

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебной работе
Пятигорского института (филиал) СКФУ
Мартыненко М.В.
«28» марта 2022 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации
по дисциплине: «Товароведение продовольственных товаров»

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация ресторанного дела
Форма обучения	очная
Год начала обучения	2022
Реализуется в <u>5</u> семестре	

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Введение

1. Назначение: Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации на основе рабочей программы дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» в соответствии с образовательной программой по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела.

2. ФОС является приложением к программе дисциплины (модуля) «Товароведение продовольственных товаров»

3. Разработчик Беляева И.А. старший преподаватель кафедры технологии продуктов питания и товароведения

4. Проведена экспертиза ФОС.

Члены экспертной группы:

Председатель Холодова Е.Н., зав.кафедрой технологии продуктов питания и товароведения

Члены комиссии: Щедрина Т.В., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения
Шалтумаев Т.Ш., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения

Представитель организации-работодателя: Ли А.Б., директор ООО «Ресторатор»,
г. Кисловодск

Экспертное заключение: фонд оценочных средств соответствует образовательной программе по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела и рекомендуется для оценивания уровня сформированности компетенций для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров».

«24» марта 2022 г.

5. Срок действия ФОС определяется сроком реализации образовательной программы.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат:	12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец:	Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	

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

Код оцениваемой компетенции, индикатора (ов)	Этап формирования компетенции (№ темы) (в соответствии с рабочей программой дисциплины)	Средства и технологии оценки	Вид контроля, аттестация (текущий/промежуточный)	Тип контроля (устный, письменный или с использованием технических средств)	Наименование оценочного средства
ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	№ 1-18	Собеседование	Текущий	Устный	Вопросы для собеседования
ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	№ 1-18	Собеседование	Промежуточный	Устный	Вопросы к экзамену

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

Уровни сформированности компетенции(ий), индикатора (ов)	Дескрипторы			
	Минимальный уровень не достигнут (Неудовлетворительно) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетворительно) 3 балла	Средний уровень (хорошо) 4 балла	Высокий уровень (отлично) 5 баллов
ПК-4 способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства				
Результаты обучения по дисциплине (модулю): <i>Индикатор:</i>				
ИД-1 _{ПК-4} Анализирует свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения без-	Имеет некоторые понятия по основным разделам, но по фундаментальным разделам дисциплины знания отсутствуют;	Теоретические знания по основным разделам имеются, но по отдельным фундаментальным разделам дисциплины демонстрирует уровень знаний недостаточный для решения практических задач;	Имеются знания по фундаментальным разделам дисциплины в области основных разделов в достаточном объеме для решения поставленных задач, но отмечается недостаточно уверенное владение некоторыми научными понятиями и категориями;	Показывает глубокие знания в области различных пищевых веществ, ориентируется в вопросах развития пищевой промышленности на современном уровне;

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

ИД-2 _{ПК-4} Организует выбор, применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции	Минимально справляется с решением практических задач по определению различных показателей качества;	Справляется с решением практических задач по определению различных показателей качества.	Правильно применяет теоретические положения при решении практических задач, связанных с определением различных показателей качества.	Свободно справляется с решением практических задач по определению основных показателей качества пищевых продуктов.
ИД-3 _{ПК-4} Разрабатывает мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	Минимально владеет навыками в области создания специальных условий для обработки и сохранения пищевых продуктов	Владеет навыками в области создания специальных условий для обработки и сохранения пищевых продуктов	На достаточно хорошем уровне владеет навыками в области создания специальных условий для обработки и сохранения пищевых продуктов	Свободно владеет методиками определения показателей качества и безопасности пищевых веществ и продуктов питания

Описание шкалы оценивания

В рамках рейтинговой системы успеваемость студентов по каждой дисциплине оценивается в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль

Рейтинговая оценка знаний студента

№ п/п	Вид деятельности студентов	Сроки выполнения	Количество баллов
5 семестр			
1.	Лабораторная работа	6 неделя	20
2.	Лабораторная работа	12 неделя	20
3.	Лабораторная работа	16 неделя	15
Итого за 5 семестр			55

Максимально возможный балл за весь текущий контроль устанавливается равным **55**. Текущее контрольное мероприятие считается сданным, если студент получил за него не менее 60% от установленного для этого контроля максимального балла. Рейтинговый балл, выставляемый студенту за текущее контрольное мероприятие, сданное студентом в установленные графиком контрольных мероприятий сроки, определяется следующим образом:

