МИНОБРНАУКИ РОССИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине

ТОВАРОВЕДЕНИЕ ОДНОРОДНЫХ ГРУПП ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Направление подготовки	38.03.07 Товароведение
Направленность (профиль) программы	Экспертиза и менеджмент товаров
Уровень высшего образования	бакалавриат
Форма обучения	очная

Санкт-Петербург
2020

Содержание

1. Перечень компетенций и этапы их формирования в процессе освоения дисциплины
2. Структура ФОС по дисциплине
3. Показатели и критерии оценки компетенций
4. Шкала оценивания результата
5. Перечень заданий по дисциплине
6. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания
7. Особенности освоения дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями

Приложения:

Контрольно-оценочные средства

1. Перечень компетенций и этапы их формирования в процессе освоения дисциплины

1.1. Фонд оценочных средств предназначен для оценки освоения образовательных результатов обучения по учебной дисциплине «Товароведение однородных групп продовольственных товаров»

Рабочей программой дисциплины предусмотрено формирование следующих компетенций:

Таблица – 1.1.1. Перечень формируемых дисциплиной компетенций

Код компетенции	Наименование компетенции
ПК - 8	знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество
ПК-10	способностью выявлять ценообразующие характеристики товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости

1.2. Конечными результатами освоения дисциплины являются сформированные «знать», «уметь», «владеть», расписанные по отдельным содержательным компонентам компетенций, формирующихся дисциплиной. Формирование этих дескрипторов происходит в течение всего семестра по этапам в рамках различного вида занятий и самостоятельной работы. Планируемые результаты освоения дисциплины, характеризующие этапы формирования компетенции, представлены в табл.1.2.1.:

Таблица – 1.2.1. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Этапы формирования компетенций	**Наименование дисциплины**	**Планируемые результаты обучения / индикаторы достижения компетенций** (показатели освоения компетенций)
ПК-8	Товароведение однородных групп продовольственных товаров	***Декомпозиция I:*** **Знать:** нормативные документы в области классификации и характеристики ассортимента продовольственных товаров; методы и приемы классификации, систематизации, кодирования и идентификации продовольственных товаров; ассортимент и потребительские свойства однородных групп продовольственных товаров; факторы формирования и сохранения их качества на основе углубленного изучения технологий производства, хранения и транспортирования **З(I) (ПК-8);** **Уметь:** применять методы и приемы классификации, систематизации, кодирования и идентификации продовольственных товаров; определять ассортиментную принадлежность и потребительские свойства однородных групп продовольственных товаров **У(I) (ПК-8);** **Владеть:** навыками анализа ассортимента однородных групп продовольственных товаров; навыками работы с нормативными документами и научно-технической литературой при определении ассортимента и потребительских свойств однородных групп продовольственных товаров **В(I) (ПК-8);**
ПК-10	Товароведение однородных групп продовольственных товаров	***Декомпозиция I:*** **Знать:** современные методы исследования качества продовольственных товаров; стандарты и технические регламенты на продовольственные товары; ценообразующие характеристики однородных групп продовольственных товаров с учётом их пищевой ценности и качества, соответствия их стандартам и техническим регламентам и оценки их потребительских свойств **З(I) (ПК-10);** **Уметь:** определять качество и ценообразующие характеристики однородных групп продовольственных товаров на основе анализа потребительских свойств с использованием современных физико-химических методов исследований и математико-статистического аппарата **У(I) (ПК-10);** **Владеть:** методами приёмки и отбора проб товара, идентификации товара при поставках в торговую сеть, определения качества товара по внешнему виду и органолептическим показателям, сравнения качества товара с требованиями стандартов и ТУ **В(I) (ПК-10);**

1.3. Входной уровень знаний, умений, опыта деятельности, требуемых для формирования компетенции:

- изучает нормативные документы в области классификации и характеристики ассортимента продовольственных товаров;

- рассматривает и применяет методы и приемы классификации, систематизации, кодирования и идентификации продовольственных товаров; факторы формирования и сохранения их качества на основе углубленного изучения технологий производства, хранения и транспортирования;
- определяет ассортиментную принадлежность, потребительские свойства однородных групп продовольственных товаров, их качество и ценообразующие характеристики на основе анализа и работы с нормативными документами, научно-технической литературой, а также с использованием современных физико-химических методов исследований и математико-статистического аппарата;
- применяет методы приёмки и отбора проб товара, идентификации товара при поставках в торговую сеть, определения качества товара по внешнему виду и органолептическим показателям, сравнения качества товара с требованиями стандартов и ТУ.

2. Структура ФОС по дисциплине

Оценка проводится методом сопоставления параметров, продемонстрированной обучающимся продукта деятельности с заданными эталонами и стандартами по критериям.

Для положительного заключения по результатам оценочной процедуры по учебной дисциплине установлено пороговое значение показателя, при котором принимается положительное решение, констатирующее результаты освоения дисциплины.

