Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 30.09.2024 11:04:34
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	**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**
Направленность (профиль)	**Технология и организация предприятий общественного питания**
Квалификация выпускника	**Бакалавр**
Нормативный срок обучения	**4 года**
Кафедра-разработчик	**Технологии продуктов питания**
Форма обучения	**Заочная**
Ведущий преподаватель	**профессор Карабаева М.Э.**
Разработчик	профессор Карабаева М.Э. (подпись)

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…….....5
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…….....9
4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы их формирования……..….19

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 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12.11.2015 г. №1332, формируют следующие компетенции, указанные в табл. 1.

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
ПК-10	способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	**знает:** классификацию ассортимента продовольственных товаров; их химический состав и пищевую ценность; технологические и потребительские свойства продовольственных товаров **умеет:** применять знания ассортиментных групп продовольственных товаров и потребительских свойств разных пищевых продуктов с целью постановки задач отделу продаж по формированию ассортимента продаваемой продукции производ-	4	Лекции, лабораторные занятия	Устный опрос, самостоятельная работа

		ства **владеет:** навыками по формированию оптимального ассортимента продаваемой продукции производства на предприятиях питания			
ПК-15	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	**знает:** новую информацию в области развития потребительского рынка; отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания; нормативную документацию на продовольственные товары **умеет:** 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 **владеет:** навыками систематизировать и обобщать новую информацию в области развития потребительского рынка;	4	Лекции, лабораторные занятия	Доклад, устный опрос, самостоятельная работа

		применением нормативных документов на продовольственные товары в процессе профессиональной деятельности; методами оценки потребительских предпочтений на предлагаемый товар			

Примечание:

Компетенция ПК-10 также формируется в ходе освоения дисциплины «Маркетинг», «Организация и планирование производственной и сбытовой деятельности предприятий общественного питания», а также в ходе прохождения производственной, преддипломной практики и государственной итоговой аттестации.

Компетенция ПК-15 также формируется в ходе освоения дисциплин «Маркетинг», «Организация и планирование производственной и сбытовой деятельности предприятий общественного питания», «Научные основы разработки технологий и продукции общественного питания», а также в ходе прохождения производственной, 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	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 зачета
2	Доклад	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном 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

Программа оценивания контролируемой дисциплины

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Товароведная оценка качества муки	ПК-15	Устный опрос
2	Проблемы качества продовольственных товаров на потребительском рынке	ПК-15	Устный опрос, доклад
3	Оптимизация ассортимента с помощью методов ABC и XYZ - анализа	ПК-10	Устный опрос

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
ПК-10, 1 семестр	**знает:** классификацию ассортимента продовольственных товаров; их химический состав и пищевую ценность; технологические и потребительские свойства продовольственных товаров	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в основных характеристиках продовольственных товаров, не знает классификацию и ассортимент продовольственных товаров, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание материала об основных направлениях формирования ассортимента продовольственных товаров, не допускает существенных неточностей	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
	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	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	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 содержащие отдельные пробелы, умение применять знания ассортиментных групп продовольственных товаров и потребительских свойств разных пищевых продуктов	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
	владеет: навыками по формированию оптимального ассортимента продаваемой продукции производства на предприятиях питания	обучающийся не владеет навыками по формированию оптимального ассортимента пищевых продуктов на предприятиях питания, допускает существенные ошибки, с большими за-	в целом успешное, но не системное владение навыками по формированию оптимального ассортимента пищевых продуктов на предприятиях питания	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владения навыками по формированию	успешное и системное владение навыками по формированию оптимального ассортимента пищевых продуктов на предприятиях питания

		труднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины не выполнено		оптимального ассортимента пищевых продуктов на предприятиях питания	
ПК-15, 1 семестр	**знает:** новую информацию в области развития потребительского рынка; отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания; нормативную документацию на продовольственные товары	обучающийся 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	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности в применении новой информации в области развития потребительского рынка	обучающийся демонстрирует знание отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания, действующую на них нормативную документацию	обучающийся демонстрирует 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
	умеет: осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка; работать с нормативной документацией при оценке и контроле качества пищевых	не умеет работать с нормативной документацией на продовольственные товары, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство	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 содержащие отдельные пробелы, умение работать с нормативной документацией при оценке и контроле качества пищевых продуктов, оценивать	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;

	продуктов; оценивать конъюнктуру спроса и предложения на предлагаемый товар	заданий, предусмотренных программой дисциплины не выполнено		конъюнктуру спроса и предложения на предлагаемый товар	оценивать конъюнктуру спроса и предложения на предлагаемый товар
	владеет: 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	обучающийся 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	в целом успешное, но не системное владение навыками систематизировать и обобщать новую информацию в области развития потребительского рынка	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владения систематизировать и обобщать новую информацию в области развития потребительского рынка	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

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 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 конкретизиро-

вать 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.

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.

3.2 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:

1. Товароведная оценка качества муки
2. Проблемы качества продовольственных товаров на потребительском рынке.
3. Оптимизация ассортимента с помощью методов ABC и XYZ - анализа

Лабораторные работы проводятся в соответствии с Методическими указаниями 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°С, 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°С в течение 40 мин в электрическом сушильном шкафу или при температуре 160 °С в течение 6 минут в приборе Чижовой (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 – **глиадина** и **глютенина** – 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 технохимических 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 пестику, 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, тазике 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 технохимиче-

ских 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 ^{0}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, плывущая, 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 определятся качество сырой клейковины?

3.3 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.

3.4 Промежуточная аттестация

Вид промежуточной аттестации в соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» – 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 текущего, выходного контролей и контроля самостоятельной работы

Формы текущего, промежуточного и итогового контроля, 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 (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 (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 пробелы 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 производ-

ству 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: профессор кафедры «Технологии продуктов питания»
Карабаева М.Э.