<i>Уровень выполнения контрольного задания</i>	<i>Рейтинговый балл (в % от максимального балла за контрольное задание)</i>
<i>Отличный</i>	<i>100</i>
<i>Хороший</i>	<i>80</i>
<i>Удовлетворительный</i>	<i>60</i>
<i>Неудовлетворительный</i>	<i>0</i>

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

3. Тематические контрольные задания и иные материалы, характеризующие этапы формирования компетенций

Вопросы для собеседования

Базовый уровень:

Тема 1. Товароведная характеристика продуктов переработки зерна

1. Из каких частей состоит зерно.
2. Какие виды зерна используют для производства круп
3. Дать краткую характеристику каждому виду круп.
4. Что представляют собой простой и сортовой помолы круп.

Тема 2. Товароведная характеристика хлебобулочных и макаронных изделий

1. Какие виды сырья используют для производства макаронных изделий
2. Как классифицируют макаронные изделия
3. Основное и вспомогательное сырье для производства хлеба.
4. Сущность опарного и безопарного способа приготовления теста
5. По каким признакам производится классификация хлеба.
6. Какие требования предъявляются к качеству хлеба
7. Условия и сроки хранения хлеба
8. Основные болезни хлеба, причины их возникновения и меры предупреждения

Тема 3. Товароведная характеристика свежих плодов, овощей и грибов

1. На какие группы подразделяют свежие грибы по строению.
2. Классификация свежих овощей по различным признакам.
3. химический состав картофеля.
4. Виды и пищевая ценность корнеплодов.
5. В чем заключаются вкусовые достоинства томатов?
6. Как подразделяются тыквенные по строению плода.
7. Болезни картофеля и причины их возникновения.
8. На какие группы подразделяют свежие плоды по строению.
9. Классификация свежих плодов по различным признакам.
10. Назовите осенние и зимние сорта яблок.
11. Виды и пищевая ценность орехов.
12. В чем заключаются вкусовые достоинства цитрусовых плодов
13. Как подразделяются ягоды по строению плода.

Тема 4. Товароведная характеристика переработанных плодов, овощей и грибов

1. На какие группы подразделяют плоды, овощи и грибы по способу переработки?
2. Пищевая ценность переработанных овощей, плодов, ягод и грибов.
3. Назовите способы переработки свежих плодов и овощей, грибов
4. Назовите групповой ассортимент овощных консервов
5. Назовите групповой ассортимент плодово-ягодных консервов
6. Чем отличается урюк, кайса, курага.

Тема 5. Товароведная характеристика крахмала, сахара, меда.

1. Что представляет собой крахмал. Его использование.
2. Назовите виды и товарные сорта крахмала.
3. Чем отличается обыкновенный крахмал от модифицированного.
4. Где используется модифицированный крахмал.
5. Чем отличается сахар-песок обыкновенный от рафинированного.
6. Назовите ассортимент сахара-рафинада.

7. Назовите ассортимент сахара.

8. Условия хранения сахара и крахмала.

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Тема 6. Товароведная характеристика кондитерских изделий.

1. Отличительные особенности повидла, варенья, джема, конфитюра.
2. Как классифицируют кондитерские изделия.
3. Как делится мармелад по виду сырья и способу формования.
4. Почему шоколад десертный ценится выше, чем обыкновенный.
5. Виды «поседения» шоколада.
6. По каким признакам классифицируют карамель.
7. Классификация мучных кондитерских изделий
8. В чем различие сахарного и затяжного печенья
9. Чем отличаются пирожные от тортов.
10. Дать краткую характеристику галет, вафель, пряников.

Тема 7. Товароведная характеристика чая, кофе, пряностей и приправ

1. Классификация вкусовых товаров.
2. Чем отличается чай черный от зеленого по способу получения.
3. Отличие чайных напитков от натурального чая по составу и свойствам.
4. В каких условиях необходимо хранить чай.
5. Почему кофе употребляют в пищу только после обжарки.

Тема 8. Товароведная характеристика безалкогольных, слабоалкогольных напитков и минеральных вод

1. Какие напитки относятся к слабоалкогольным.
2. Какое значение в производстве пива имеет солод.
3. Наиболее распространенные дефекты пива.
4. Чем отличаются купажируемые соки от натуральных.
5. Отличие сиропов от экстрактов.
6. Дайте определение нектарам

Тема 9. Товароведная характеристика виноградных вин

1. Классификация виноградных вин
2. Какие вина относятся к «тихим», а какие к газированным?
3. Чем отличается одинарное вино от марочного.
4. Чем отличаются шампанские вина от газированных.
5. Дать классификацию плодово-ягодных вин.
6. Дайте характеристику специальным винам

Тема 10. Товароведная характеристика крепких алкогольных напитков и табачных изделий

1. Классификация алкогольных напитков и ликероводочных изделий.
2. Дайте классификационную характеристику ликероводочных изделий
3. Дайте характеристику водке
4. Охарактеризуйте процесс производства рома, виски, джина
5. Классификация отечественных коньяков
6. Классификация французских коньяков
7. Правила дегустации коньяка

Тема 11. Товароведная характеристика пищевых жиров

1. Почему растительные масла хорошо сохраняются длительное время.

