолиз»?
69. Какие автолитические процессы проходят в мясе в послеубойный период?
70. Поясните механизм процесса посмертного окоченения, созревания и глубокого автолиза мяса
71. По каким принципам классифицируют рыбу и рыбные товары?
72. Расскажите, как классифицируется рыба по типу разделки?
73. Какую рыбу по виду обработки Вы знаете?
74. Как делятся рыбы по образу жизни?

75. Приведите примеры ихтиологической классификации рыбы.
76. Расскажите о классификации рыбы по качеству.
77. Каково анатомическое строение рыбы?
78. Каковы особенности морфологического состава рыбы по сравнению с морфологическим составом убойных животных?
79. Охарактеризуйте пищевую ценность рыбы.
80. Какие признаки свежести охлажденной рыбы Вы знаете?
81. Общая характеристика системы стандартизации. В каком источнике содержится информация о действующих государственных стандартах РФ?
82. Органы и службы стандартизации Российской Федерации
83. Дайте характеристику национальных стандартов. Перечислите основные виды стандартов.
84. Что такое основополагающий стандарт? Приведите примеры организационно-методических и общетехнических стандартов.
85. Какие требования предъявляются к стандартам на методы контроля?
86. Что такое знак соответствия национальному стандарту?
87. Какие требования предъявляются к применению знака соответствия?
88. Перечислите этапы разработки национальных стандартов
89. Стандартизация продукции. Назовите специфические виды стандартов, используемые при стандартизации продукции.
90. В каких случаях технические условия выполняют роль технических документов и нормативных документов?
91. Назовите объекты технических условий

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации**
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**
**Саратовский государственный аграрный университет**
**имени Н.И. Вавилова**
**Кафедра «ПРОЕКТНЫЙ МЕНЕДЖМЕНТ И ВНЕШНЕЭКОНОМИЧЕСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ»**

## ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

**Дисциплина «Рекламная деятельность»**

1. Перечислите принципы классификации пищевых продуктов и сырья
2. Какие требования предъявляются к макаронной муке?
3. Дайте характеристику национальных стандартов. Перечислите основные виды стандартов

Дата: 30.08.2021

Зав. кафедрой И.Л.Воротников

## 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 обучающихся, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине «Товароведение и стандартизация сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров» осуществляется через проведение входного, текущего, 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.

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

Описание шкалы оценивания достижения компетенций по дисциплине приведено в таблице 6.

Таблица 6

| Уровень освоения компетенции | Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)* | | | Описание |
|---|---|---|---|---|
| ***высокий*** | «отлично» | «зачтено» | «зачтено (отлично)» | Обучающийся обнаружил всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, обучающийся проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании материала |
| ***базовый*** | «хорошо» | «зачтено» | «зачтено (хорошо)» | Обучающийся обнаружил полное знание учебного материала, успешно выполняет предусмотренные в программе задания, усвоил основную литературу, рекомендованную в программе |

| Уровень освоения компетенции | Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)* | | | Описание |
|---|---|---|---|---|
| ***пороговый*** | «удовлетворительно» | «зачтено» | «зачтено (удовлетворительно)» | Обучающийся обнаружил знания основного учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляется с выполнением практических заданий, предусмотренных программой, знаком с основной литературой, рекомендованной программой, допустил погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя |
| – | «неудовлетворительно» | «не зачтено» | «не зачтено (неудовлетворительно)» | Обучающийся обнаружил пробелы в знаниях основного учебного материала, допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой практических заданий, не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании образовательной организации без дополнительных занятий |

***** - форма промежуточной аттестации в семестре определяется в соответствии с таблицей 2 рабочей программы дисциплины.

### 4.2.1. Критерии оценки устного ответа при промежуточной аттестации

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

**знания:** основные понятия и классификацию продовольственных товаров, основные аспекты стандартизации, свойства и особенности оценки качества продовольственных товаров

**умения:** анализировать и считывать информацию с маркировочных данных, нанесенных на этикетку, знать основные признаки, характеризующие свойства сельскохозяйственного сырья

