Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 07.10.2024 11:36:06
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

Приложение 1

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
_____/Попова О.М./
«27» августа 2019 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина	**ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**
Направление подготовки	**35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**
Направленность (профиль)	**Технологии перерабатывающих производств в АПК**
Квалификация выпускника	**Бакалавр**
Нормативный срок обучения	**4 года**
Форма обучения	**Очная**
Кафедра-разработчик	**Технологии продуктов питания**
Ведущий преподаватель	**профессор Карабаева М.Э.**

Разработчик: докт. биол. н., профессор Карабаева М.Э.

Саратов 2019

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);
- профессиональную: «Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки» (ПК-8).

Таблица 1

Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Товароведение продовольственных товаров»

Компетенция		Индикаторы достижения компетенций	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	ОПК – 2.1 Использует нормативные правовые акты и основополагающие характеристики разных видов продовольственных товаров и факторов, формирующих и сохраняющих качество продуктов	7	Лекции, лабораторные занятия	Устный опрос, самостоятельная работа
ПК-8	Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сы-	ПК – 8.1 Осуществляет контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов	7	Лекции, лабораторные занятия	Доклад, круглый стол, устный опрос, самостоятельная работа
	рья и продуктов его переработки	его переработки при проведении товароведной оценки продовольственных товаров			

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 животноводства», а также в ходе прохождения учебной практики по технологии заготовки и хранения сырья, преддипломной 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 контро-лей, 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	ПК-8	Устный опрос

2	Инструментальные методы оценки качества продовольственных товаров	ПК-8	Устный опрос
3	Товароведная оценка качества муки	ОПК-2, ПК-8	Устный опрос
4	Определение качества сырой клейковины	ПК-8	Устный опрос
5	Товароведная оценка качества свежих плодов и овощей	ОПК-2, ПК-8	Устный опрос
6	Товароведная оценка растительного масла	ОПК-2, ПК-8	Устный опрос
7	Товароведная оценка качества маргаринов	ОПК-2, ПК-8	Устный опрос
8	Товароведная оценка качества майонеза	ОПК-2, ПК-8	Устный опрос
9	Товароведная оценка качества питьевого молока	ОПК-2, ПК-8	Устный опрос
10	Товароведная оценка качества кисломолочных продуктов	ОПК-2, ПК-8	Устный опрос
11	Товароведная оценка качества коровьего масла	ОПК-2, ПК-8	Устный опрос
12	Товароведная оценка качества сыра полутвердого	ОПК-2, ПК-8	Устный опрос
13	Товароведная оценка качества мяса сельскохозяйственных животных	ОПК-2, ПК-8	Устный опрос
14	Товароведная оценка качества мяса птицы	ОПК-2, ПК-8	Устный опрос
15	Определение качества рыбы охлажденной и мороженной	ОПК-2, ПК-8	Устный опрос
16	Проблемы качества продовольственных товаров на потребительском рынке	ОПК-2	Круглый стол, доклад

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

Таблица 4

Код компетенции, этапы освоения компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Показатели и критерии оценивания резу		
		ниже порогового уровня (неудовлетворительно)	пороговый уровень (удовлетворительно)	прод у (х
1	2	3	4	
ОПК – 2, 7 семестр Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ОПК – 2.1 Использует нормативные правовые акты и основополагающие характеристики разных видов продовольственных товаров и факторов, формирующих и сохраняющих качество продуктов	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (действующие нормативно правовые акты (законы, технические регламенты, ГОСТы) на продовольственные товары), 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	обуч демо знан мате допу суще нето
ПК-8, 7 семестр Способен осуществ-	ПК – 8.1 Осуществляет контроль качества и без-	обучающийся не знает значительной части программного	обучающийся демонстрирует знания толь-	обуч демо знан

лять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	опасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки при проведении товароведной оценки продовольственных товаров	материала, плохо ориентируется в материале (не может организовать эффективную систему контроля качества сырья и готовой продукции на основе требований, обусловленных специальной документацией), не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	ко основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	риал допу суще нето

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 1-3 курсов.

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 мяса и 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 маргарина

Товароведная оценка качества майонеза

Товароведная оценка качества питьевого молока

Товароведная оценка качества кисломолочных продуктов

Товароведная оценка качества коровьего масла

Товароведная оценка качества сыра полутвердого

Товароведная оценка качества мяса сельскохозяйственных животных

Товароведная оценка качества мяса птицы

Определение качества рыбы охлажденной и мороженной

Проблемы качества продовольственных товаров на потребительском рынке.

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

3.4 Круглый стол

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

Вопросы рубежного контроля № 1

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Охарактеризуйте предмет и задачи учебной дисциплины.
2. Классификация продовольственных товаров.
2. Доброкачественность 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 физикохимический 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. Макаронная 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. Макаронные 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. Хранение. Показатели качества
7. Субпродукты мясные. Влияние производственных факторов на качество. Требования к качеству. Условия и сроки хранения
8. 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 зачета – 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. Макаронные 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. Плоды 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: нешелушеных 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, слабоватый аромат и недостаточно терпкий вкус. Дайте заключение о качестве данного чая. Возможна ли реализация данного чая, если при проверке массы нетто десяти коробок оказалось: 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 плодожоркой 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.