2. Дайте классификационную характеристику растительных масел по происхождению.

3. Дайте характеристику растительных масел и их цель.

4. Как зависят растительные масла в зависимости от степени очистки.

5. С какими дефектами не допускаются к реализации растительные масла.

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

6. Классификация жиров животного происхождения.
7. Кулинарные, хлебопекарные и кондитерские жиры, способы получения
8. С какими дефектами не допускаются к реализации животные жиры?
9. Способы вытапливания животных жиров и влияние их на качество.
10. Условия и сроки хранения животных топленых жиров.
11. Чем отличаются кулинарные жиры от маргарина.

Тема 12. Товароведная характеристика молока и молочных товаров

1. Почему молоко имеет высокую усвояемость.
2. По каким признакам производится классификация молока.
3. Требования к качеству молока.
4. Дефекты молока и причины их образования.
5. По какому признаку формируется ассортимент сливок.
6. Какая разница между сливками и сметаной.
7. В каком ассортименте вырабатывается сметана.
8. Назовите способы консервирования молока и ассортимент стуженных молочных консервов.
9. Как упаковывают и маркируют стуженные молочные консервы.
10. Назовите показатели качества сухого молока и сливок.
11. Чем различаются между собой виды сливочного масла.
12. Чем отличаются Вологодское масло от других видов.
13. На какие группы делятся твердые сычужные сыры.
14. Чем объясняется название «сычужные сыры»

Тема 13. Товароведная характеристика промысловых рыб

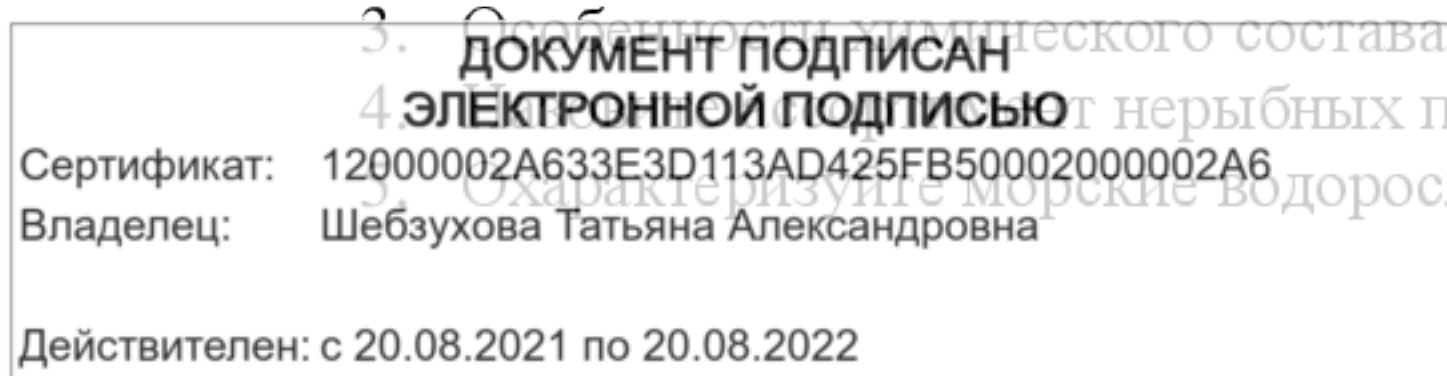
1. Чем объясняется высокая пищевая ценность мяса рыб.
2. Какие виды рыбы относятся к семейству лососевых.
3. По каким признакам классифицируется рыба.
4. Какие виды рыбы относятся к семейству осетровых.
5. Какие рыбы относятся к морским
6. Какие рыбы относятся к речным
7. Какие рыбы являются полупроходными
8. Какие рыбы являются проходными

Тема 14. Товароведная характеристика рыбных товаров

1. Назовите способы замораживания рыбы.
2. Какие процессы происходят при посоле рыбы.
3. Чем отличается простой способ посола от улучшенного.
4. Какая разница между процессами вяления и сушки рыбы.
5. Назовите дефекты вяленой рыбы.
6. Чем отличается холодное копчение от горячего.
7. Каковы особенности производства балычных изделий.
8. Назовите группировку и ассортимент рыбных кулинарных изделий.