Таблица – 2.1. Объекты оценивания и наименование оценочных средств

Номер и наименование разделов/тем	**Формы текущего контроля успеваемости Формы промежуточной аттестации**	**Объекты оценивания**	**Вид занятия / Наименование оценочных средств**	**Форма проведения оценки (устная / письменная)**
1	**2**	**3**	**4**	**5**
Тема 1. Предмет товароведения, основные категории, цели, задачи, нормативные документы	Текущий контроль	Конспектирование лекционного материала. Активное участие в работе на занятии.	Работа на ле кциях	Письменная/ устная
		Освоение методов экспертизы товаров химическими и физико-химическими способами и овладение навыками работы с нормативными документами и научно-технической литературой при определении ассортимента и потребительских свойств продовольственных товаров	Лабораторная работа	

Тема 2. Товароведение и экспертиза свежих плодов и овощей	Текущий контроль –	Конспектирование лекционного материала. Активное участие в работе на занятии.	Работа на лекциях	письменная/ устная
		Изучение строения плодов и овощей, экспертиза яблок, груш, капусты белокочанной. Определение качества товара по внешнему виду.	Лабораторная работа	
Тема 3. Экспертиза солёных, квашеных и замороженных плодов и овощей	Текущий контроль -	Конспектирование лекционного материала. Активное участие в работе на занятии	Работа на лекциях	письменная/ устная
		Экспертная оценка качества солёных овощей и квашеной капусты. Определение качества солёных овощей и квашеной капусты по органолептическим показателям, сравнение качества товаров с требованиями стандартов	Лабораторная работа	
Тема 4. Экспертиза зерна и круп	Текущий контроль	Конспектирование лекционного материала. Активное участие в работе на занятии	Работа на лекциях	письменная/ устная
		Изучение строения зерна пшеницы и экспертиза доброкачественности гречневой крупы. Определение качества гречневой крупы с использованием современных физико-химических методов исследований.	Лабораторная работа	
Тема 5. Экспертиза муки	Текущий контроль	Конспектирование лекционного материала. Активное участие в работе на занятии.	Работа на лекциях	письменная/ устная
		Товароведческая характеристика пшеничной муки, определение по образцам сорта, сравнение качества с требованиями стандартов	Лабораторная работа	
Тема 6. Товароведческая характеристика хлебобулочных и макаронных изделий	Текущий контроль	Конспектирование лекционного материала. Активное участие в работе на занятии	Работа на лекциях	письменная/ устная
		Оценка качества по образцам пшеничного и ржаного хлеба по органолептическим и физико-химическим показателям	Лабораторная работа	

Тема 7. Товароведческая характеристика чая, кофе и кофейных напитков	Текущий контроль	Конспектирование лекционного материала. Активное участие в работе на занятии.	Работа на лекциях	Письменная/ устная
		Определение качества чая рассыпного и пакетированного по органолептическим и физико-химическим показателям. Анализ ассортимента чая.	Лабораторная работа	
Тема 8. Пряности и приправы	Текущий контроль	Конспектирование лекционного материала. Активное участие в работе на занятии.	Работа на лекциях	Письменная/ устная
		Определение образцов пряностей и приправ по органолептическим и физико-химическим показателям	Лабораторная работа	
Тема 9. Табак и табачные изделия	Текущий контроль	Конспектирование лекционного материала. Активное участие в работе на занятии.	Работа на лекциях	Письменная/ устная
		Определение дефектов сигарет по внешнему виду, маркировка и упаковка. Определение ассортиментной принадлежности.	Лабораторная работа	
Тема 10. Безалкогольные и алкогольные напитки	Текущий контроль	Конспектирование лекционного материала. Активное участие в работе на занятии.	Работа на лекциях	Письменная/ устная
		Оценка качества образцов красного, светлого вина и пива по органолептическим и физико-химическим показателям.	Лабораторная работа	
Все темы семестра	Промежуточная аттестация	Обобщённые результаты по пройденным темам		Письменная/ устная
Тема 11. Товароведение и экспертиза молока и молочных товаров	Текущий контроль	Конспектирование лекционного материала. Активное участие в работе на занятии.	Работа на лекциях	письменная/ устная
		Оценка качества образцов питьевого молока по органолептическим и физико-химическим показателям (плотности кислотности, жирности, количество СОМО). Методы идентификации молока при поставках в торговую сеть.	Лабораторная работа	
Тема 12. Состав и свойства пищевых жиров	Текущий контроль	Конспектирование лекционного материала. Активное участие в работе на занятии	Работа на лекциях	письменная/устная
		Оценка качества говяжьего жира по органолептическим и физико-химическим показателям	Лабораторная работа	