**владение:** навыками оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации и навыками оценки качества сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров

**Критерии оценки**

| | |
|---|---|
| **отлично** | обучающийся демонстрирует:<br>- знание материала (основные требования к продтоварам, современное оборудование для производства пищевых продуктов), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий;<br>- умение оценивать качество сырья и товаров, используя современные методы и показатели такой оценки; |

| | |
|---|---|
| | - успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных, документов, информации (навыками оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации и навыками оценки качества товаров; приемами контроля качества товаров) |
| **хорошо** | обучающийся демонстрирует:<br>– знание материала, не допускает существенных неточностей;<br>– в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение (владеть способами идентификация сырья и товаров; методами расчета и подбора оборудования для производства и реализации пищевых продуктов; способами уничтожения и утилизации отходов), используя современные методы и показатели такой оценки; в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками чтения и оценки данных, документов, информации (навыками оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации и навыками оценки качества продовольственных товаров; приемами контроля товаров) |
| **удовлетворительно** | обучающийся демонстрирует:<br>– знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала;<br>– в целом успешное, но не системное умение (в соответствии с требованиями нормативной документации к качеству товаров, оценивать качество товаров), используя современные методы и показатели оценки (анализировать и считывать информацию с маркировочных данных, нанесенных на этикетку, знать основные показатели качества сырья и товаров);<br>– в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки данных, документов, информации (навыками оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации и навыками оценки качества товаров; приемами оценки качества товаров) |
| **неудовлетворительно** | обучающийся:<br>– не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (требования к качеству товаров, условиям и срокам их хранения и транспортирования), не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки;<br>– не умеет использовать методы и приемы (в соответствии с требованиями нормативной документации к качеству товаров, оценивать качество товаров), допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено;<br>– не владеет навыками чтения и оценки данных, документов, информации (навыками оценки качества товаров; приемами контроля качества товаров), допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено |

### 4.2.2. Критерии оценки доклада

При устном докладе обучающийся демонстрирует:

- **знание** основных требований к сырью и качеству пищевых продуктов;
- **умение** маркировать продтовары, подбирать и эксплуатировать оборудование для производства пищевых продуктов;
- **владение** способами идентификация продтоваров, методами расчета и подбора оборудования для производства пищевых продуктов, способами уничтожения и утилизации отходов производства

**Критерии оценки устного доклада**

| | |
|---|---|
| **отлично** | обучающийся демонстрирует:<br>- полное и правильное раскрытие темы; оформление соответствует требованиям к написанию доклада. |
| **хорошо** | обучающийся демонстрирует:<br>– неполное раскрытие темы, допускаются неточности; оформление соответствует требованиям к написанию доклада. |
| **удовлетворительно** | обучающийся демонстрирует:<br>– упрощенное изложение материала, допускаются ошибки и неточности. |
| **неудовлетворительно** | обучающийся:<br>– не раскрыл тему, работу не оформил в соответствии с требованиями написания доклада. |

### 4.2.3. Критерии оценки практических работ

При выполнении практических работ обучающийся демонстрирует:

**знание** основных требований к качеству сырья и товаров, современного оборудования для производства пищевых продуктов;

**умение** маркировать продтовары, подбирать и эксплуатировать оборудование для производства пищевых продуктов;

**владение** способами идентификация сырья и товаров, методами расчета и подбора оборудования для производства пищевых продуктов, способами уничтожения и утилизации отходов

**Критерии оценки выполнения лабораторных и практических работ**

| | |
|---|---|
| **зачтено** | обучающийся демонстрирует:<br>– даны верные пояснения по всем заданиям практической работы, оформление соответствует рекомендациям преподавателя |
| **не зачтено** | обучающийся:<br>– работу не выполнил, или не дал пояснения по заданиям, или оформил не в соответствии с рекомендациями преподавателя |

Разработчик: профессор кафедры «Проектный менеджмент и внешнеэкономическая деятельность в АПК» Богатырев С.А. _____

(подпись)