Тема 15. Товароведная характеристика нерыбных объектов водного промысла

1. Структура российского производства морепродуктов по видам продукции
2. Основные отечественные поставщики морепродуктов
3. Особенности химического состава нерыбных продуктов моря.
4. Охарактеризуйте морские водоросли и их использование.



Тема 16. Товароведная характеристика мяса убойных животных и птицы.

1. По каким признакам классифицируется мясо убойных животных.
2. Особенности химического состава и пищевая ценность мяса.
3. Назовите отличительные особенности охлажденного и мороженого мяса.
4. Категории упитанности говядины и свинины.
5. Сортной разруб и выход мяса по сортам свинины, говядины, баранины.
6. Назовите классификацию субпродуктов по различным признакам.

Тема 17. Товароведная характеристика мясных товаров

1. Какие изделия называют мясным полуфабрикатом.
2. Отличительные особенности кулинарных изделий.
3. Ассортимент натуральных мясных полуфабрикатов.
4. По каким признакам классифицируют колбасные изделия.
5. Чем отличаются вареные колбасы от полукопченых и копченых.
6. Назовите ассортимент и товарные сорта колбасных изделий.
7. Условия и сроки реализации вареных, полукопченых и копченых колбас.
8. Почему не допускаются в реализацию гусиные и утиные яйца.
9. На какие категории и по каким признакам делят куриные яйца.
10. С какими дефектами яйца не допускаются в реализацию.
11. Дайте характеристику анатомического строения яйца.

Тема 18. Товароведная характеристика яичных товаров

1. Почему не допускаются в реализацию гусиные и утиные яйца.
2. На какие категории и по каким признакам делят куриные яйца.
3. С какими дефектами яйца не допускаются в реализацию.
4. Дайте характеристику анатомического строения яйца.

Повышенный уровень:

Тема 1. Товароведная характеристика продуктов переработки зерна

1. Назовите сорта пшеничной и ржаной муки.
2. Какие процессы происходят при хранении муки и крупы.
3. Что собой представляет «клейковина».

Тема 2. Товароведная характеристика хлебобулочных и макаронных изделий

1. Чем отличаются булочки, баранки, сушки.
2. В чем особенности приготовления бараночного теста.
3. Каковы виды и ассортимент сухарных изделий.
4. В чем особенности приготовления теста для сдобных и «Армейских» сухарей.
5. Какую муку используют для макаронных изделий.
6. Условия хранения муки.

Тема 3. Товароведная характеристика свежих плодов, овощей и грибов

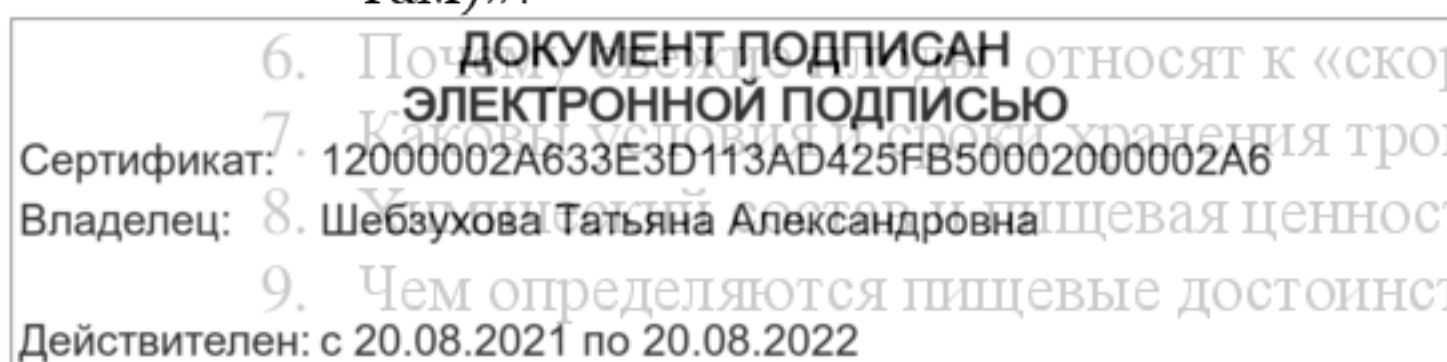
1. В чем отличие по составу острых и сладких сортов репчатого лука.
2. Где находят использование пряные овощи.
3. Каковы условия хранения свежих овощей в магазинах.
4. Какой признак положен в основу классификации свежих грибов.
5. Почему свежие овощи и грибы относят к «скоропортящимся товарам (продуктам)».