Тема 13. Экспертиза растительных масел	Текущий контроль	Конспектирование лекционного материала. Активное участие в работе на занятии.	Работа на лекциях	письменная/ устная
		Определение качества образцов растительного масла по плотности, цветному числу, по йодному числу. Применение методов и приёмов классификации, систематизации, кодирования и идентификации	Лабораторная работа	
Тема 14. Товароведческая характеристика маргарина, спредов, майонеза	Текущий контроль	Конспектирование лекционного материала. Активное участие в работе на занятии.	Работа на лекциях	письменная/ устная
		Оценка качества образцов сливочного маргарина по 100-бальной системе, содержанию влаги, жира. Сравнение качества с требованиями стандартов	Лабораторная работа	
Тема 15. Товароведческая характеристика мяса и мясных товаров	Текущий контроль	Конспектирование лекционного материала. Активное участие в работе на занятии.	Работа на лекциях	письменная/ устная
		Определение свежести мяса говядины по органолептическим показателям, реакции бульона с сернокислой медью, микроскопичных методов исследования; сравнение качества говядины с требованиями стандартов и ТУ.	Лабораторная работа	
Тема 16. Товароведческая характеристика рыбы и рыбных товаров товаров	Текущий контроль	Конспектирование лекционного материала. Активное участие в работе на занятии	Работа на лекциях	письменная/ устная
		Оценка свежести охлаждённой рыбы по органолептическим показателям. Экспертиза качества шпрот в масле, сравнение с требованиями стандартов и ТУ	Лабораторная работа	
Все темы	**Промежуточная аттестация**	Обобщенные результаты обучения по дисциплине теоретических знаний и практических навыков	Вопросы к экзамену.	устная
Итоговый контроль по дисциплине		Вопрос 1.1. Ассортимент, потребительские свойства, факторы формирования и сохранения качества молока и молочных продуктов, маркировка молочных продуктов и сырого молока. Вопрос 1.2. Методы и приёмы классификации, идентификации и принципы товарного менеджмента вина,	Вопросы к ГИА	

		определение ассортиментной принадлежности. Вопрос 1.3. Анализ ассортимента и потребительских свойств, нормативные документы хлебобулочных изделий, процессы закупки, перевозки и хранения. Вопрос 2.1. Современные методы исследования качества колбасных изделий; стандарты и технические регламенты на колбасные изделия; основные нормативно-правовые документы по качеству и безопасности колбас. Вопрос 2.2. Определить качество и ценообразующие характеристики вина с использованием современных физико-химических и математических методов исследования. Вопрос 2.3. Методы приёмки и отбора проб, товарная экспертиза, подтверждение качества продовольственных товаров (на примере пива).		

3. Показатели и критерии оценки компетенций

Оценка знаний, умений, владений может быть выражена в параметрах *«очень высокая», «высокая»*, соответствующая академической оценке *«отлично»; «достаточно высокая», «выше средней»,* соответствующая академической оценке *«хорошо»*; «*средняя», «ниже средней», «низкая»,* соответствующая академической оценке *«удовлетворительно»; «очень низкая»,* соответствующая академической оценке *«неудовлетворительно»*.

Таблица – 3.1. Текущий контроль

№	Виды работ	Критерии оценивания			
		Отсутствует компетенция	**Базовый уровень освоения компетенции**	**Повышенный уровень освоения компетенции**	**Продвинутый уровень освоения компетенции**
1	Работа на лекциях	Отсутствие участия студента в работе на занятии	Единичное высказывание	Высказывание суждений, активное участие в работе на занятии	Высказывание неординарных суждений, активное участие в работе на занятии
5	Выполнение лабораторной работы	Выполнено менее 54%	Выполнено выше 54% до 69 %	Выполнено от 70% до 84 %	Выполнено выше 85%

Критерии оценивания формулируются для каждой компетенции и отражают опознаваемую деятельность обучающегося, поддающуюся измерению.

Таблица – 3.2. Обобщенные критерии оценивания освоения компетенции:

1	**2 (балл 54)**	**3 (балл 55-69)**	**4 (балл 70-84)**	**5 (балл 85-100)**
Отсутствует компетенция	**Отсутствует компетенция**	**Базовый уровень освоения компетенции**	**Повышенный уровень освоения компетенции**	**Продвинутый уровень освоения компетенции**
Компетенция не освоена. Студент не владеет необходимыми знаниями.	Компетенция не освоена. Обучающийся частично показывает знания, входящие в состав компетенции, понимает их необходимость, но не может их применять.	Компетенция освоена. Обучающийся показывает общие знания, входящие в состав компетенции, имеет представление об их применении, умение извлекать и использовать основную (важную) информацию из полученных знаний	Компетенция освоена. Обучающийся показывает полноту знаний, демонстрирует умения и навыки решения типовых задач.	Компетенция освоена. Обучающийся показывает глубокие знания, демонстрирует умения и навыки решения сложных задач, умение принимать решения, создавать и применять документы, связанные с профессиональной деятельностью; способен самостоятельно решать проблему/задачу на основе изученных методов, приемов и технологий.

Базовый уровень освоения компетенций - обязательный для всех обучающихся по завершении освоения дисциплины.

Повышенный уровень освоения компетенций - превышение минимальных характеристик сформированности компетенции для обучающегося.