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

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
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 (неудовлет-ворительно)»	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 (модуля)

4.2.1 Критерии оценки устного ответа при промежуточной аттестации При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

знания: *указываются в соответствии с п.2* **умения:** *указываются в соответствии с п.2*

владение навыками: *указываются в соответствии с п.2*

Критерии оценки

отлично	обучающийся демонстрирует: - знание классификации и основных направлений формирования ассортимента продовольственных товаров, их технологических и потребительских свойств, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий; знание отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания, действующую на них нормативную документацию, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий; - сформированное умение применять знания ассортиментных групп продовольственных товаров и потребительских свойств разных пищевых продуктов с целью постановки задач отделу продаж по формированию ассортимента продаваемой продукции производства; сформированное умение осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка; работать с нормативной документацией при оценке и контроле качества пищевых продуктов; оценивать конъюнктуру спроса и предложения на предлагаемый товар; - успешное и системное владение навыками по формированию оптимального ассортимента пищевых продуктов на предприятиях питания; успешное и системное владение навыками систематизировать и обобщать новую информацию в области развития потребительского рынка; применением нормативных документов на продовольственные товары в процессе профессиональной деятельности; методами оценки потребительских предпочтений на предлагаемый товар
хорошо	обучающийся демонстрирует: - знание материала об основных направлениях формирования ассортимента продовольственных товаров, не допускает существенных неточностей; знание отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания, действующую на них нормативную документацию; - в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение применять знания ассортиментных групп продовольственных товаров и потребительских свойств разных пищевых продуктов; знание отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания, действующую на них нормативную документацию; - в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владения навыками по формированию оптимального ассортимента пищевых продуктов на предприятиях питания; в целом успешное, но содержащее отдельные про-
	белы или сопровождающееся отдельными ошибками владения систематизировать и обобщать новую информацию в области развития потребительского рынка

удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала; обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности в применении новой информации в области развития потребительского рынка; - в целом успешное, но не системное умение применять знания ассортиментных групп продовольственных товаров и потребительских свойств разных пищевых продуктов с целью постановки задач отделу продаж по формированию ассортимента продаваемой продукции производства; в целом успешное, но не системное умение работать с важнейшими нормативными документами, использовать современные методы контроля качества товаров и обрабатывать результаты контроля; - в целом успешное, но не системное владение навыками по формированию оптимального ассортимента пищевых продуктов на предприятиях питания; в целом успешное, но не системное владение навыками систематизировать и обобщать новую информацию в области развития потребительского рынка
неудовлетворительно	обучающийся: - не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в основных характеристиках продовольственных товаров, не знает классификацию и ассортимент продовольственных товаров, допускает существенные ошибки; не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в новой информации в области развития потребительского рынка; отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания; нормативную документацию на продовольственные товары; - не умеет применять знания ассортиментных групп продовольственных товаров и потребительских свойств разных пищевых продуктов с целью постановки задач отделу продаж по формированию ассортимента продаваемой продукции производства, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины не выполнено; не умеет работать с нормативной документацией на продовольственные товары, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины не выполнено - не владеет навыками по формированию оптимального ассортимента пищевых продуктов на предприятиях питания, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины не выполнено; не владеет навыками систематизировать и обобщать новую информацию в области развития потребительского рынка, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины не выполнено

4.2.2 Критерии оценки доклада

При написании доклада обучающийся демонстрирует: **знания:** классификации ассортимента продовольственных товаров; их химический состав и пищевую ценность; технологических и потребительских свойства продовольственных товаров; новой информации в области развития потребительского рынка; отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания; нормативной документации на продовольственные товары;

умения: применять знания ассортиментных групп продовольственных товаров и потребительских свойств разных пищевых продуктов с целью постановки задач отделу продаж по формированию ассортимента продаваемой продукции производства; осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка; работать с нормативной документацией при оценке и контроле качества пищевых продуктов; оценивать конъюнктуру спроса и предложения на предлагаемый товар; **владение навыками:** по формированию оптимального ассортимента продаваемой продукции производства на предприятиях питания; систематизировать и обобщать новую информацию в области развития потребительского рынка; применением нормативных документов на продовольственные товары в процессе профессиональной деятельности; методами оценки потребительских предпочтений на предлагаемый товар.

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:** классификации ассортимента продовольственных товаров; их химический состав и пищевую ценность; технологических и потребительских свойства продовольственных товаров; новой информации в области развития потребительского рынка; отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания; нормативной документации на продовольственные товары;

умения: применять знания ассортиментных групп продовольственных товаров и потребительских свойств разных пищевых продуктов с целью постановки задач отделу продаж по формированию ассортимента продаваемой продукции производства; осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка; работать с нормативной документацией при оценке и контроле качества пищевых продуктов; оценивать конъюнктуру спроса и предложения на предлагаемый товар; **владение навыками:** по формированию оптимального ассортимента продаваемой продукции производства на предприятиях питания; систематизировать и обобщать новую информацию в области развития потребительского рынка; применением нормативных документов на продовольственные товары в процессе профессиональной деятельности; методами оценки потребительских предпочтений на предлагаемый товар.

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(и): профессор, Карабаева М.Э. (подпись)