6. Почему тропические плоды относят к «скоропортящимся товарам (продуктам)».

7. Каковы условия хранения тропических плодов.

8. Укажите состав и пищевую ценность тропических и субтропических плодов.

9. Чем определяются пищевые достоинства косточковых плодов?



Тема 4. Товароведная характеристика переработанных плодов, овощей и грибов

1. Чем отличается изюм от кишмиша.
2. Какие грибы используют для сушки, а какие для соления.
3. Дайте определение «шоковой» заморозке
4. Дефекты продуктов переработки плодов, овощей и грибов

Тема 5. Товароведная характеристика крахмала, сахара, меда

1. Чем обеспечиваются лечебные и диетические свойства меда.
2. Назовите виды меда по ботаническому происхождению и способу получения.
3. Каковы отличительные признаки подового меда
4. В чем сущность получения искусственного меда

Тема 6. Товароведная характеристика кондитерских изделий.

1. Ассортимент карамели по видам начинки.
2. Назовите ассортимент конфет по видам корпусов (начинок).
3. Назовите ассортимент халвы по видам сырья.
4. Почему халва отличается высокой пищевой ценностью
5. На какие группы делятся восточные сладости.
6. Каковы особенности состава кондитерских изделий специального назначения.
7. Классификация тортов, пирожных

Тема 7. Товароведная характеристика чая, кофе, пряностей и приправ

1. Требования, предъявляемые к качеству натурального кофе.
2. Приведите классификацию пряностей и дайте характеристику каждой группе.
3. В каких условиях необходимо хранить пряности.
4. Какая соль по способу добычи отличается наибольшей чистотой.

Тема 8. Товароведная характеристика безалкогольных, слабоалкогольных напитков и минеральных вод

1. Какие воды относятся к минеральным природным, а какие к искусственным?
2. Классификация минеральных вод
3. Перечислите минеральные воды Северного Кавказа

Тема 9. Товароведная характеристика виноградных вин

1. Какие вина относятся к десертным
2. Какие вина относятся к ароматизированным
3. Этапы производства вин по «белому способу» и по «красному способу»
4. Правила дегустации виноградных вин

Тема 10. Товароведная характеристика крепких алкогольных напитков и табачных изделий

1. Правила дегустации рома, виски, джина
2. Классификация табачных изделий
3. В чем отличие скелетных табаков от ароматических.
4. Чем обуславливается вкусовая и физиологическая крепость табака.

Тема 11. Товароведная характеристика пищевых жиров

1. Дайте характеристику пальмового и пальмоядрового масел, масла-какао и кокосового масла.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

2. Назовите отличительные особенности. 3. Шебзухова Татьяна Александровна 4. Классификация и ассортимент кулинарных жиров.

5. Какой из кулинарных жиров имеет запах жареного лука.
6. Виды животных жиров и их отличительные особенности.
7. Чем отличается масло крестьянское от масла бутербродного.
8. Назовите дефекты (пороки) сливочного масла.
9. Дайте характеристику «спредам»

Тема 12. Товароведная характеристика молока и молочных товаров

1. С какими дефектами сметана не допускается к реализации.
2. Чем обуславливается пищевая ценность творога.
3. Почему в кефире и кумысе содержится спирт.
4. Назовите ассортимент простокваши.
5. В чем заключается пищевое и диетическое значение молочнокислых продуктов.
6. В чем сущность созревания сыров.
7. Отличительные особенности сыров типа Швейцарского и Голландского.
8. Какая разница между твердыми и мягкими сычужными сырами.
9. Какие сыры относятся к рассольным.
10. Назовите основные виды мороженого
11. Требования к качеству мороженого

Тема 13. Товароведная характеристика промысловых рыб

1. Дать характеристику икры осетровых рыб.
2. Назовите отличительные особенности икры лососевых рыб.
3. Дефекты икры и их причины.
4. Из какого вида рыб получают красную икру и черную.
5. За счет каких витаминов повышается пищевая ценность рыбы.

Тема 14. Товароведная характеристика рыбных товаров

1. Чем отличаются рыбные пресервы от консервов.
2. Маркировка рыбных консервов.
3. Какие рыбные консервы называются натуральными и в чем особенности их рецептуры.
4. С какими дефектами не допускаются в реализацию рыбные консервы.