Продвинутый уровень освоения компетенций - максимально возможная выраженность компетенции, важен как качественный ориентир для самосовершенствования так и дополнительное к требованиям ОПОП освоение компетенций с учетом личностных характеристик:

- активное участие в конференциях, конкурсах, круглых столах и т.д. с получением зафиксированного положительного результата по вопросам, включенным в дисциплину;
- разработка и реализация проектов с применением компетенций, указанных в рабочей программе;
- демонстрирует умение применять теоретические знания для решения практических задач повышенной сложности и нестандартных задач;
- выполнение в срок всех поставленных задач.

4. Шкала оценивания результата

Таблица – 4.1. Шкала критериев оценивания компетенций

Оценка	Содержание
1 2 (балл до 54)	Демонстрирует непонимание проблемы. Многие требования, предъявляемые к заданию не выполнены. Демонстрируется первичное восприятие материала. Работа незакончена и /или это плагиат.
3 (балл 55-69)	Демонстрирует частичное понимание проблемы. Большинство требований, предъявляемых, к заданию выполнены. Владение элементами заданного материала. В основном выполненный материал понятен и носит целостный характер.
4 (балл 70-84)	Демонстрирует значительное понимание проблемы обозначенной дисциплиной. Все требования, предъявляемые к заданию выполнены. Содержание выполненных заданий раскрыто и рассмотрено с разных точек зрения.
5 (балл 85-100)	Демонстрирует полное понимание проблемы. Все требования, предъявляемые к заданию выполнены. Продемонстрировано уверенное владение материалом дисциплины. Выполненные задания носят целостных характер, выполнены в полном объеме, структурированы, представлены различные точки зрения, продемонстрирован творческий подход.

Шкалы оценивания и процедуры оценивания результатов обучения **по дисциплине** регламентируются Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования и Положением о балльно-рейтинговой системе.

Для оценки сформированности результатов обучения по дисциплине используется **балльно-рейтинговая система успеваемости обучающихся**:

Формой итогового контроля по дисциплине является зачет в 4 семестре, итоговый результат формируется в соответствии со шкалой, приведенной ниже в таблице:

Баллы	Оценка
<55	Незачет
>55	Зачет

Формой итогового контроля по дисциплине является экзамен в 5 семестре, итоговая оценка формируется в соответствии со шкалой, приведенной ниже в таблице:

Баллы	Оценка
<55	неудовлетворительно
<70	удовлетворительно
<85	хорошо
>85	отлично

5. Перечень заданий по дисциплине

5.1. Задания для текущего контроля:

Таблица - 5.1.1. Перечень заданий текущего контроля и их наименование

Наименование оценочных средств	**Содержание задания**
Работа на лекциях	Конспектирование лекционного материала. Активное участие в работе на занятии в соответствии с темой лекции.
Лабораторные работы	- Освоение методов экспертизы товаров химическими и физико-химическими способами и овладение навыками работы с нормативными документами и научно-технической литературой при определении ассортимента и потребительских свойств продовольственных товаров. - Изучение строения плодов и овощей, экспертиза яблок, груш, капусты белокочанной. Определение качества товара по внешнему виду. - Экспертная оценка качества солёных овощей и квашеной капусты. Определение качества солёных овощей и квашеной капусты по органолептическим показателям, сравнение качества товаров с требованиями стандартов. - Изучение строения зерна пшеницы и экспертиза доброкачественности гречневой крупы. Определение качества гречневой крупы с использованием современных физико-химических методов исследований. - Товароведческая характеристика пшеничной муки, определение по образцам сорта, сравнение качества с требованиями стандартов. - Оценка качества по образцам пшеничного и ржаного хлеба по органолептическим и физико-химическим показателям. - Определение качества чая рассыпного и пакетированного по органолептическим и физико-химическим показателям. Анализ ассортимента чая. - Определение образцов пряностей и приправ по органолептическим и физико-химическим показателям. - Определение дефектов сигарет по внешнему виду, маркировка и упаковка. Определение ассортиментной принадлежности. - Оценка качества образцов красного, светлого вина и пива по органолептическим и физико-химическим показателям. - Оценка качества образцов питьевого молока по органолептическим и физико-

	химическим показателям (плотности кислотности, жирности, количество СОМО). Методы идентификации молока при поставках в торговую сеть. - Оценка качества говяжьего жира по органолептическим и физико-химическим показателям. - Определение качества образцов растительного масла по плотности, цветному числу, по йодному числу. Применение методов и приёмов классификации, систематизации, кодирования и идентификации. - Оценка качества образцов сливочного маргарина по 100-бальной системе, содержанию влаги, жира. Сравнение качества с требованиями стандартов. - Определение свежести мяса говядины п органолептическим показателям, реакции бульона с сернокислой медью, микроскопичных методов исследования; сравнение качества говядины с требованиями стандартов и ТУ. -Оценка свежести охлаждённой рыбы по органолептическим показателям. Экспертиза качества шпрот в масле, сравнение с требованиями стандартов и ТУ.

5.2. Контрольные точки БРС

4 семестр:

Первая контрольная точка в форме коллоквиума (письменная)

Задание:

1.Нормативные документы в области классификации и характеристики ассортимента продовольственных товаров.