Тема 15. Товароведная характеристика нерыбных объектов водного промысла

1. Дайте характеристику следующим морепродуктам: кальмары, крабы, омары, креветки, кукумария, трепанги, иглокожие.
2. Основная анатомическая часть или орган различных морепродуктов, который применяется в питании
3. Хранение и транспортирование морепродуктов

Тема 16. Товароведная характеристика мяса убойных животных и птицы.

1. Что положено в основу деления мясных субпродуктов на категории.
2. Как подразделяется мясо по степени свежести и охарактеризуйте.
3. Какие признаки положены в основу деления мяса птицы на категории.
4. Классификация мяса птицы по техническому состоянию.
5. Маркировка (клеймение) мяса.

Тема 17. Товароведная характеристика мясных товаров

1. Назовите отличительные особенности окороков.
2. Что понимают под термином «бомбаж» консервов и его виды.
3. Назовите признаки классификации мясных консервов.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН	
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат:	12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец:	Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	

4. Чем отличается «шпик соленый» от «шпика копченого» (венгерское сало).

Тема 18. Товароведная характеристика яичных товаров

1. Какие требования, предъявляемые к качеству диетических яиц. Что такое воздушная камера? От чего зависит ее высота? Почему?
2. Какая часть яйца считается более ценной в пищевом отношении и почему.
3. Дайте характеристику перепелиным яйцам.

1. Критерии оценивания компетенций*

Оценка «отлично» выставляется студенту, если демонстрирует глубокие знания программного материала; исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно излагает материал; свободно оперирует основными теоретическими положениями по проблематике излагаемого материала.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если демонстрирует достаточные знания программного материала; грамотно и по существу излагает программный материал, не допускает существенных неточностей при ответе на вопрос; самостоятельно обобщает и излагает материал, не допуская существенных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если излагает основной программный материал, но не знает отдельных деталей; допускает неточности, некорректные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если не знает значительной части программного материала; допускает грубые ошибки при изложении программного материала.

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент раскрывает вопросы по темам дисциплины, не допускает грубых ошибок при изложении материала; хорошо ориентируется в терминах.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент допускает грубые ошибки при изложении материала.

2. Описание шкалы оценивания

Максимально возможный балл за весь текущий контроль устанавливается равным **55**. Текущее контрольное мероприятие считается сданным, если студент получил за него не менее 60% от установленного для этого контроля максимального балла. Рейтинговый балл, выставляемый студенту за текущее контрольное мероприятие, сданное студентом в установленные графиком контрольных мероприятий сроки, определяется следующим образом:

Уровень выполнения контрольного задания	Рейтинговый балл (в % от максимального балла за контрольное задание)
Отличный	100
Хороший	80
Удовлетворительный	60
Неудовлетворительный	0

В рамках рейтинговой системы успеваемость студентов по данной дисциплине оценивается в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации.

3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и способов деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Процедура проведения данного оценочного мероприятия включает в себя вопросы для собеседования, которые позволяют оценить ответы студентов по темам дисциплины «Товароведение продовольственных товаров».

Предлагаемые студенту вопросы для собеседования позволяют проверить ПК-4 компетенции. Вопросы для собеседования повышенного уровня отличаются от базового более углубленными знаниями материала.

Для подготовки к данному оценочному мероприятию необходимо 5 минут, в течение данного времени будет проводиться беседа со студентом в диалоговом режиме.

При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования нормативными документами и справочными таблицами.

При проверке ответа студента, оцениваются:

- знание терминологии курса дисциплины;
- раскрытие проблемы, темы;
- ясность, четкость, логичность, научность изложения;
- обоснованность излагаемой позиции, ответа;
- самостоятельность в формулировке позиции;
- правильность ответов на задаваемые вопросы.

№ п/п	Фамилия, имя студента	Вид работы						Итого
		Знание терминологии курса дисциплины	Раскрытие проблемы, темы	Ясность, четкость, логичность, научность изложения	Обоснованность излагаемой позиции, ответа	Самостоятельность в формулировке позиции	Правильность ответов на задаваемые вопросы	
1								
2								
...								

Вопросы к экзамену (5 семестр)

Вопросы для проверки уровня обученности

1. Предмет, цели и задачи товароведения.
2. Классификацию продовольственных товаров.
3. Пищевую ценность, энергетическую ценность, биологическую ценность, физиологическую ценность. Понятия и отличительные особенности
4. Методы классификации товаров. Классификаторы
5. Хранение продовольственных товаров и процессы, происходящие при хранении.
6. Маркировку потребительских товаров.
7. Сертификацию продукции. Виды.
8. Штриховое кодирование товаров. Виды.
9. Химический состав продовольственных товаров.
10. Основы стандартизации. Категории и виды стандартов.
11. Вегетативные овощи. Ассортимент.
12. Кондитерские изделия. Классификация.

13. Плодовые овощи. Ассортимент.

14. Фасованные продукты. Ассортимент. Требования к качеству.

15. Кисломолочные продукты. Ассортимент.

16. Пряно-вкусовые овощи. Химический состав

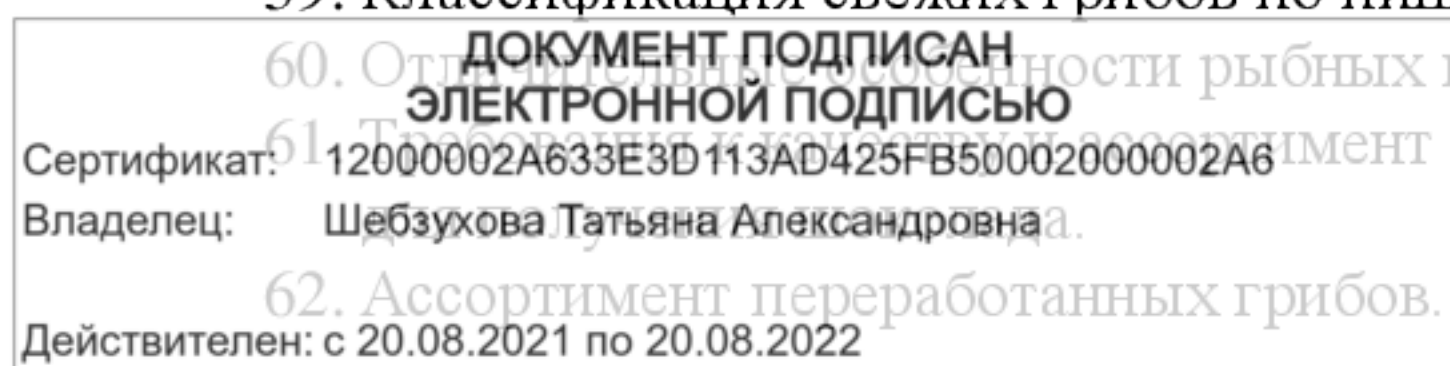
**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

17. Основное сырьё для получения халвы. Ассортимент.
18. Десертные овощи. Ассортимент и область применения.
19. Конфеты. Ассортимент. Требования к качеству.
20. Тыквенные овощи. Ассортимент. Требования к качеству.
21. Мучные кондитерские изделия. Классификация и ассортимент.
22. Томатные овощи. Ассортимент. Требования к качеству.
23. Вкусовые товары. Деление на группы по характеру действия на организм.
24. Кофе и кофейные напитки. Классификация. Химический состав.
25. Вкусовые продукты общего действия. Ассортимент. Требования к качеству.
26. Методы консервирования пищевых продуктов.
27. Корнеплоды. Ассортимент. Требования к качеству.
28. Вкусовые товары местного действия. Ассортимент. Требования к качеству.
29. Чай и чайные напитки. Ассортимент. Технология получения.
30. Алкогольные напитки. Классификация и ассортимент. Требования к качеству.
31. Свежие плоды. Классификация.
32. Слабоалкогольные напитки. Классификация.
33. Семечковые плоды. Ассортимент. Химический состав.
34. Мясо и мясопродукты. Классификация.
35. Косточковые плоды. Ассортимент. Химический состав.
36. Классификацию мяса убойных животных по виду. Видовые различия мяса.
37. Зерно. Строение зерна. Виды зерна.
38. Ягоды. Классификацию ягод.
39. Классификацию мяса убойных животных по возрасту.
40. Ассортимент крупы. Требования к качеству.
41. Товароведная характеристика субтропических плодов. Ассортимент и требования к качеству.
42. Ассортимент субпродуктов. Характеристика пищевой ценности.
43. Товароведная характеристика пряностей и приправ. Характеристика химического состава и области применения.
44. Товароведная характеристика орехоплодных плодов. Виды и отличия.
45. Товароведная характеристика колбасных изделий. Классификация и ассортимент.
46. Характеристика видов помола и их влияние на качество муки.
47. Классификация минеральных вод.
48. Требования к качеству мясных копченостей и мясных консервов.
49. Требования к качеству пшеничной муки. Ассортимент и область применения.
50. Классификация безалкогольных напитков.
51. Классификация семейств рыб.
52. Ассортимент и область применения ржаной муки. Требования к качеству.
53. Способы хранения свежих плодов и овощей и процессы, протекающие при хранении.
54. Требования к качеству нерыбных продуктов моря.
55. Отличительные свойства пшеничной муки для макаронных изделий.
56. Характеристика и ассортимент переработанных овощей и плодов.
57. Ассортимент и технология получения икры.
58. Классификация макаронных изделий. Характеристика основного сырья, применяемого для получения макарон.
59. Классификация свежих грибов по пищевой и товарной ценности.