2.Категории и принципы товароведения: безопасность товаров, совместимость, сохраняемость, контроль качества и соответствие товаров.

3.Товароведение и экспертиза свежих плодов и овощей. Ценообразующие характеристики

4.Экспертиза муки. Сорта муки, требования к качеству. Ассортимент и потребительские свойства.

5.Экспертиза солёных и квашеных плодов и овощей. Факторы формирования и сохранения их качества.

Методические рекомендации:

На выполнение КТ № 1 обучающимся выделяется 2 академических часа.

Требования к структуре ответа: полнота и корректность.

Методические рекомендации по подготовке:

- повторение лекционного материала, использования рекомендуемой литературы, приведенной в разделе 9.1. рабочей программы дисциплины;
- посещение консультаций преподавателя.

Процедура осуществления контроля выполнения задания осуществляется и проводится на 9 неделе семестра по критериям, указанным в табл. 4.2 ФОС.

Вторая контрольная точка в форме коллоквиума (письменная)

Задание:

1.Товароведная характеристика кофе и кофейных напитков.

2.Экспертиза безалкогольных и алкогольных напитков.

3.Экспертиза чая. Методы и приёмы классификации, систематизации и кодирования чая.

4.Пряности и приправы, виды, требование к качеству. Ассортимент и потребительские свойства. Факторы формирования и сохранения их качества.

5.Экспертиза табака и табачных изделий.

Подготовка обучающимися к сдаче контрольной точки осуществляется путем повторения лекционного материала, использования рекомендуемой литературы.

Методические рекомендации:

На выполнение КТ № 2 обучающимся выделяется 2 академических часа.

Требования к структуре ответа: полнота, корректность обоснованность ответов (ссылки на нормативно – правовые акты, регламентирующие вопросы задания.

Методические рекомендации по подготовке:

- повторение лекционного материала, использования рекомендуемой литературы, приведенной в разделе 9.1. рабочей программы дисциплины;
- посещение консультаций преподавателя. Процедура осуществления контроля выполнения задания осуществляется и проводится на 16 неделе семестра по критериям, указанным в табл. 4.2 ФОС.

5 семестр

Первая контрольная точка в форме коллоквиума (письменная)

Задание:

1.Товароведение и экспертиза молока и кисломолочных напитков. Современные методы исследования качества молока и кисломолочных продуктов.

2.Химический состав молока коровьего. Стандарты и технические регламенты на молоко.

3.Товароведная характеристика сыров. Ценообразующие характеристики сыров с учётом их пищевой ценности и качества, соответствия стандартам и техническим регламентам.

4.Товароведная характеристика маргарина и майонезов. Ассортимент и потребительские свойства. Факторы формирования и сохранения их качества на основе углублённого изучения технологий производства, хранения и транспортирования.

Методические рекомендации:

На выполнение КТ № 1 обучающимся выделяется 2 академических часа.

Требования к структуре ответа: полнота и корректность, обоснованность ответов

Методические рекомендации по подготовке:

- повторение лекционного материала, использования рекомендуемой литературы, приведенной в разделе 9.1. рабочей программы дисциплины;
- посещение консультаций преподавателя.

Процедура осуществления контроля выполнения задания осуществляется и проводится на 9 неделе семестра по критериям, указанным в табл. 4.2 ФОС.

Вторая контрольная точка в форме коллоквиума (письменная)

Задание:

1.Мясо убойных животных. Химический состав. Ценообразующие характеристики мяса.

2.Ассортимент растительных масел. Методы приёмки и отбора проб. Идентификация при поставках в торговую сеть.

3.Копчёные рыбные изделия. Определение ассортиментной принадлежности и потребительских свойств.

4.Товароведная характеристика икры. Ценообразующие характеристики.

Методические рекомендации:

На выполнение КТ № 2 обучающимся выделяется 2 академических часа.

Требования к структуре ответа: полнота и корректность, обоснованность ответов

Методические рекомендации по подготовке:

- повторение лекционного материала, использования рекомендуемой литературы, приведенной в разделе 9.1. рабочей программы дисциплины;
- посещение консультаций преподавателя.

Процедура осуществления контроля выполнения задания осуществляется и проводится на 16 неделе семестра по критериям, указанным в табл. 4.2 ФОС.