63. Ассортимент консервов рыбных.
64. Классификация сыров.
65. Ассортимент крахмала. Характеристика основного сырья для получения крахмала.
66. Требования к качеству и ассортимент молочных товаров.
67. Характеристика химического состава и пищевой ценности тропических плодов.
68. Требования к качеству и ассортимент пшеничной крупы.
69. Требования к качеству и ассортимент масла сливочного.
70. Характеристика химического состава и пищевой ценности свежих овощей и плодов.
71. Товароведная характеристика хлеба. Характеристика основного сырья и производства хлеба.
72. Товароведная характеристика твердых сыров. Характеристика пищевой ценности, классификация, получение.
73. Классификация овощей.
74. Требования к качеству и классификация мёда.
75. Виды и требования к качеству рисовой крупы.
76. Показатели качества муки.
77. Виды и требования к качеству гречневой крупы.
78. Ассортимент твердых сычужных сыров.
79. Ассортимент карамельных изделий.
80. Ассортимент и пищевой ценности манной крупы.
81. Требования к качеству и ассортимент мягких сычужных сыров.
82. Характеристика ассортимента и химического состава растительных жиров.
83. Характеристика ассортимента и требования к качеству пшеничной крупы.
84. Требования к качеству и ассортимент рассольных сыров.
85. Ассортимент какао-порошка.
86. Характеристика ассортимента и требования к качеству овсяной крупы.
87. Характеристика категорий и видов яиц.
88. Характеристика физиологической и биологической ценности круп
89. Ассортимент и требования к качеству сахара-песка. Основы производства.
90. Классификация пищевых жиров. Характеристика химического состава, пищевой ценности.

Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если демонстрирует глубокие знания программного материала; исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно излагает материал; свободно оперирует основными теоретическими положениями по проблематике излагаемого материала.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если демонстрирует достаточные знания программного материала; грамотно и по существу излагает программный материал, не допускает существенных неточностей при ответе на вопрос; самостоятельно обобщает и излагает материал, не допуская существенных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если излагает основной программный материал, но не знает отдельных деталей; допускает неточности, некорректные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если не знает значительной части программного материала; допускает грубые ошибки при изложении программного материала.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат:	12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец:	Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	

1. Описание шкалы оценивания

Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация в форме экзамена предусматривает проведение обязательной экзаменационной процедуры и оценивается 40 баллами из 100. Минимальное количество баллов, необходимое для допуска к экзамену, составляет 33 балла. Положительный ответ студента на экзамене оценивается рейтинговыми баллами в диапазоне от 20 до 40 ($20 \leq S_{\text{экз}} \leq 40$), оценка меньше 20 баллов считается неудовлетворительной.

Шкала соответствия рейтингового балла экзамена по 5-балльной системе

Рейтинговый балл по дисциплине	Оценка по 5-балльной системе
35 – 40	Отлично
28 – 34	Хорошо
20 – 27	Удовлетворительно

Итоговая оценка по дисциплине, изучаемой в одном семестре, определяется по сумме баллов, набранных за работу в течение семестра, и баллов, полученных при сдаче экзамена:

Шкала пересчета рейтингового балла по дисциплине в оценку по 5-балльной системе

Рейтинговый балл по дисциплине	Оценка по 5-балльной системе
88 – 100	Отлично
72 – 87	Хорошо
53 – 71	Удовлетворительно
< 53	Неудовлетворительно

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

Процедура проведения экзамена осуществляется в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования в СКФУ.

В экзаменационный билет включаются 3 теоретических вопроса.

Вопросы, предназначенные для базового уровня, являются основными теоретическими положениями для успешного изучения дисциплины. Вопросы, предназначенные для повышенного уровня, расширяют основные, базовые знания при изучении сенсорного анализа и направлены на дополнительное, самостоятельное развитие студентов в области сенсорного анализа продовольственных товаров. Для подготовки по билету отводится 15 минут. При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования справочными таблицами, нормативными документами.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат:	12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец:	Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	