5.3. Примерная тематика курсовых работ

Курсовые работы по дисциплине «Товароведение однородных групп продовольственных товаров» не предусмотрены

5.4. Промежуточная аттестация

Перечень вопросов к экзамену

1. Органолептический и сенсорный анализ в экспертизе продовольственных товаров.
2. Оценка качества товаров по качественным и количественным методам. Нормативные документы в области классификации и характеристики ассортимента продовольственных товаров.
3. Балловые шкалы в товарной экспертизе пищевых продуктов.
4. Зерно и зерномучные товары. Оценка качества.
5. Структура растительных клеток, функциональное назначение.
6. Строение и химический состав зерна пшеницы.
7. Свежие и переработанные плоды и овощи. Оценка качества.
8. Основные физико-химические свойства молока.
9. Потребительские свойства и классификация безалкогольных напитков.
10. Формирование качества водки и ликёроводочных изделий. Кодирование и идентификация.
11. Товарная характеристика виноградных вин. Нормативные документы в области классификации и характеристики ассортимента виноградных вин.
12. Сравнительная характеристика зелёного и чёрного байхового чая. Характеристика ассортимента.
13. Товароведная характеристика натурального кофе. Качество и

ценообразующие характеристики.
14. Требование к организации и проведению дегустационного анализа продовольственных товаров.
15. Преимущества и недостатки органолептических методов оценки качества товаров.
16. Порядок дегустации сухих и креплёных вин
17. Ассортимент вкусовых товаров, оценка качества. Методы и приёмы классификации, систематизации и кодирования вкусовых товаров.
18. Пряности, оценка качества. Ассортиментная принадлежность и потребительские свойства.
19. Условия и сроки хранения муки, круп, зерна.
20. Сравнительная характеристика соли в зависимости от сырья.
21. Штрих-код, назначение.
22. Определение ассортимента и потребительских свойств растворимого и быстрорастворимого кофе с помощью нормативных документов.
23. Факторы формирования и сохранения качества кофе на основе изучения технологий производства, хранения и транспортирования.
24. Пиво, технология, ассортимент, качество.
25. Ягоды. Особенности строения, химического состава и хранимоспособности. Классификация и характеристика ассортимента.
26. Лук репчатый, химический состав, хранение. Ценообразующие характеристики.
27. Морковь, свекла, особенности химического состава и сохраняемости.
28. Методы кодирования и идентификации чая.
29. Картофель, химический состав, сорта, сохраняемость. Нормативные документы в области классификации и характеристики ассортимента картофеля.
30. Приправы, оценка качества, особенности химического состава.
31. Мука, сорта, химический состав. экспертиза, хранение. Кодирование, идентификация.
32. Оценка качества растительных масел. Ассортимент, методы приёмки и отбора проб. Идентификация при поставках в торговую сеть.
33. Безалкогольные напитки, экспертиза, хранение.
34. Маргарин, сырьё, технология, марки маргарина.
35. Пищевые жиры животного происхождения.
36. Экспертиза растительных масел.
37. Ассортимент майонезов, оценка качества.
38. Ассортимент спредов, сырьё, технология, оценка качества.
39. Мясо убойных животных, химический состав, потребительские свойства, маркировка. Ценообразующие характеристики.
40. Виды термической обработки мяса и мясных товаров. Требования к качеству и безопасности мяса.
41. Варёные колбасные изделия, сырьё, технология, оценка качества,

хранение. Факторы формирования и сохранения их качества.

42. Товароведная характеристика варёно-копчёных и копчёных колбасных изделий. Ассортимент, потребительские свойства.

43. Мясо птицы. Особенность химического состава и потребительских свойств. Стандарты и технические регламенты на мясо птицы.

44. Товароведная характеристика живой рыбы. Качество и ценообразующие характеристики живой рыбы на основе анализа потребительских свойств с использованием физико-химических методов исследований.

45. Товароведная характеристика охлаждённой рыбы. Методы и приёмы классификации, систематизации, кодирования и идентификации охлаждённой рыбы.

46. Товароведная характеристика мороженной рыбы. Хранение.

47. Товароведная характеристика икры. Факторы формирования и сохранения качества.

48. Табак и табачные изделия. Определение ассортиментной принадлежности и потребительских свойств.

49. Стандарты и технические регламенты на продовольственные товары.

50. Категории и принципы товароведения: безопасность товаров, совместимость, сохраняемость, контроль качества и соответствие товаров.

Ситуационные задания

1. Кислотность кефира 3% - жирности 130^0Т. Дать заключение о соответствии.
2. При определении свежести мяса говядины при варке обнаружены на поверхности бульона мелкие жировые капли. Дать заключение о соответствии.
3. Анализ охлаждённой рыбы по внешнему виду: поверхность чешуи матовая, цвет жабр серо-красный. Дать заключение о соответствии нормативным документам.
4. Поверхность мяса птицы чистая, белая. О чём это может говорить.
5. При экспертизе водки обнаружено: пробка проворачивается, матовое кольцо на поверхности. Дать заключение о соответствие нормативным документам.

6. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания

Процедура оценивания результатов обучения по дисциплине характеризующих этапы формирования компетенций, представлена паспортом фонда оценочных средств по дисциплине (раздел 1).

Комплект оценочных средств хранится на кафедре, ежегодно обновляется. Для промежуточной аттестации в виде экзамена КОС по дисциплине обновляется и утверждается за 14 дней до начала сессионного

периода и хранится в недоступном месте от несанкционированного доступа. Ответственность несет кафедра.

Порядок проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся Университета по ОПОП регламентируются Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования.

Текущий контроль успеваемости в Университете является формой контроля качества знаний обучающихся, осуществляемого в межсессионный период обучения с целью определения качества освоения ОПОП.

Текущий контроль успеваемости осуществляется: на лекциях, практических (семинарских) занятиях, в рамках контроля самостоятельной работы.

Обучающиеся заранее информируются о критериях и процедуре текущего контроля успеваемости преподавателями по соответствующей учебной дисциплине.

Успеваемость при текущем контроле характеризует объем и качество выполненной обучающимся работы по дисциплине.

Рубежный контроль, как одна из составляющих текущего контроля, успеваемости в Университете является формой контроля качества знаний обучающихся, осуществляемого в межсессионный период обучения с целью определения качества освоения ОПОП по нескольким пройденным темам дисциплины в форме контрольных точек в рамках балльно – рейтинговой системы.

Обучающиеся заранее через ЭИОС информируются о формах проведения рубежного контроля, минимальных и максимальных баллах за каждое контрольное испытание.

Педагогические виды и формы, используемые в процессе текущего контроля успеваемости обучающихся, определяются методической комиссией кафедры. Выбираемый вид текущего контроля обеспечивает наиболее полный и объективный контроль (измерение и фиксирование) уровня освоения результатов обучения по дисциплине.

Преподаватели предоставляют сведения о текущей успеваемости обучающихся в рамках проведения текущей аттестации в семестре в деканаты/ учебный отдел института в сроки, определенные внутренними распорядительными документами Университета (факультета, института).

В целях обеспечения текущего контроля успеваемости преподаватель проводит консультации.

Преподаватель, ведущий занятия семинарского типа, проводит **аттестацию обучающихся за прошедший период**. Аттестация проводится, если проведено не менее 3 практических (семинарских) или лабораторных занятий, в установленные деканатом/ институтом сроки, не реже 1 раза за учебный семестр. Обучающиеся аттестуются путем выставления в соответствующую групповую ведомость записей по системе: «аттестован» или «не аттестован».

Преподаватель, проставляя итоги аттестации, доводит результаты аттестации до сведения студенческой группы и объясняет причины отрицательной аттестации по запросу обучающегося.

При аттестации обучающихся учитываются следующие факторы:

– результаты работы на занятиях, показанные при этом знания по дисциплине (модулю), усвоение навыков практического применения теоретических знаний, степень активности на практических (семинарских) занятиях;

– результаты и активность участия в семинарах и коллоквиумах;

– результаты и объем выполненных заданий в рамках самостоятельной работы обучающихся;

– результаты личных бесед со студентами по материалу учебной дисциплины (модуля);

– посещение студентами, лекционных, семинарских и практических занятий, лабораторных работ;

– своевременная ликвидация задолженностей по пройденному материалу, возникших вследствие пропуска занятий либо неудовлетворительных оценок по результатам работы на занятиях.

– результаты прохождения контрольных точек по дисциплине (при использовании балльно-рейтинговой системы).

Промежуточная аттестация обучающихся Университета является формой контроля результатов обучения по дисциплине с целью комплексного определения соответствия уровня и качества знаний, умений и навыков обучающихся требованиям, установленным образовательной программой.

Формирование оценки текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины осуществляется с использованием балльно-рейтинговой системы оценки знаний обучающихся, требования к которым изложены в Положении о балльно-рейтинговой системе.

В течение семестра работа на занятиях семинарского типа (текущий контроль), сдача контрольных точек (рубежный контроль) оценивается преподавателем, ведущим занятия и баллы заносятся в электронную ведомость.

Максимальное количество баллов – 100.

По каждой контрольной точке студент должен набрать количество баллов, не менее зачетного минимума, указанного в технологической карте (табл. 6.1).

Итоговая оценка определяется на основе суммирования семестровых и экзаменационных баллов.

Экзамен проводится в устной форме. Для получения положительной оценки на экзамене студент должен набрать не менее 55% от максимальной установленной суммы баллов экзамена.

Расчет баллов: семестровые баллы – 60; баллы экзамена – 40, т.е.100.

Шкала баллов для определения итоговых оценок:

≥ 85 □ «5»; < 85 баллов □ «4»; < 70 баллов □ «3»; < 55 баллов □ «2».

7. Особенности освоения дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями

Адаптированные оценочные материалы содержатся в адаптированной ОПОП. Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

Самостоятельная работа обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов позволяет своевременно выявить затруднения и отставание и внести коррективы в учебную деятельность. Конкретные формы и виды самостоятельной работы обучающихся лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов устанавливаются преподавателем. Выбор форм и видов самостоятельной работы, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов осуществляется с учетом их способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала. Формы самостоятельной работы устанавливаются с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге или на компьютере, в форме тестирования, электронных тренажеров и т.п.).

Основные формы представления оценочных средств – в печатной форме или в форме электронного документа. Для обучающихся с нарушениями зрения предусматривается возможность проведения текущего и промежуточного контроля в устной форме. Для обучающихся с нарушениями слуха предусматривается возможность проведения текущего и промежуточного контроля в письменной форме.

Таблица 7.1. – Категории обучающихся с ОВЗ, способы восприятия ими информации и методы их обучения.

Категории обучающихся по нозологиям		Методы обучения
с нарушениями зрения	Слепые. Способ восприятия информации: осязательно-слуховой	*Аудиально-кинестетические*, предусматривающие поступление учебной информации посредством слуха и осязания. Могут использоваться при условии, что визуальная информация будет адаптирована для лиц с нарушениями зрения: *визуально-кинестетические*, предполагающие передачу и восприятие учебной информации при помощи зрения и осязания; аудио-визуальные, основанные на представление учебной информации, при которых задействовано зрительное и слуховое восприятие; *аудио-визуально-кинестетические*, базирующиеся на представлении информации, которая поступает по
	Слабовидящие. Способ восприятия информации: зрительно-осязательно-слуховой	

		зрительному, слуховому и осязательному каналам восприятие.
С нарушениям и слуха	Глухие. Способ восприятия информации: зрительно-осязательный	*визуально-кинестетические*, предполагающие передачу и восприятие учебной информации при помощи зрения и осязания. Могут использоваться при условии, что аудиальная информация будет адаптирована для лиц с нарушениями слуха: *аудио-визуальные*, основанные на представление учебной информации, при которых задействовано зрительное и слуховое восприятие; *аудиально-кинестетические*, предусматривающие поступление учебной информации посредством слуха и осязания; *аудио-визуально-кинестетические*, базирующиеся на представлении информации, которая поступает по зрительному, слуховому и осязательному каналам восприятие.
	Слабослышащие. Способ восприятия информации: Зрительно-осязательно-слуховой	
С нарушениям и опорно-двигательного аппарата	Способ восприятия информации: зрительно-осязательно-слуховой	– *визуально-кинестетические*; – *аудио-визуальные*; – *аудиально-кинестетические*; – *аудио-визуально-кинестетические.*

Таблица 7.2. – Способы адаптации образовательных ресурсов.

Условные обозначения:

«+» —образовательный ресурс, не требующий адаптации;

«АФ» — адаптированный формат к особенностям приема-передачи информации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ формат образовательного ресурса, в том числе с использованием специальных технических средств;

«АЭ»— альтернативный эквивалент используемого ресурса

Категории обучающихся по нозологиям		**Образовательные ресурсы**				
		Электронные				**Печатные**
		мультимедиа	**графические**	**аудио**	**текстовые, электронные аналоги печатных изданий**	
С нарушениями зрения	Слепые	АФ	АЭ (например, создание материальной модели графического объекта (3Dмодели)	+	АЭ (например, аудио описание)	АЭ (например, печатный материал, выполненный рельефно-точечным шрифтом Л.Брайля)
	Слабовидящие	АФ	АФ	+	АФ	АФ

С нарушениями слуха	Глухие	АФ	+	АЭ (например, текстовое описание, гипер-ссылки)	+	+
	Слабослышащие	АФ	+	АФ	+	+
С нарушениями опорно-двигательного аппарата		+	+	+	+	+

Таблица 7.3. - Формы контроля и оценки результатов обучения инвалидов и лиц с ОВЗ в СПбГЭУ

Категории обучающихся по нозологиям	**Форма контроля и оценки результатов обучения**
С нарушениями зрения	– *устная проверка:* дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.; – *с использованием компьютера и специального ПО*: работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, дистанционные формы, если позволяет острота зрения - графические работы и др.
С нарушениями слуха	– *письменная проверка:* контрольные, графические работы, тестирование, домашние задания, эссе, письменные коллоквиумы, отчеты и др.; – *с использованием компьютера и специального ПО:* работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, графические работы, дистанционные формы и др.
С нарушениями опорно-двигательного аппарата	– *письменная проверка, с использованием специальных технических средств* (альтернативных средства ввода, управления компьютером и др.): контрольные, графические работы, тестирование, домашние задания, эссе, письменные коллоквиумы, отчеты и др.; – *устная проверка, с использованием специальных технических средств* (средств коммуникаций): дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.; – *с использованием компьютера и специального ПО* (альтернативных средств ввода и управления компьютером и др.): работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, графические работы, дистанционные формы - предпочтительнее обучающимся, ограниченным в передвижении и др.

7.1 Задания для текущего контроля для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями

Текущий контроль и промежуточная аттестация обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляется с использованием оценочных средств, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации, в том числе с использованием специальных технических средств.

Текущий контроль успеваемости для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ направлен на своевременное выявление затруднений и отставания в обучении и

внесения коррективов в учебную деятельность. Возможно осуществление входного контроля для определения его способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала.

7.2 Задания для промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями

Форма промежуточной аттестации устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Промежуточная аттестация, при необходимости, может проводиться в несколько этапов. Для этого рекомендуется использовать рубежный контроль, который является контрольной точкой по завершению изучения раздела или темы дисциплины, междисциплинарного курса, практик и ее разделов с целью оценивания уровня освоения программного материала. Формы и срок проведения рубежного контроля определяются преподавателем (мастером производственного обучения) с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся.