ГАОУ ВО «ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА»

Утверждены решением
Ученого совета ДГУНХ,
протокол № 11
от 6 июня 2023г.

КАФЕДРА «МАРКЕТИНГ И КОММЕРЦИЯ»

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ТОВАРОВ»

НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ 38.03.06 ТОРГОВОЕ ДЕЛО, ПРОФИЛЬ «ИНТЕРНЕТ-МАРКЕТИНГ В ТОРГОВОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

УРОВЕНЬ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ – БАКАЛАВРИАТ

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00DDAA21EB96DCD5ECDD494784A037C099
Владелец: Бучаев Ахмед Гамидович
Действителен: с 28.04.2023 до 21.07.2024

Махачкала – 2023

УДК 347.71(075)
ББК У9(2)42я

Составитель – Мурадова Зарема Рамазановна, к.э.н., доцент кафедры «Маркетинг и коммерция» ГАОУ ВО ДГУНХ

Внутренний рецензент - Дибирова Мадина Магомедрасуловна, кандидат экономических наук, доцент кафедры «Менеджмент» ГАОУ ВО «ДГУНХ»

Внешний рецензент - Ханбабаев Эмин Кафланович, маркетолог сети Mr.Kingsman

Представитель работодателя – Представитель работодателя – Нурова Сабигат Зайирбеговна, генеральный директор ООО «Ритель».

Оценочные материалы по дисциплине «Товароведение потребительских товаров» разработаны в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 38.03.06 Торговое дело, утвержденным приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 18 августа 2020 г. №963, в соответствии с приказом Министерства образования и науки РФ от 06 апреля 2021 года № 245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

Оценочные материалы по дисциплине «Товароведение потребительских товаров» размещены на официальном сайте www.dgunh.ru

Мурадова З.Р. Оценочные материалы по дисциплине «Товароведение потребительских товаров» для направления подготовки 38.03.06 Торговое дело, профиль «Интернет-маркетинг в торговой деятельности».– Махачкала: ДГУНХ, 2022 г.- 20 с.

Рекомендованы к утверждению Учебно-методическим советом ДГУНХ 05 июня 2023 г.

Рекомендованы к утверждению руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 38.03.06 Торговое дело, профиль «Интернет-маркетинг в торговой деятельности» Атаевой А.У.

Одобрены на заседании кафедры «Маркетинг и коммерция» 31 мая 2023 г., протокол № 10

СОДЕРЖАНИЕ

НАЗНАЧЕНИЕ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ 4
РАЗДЕЛ 1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 4
1.1 Перечень формируемых компетенций 4
1.2. Перечень компетенций с указанием видов оценочных средств..... 4
РАЗДЕЛ 2. ЗАДАНИЯ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ..... 11
РАЗДЕЛ 3. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ 45
РАЗДЕЛ 4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ..... 47

НАЗНАЧЕНИЕ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

Оценочные материалы по дисциплине «Товароведение потребительских товаров» включают в себя: перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО; описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания; типовые задания репродуктивного, реконструктивного и практикоориентированного уровней, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП ВО; методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций.

Оценочные материалы разрабатываются для текущего контроля успеваемости (оценивания хода освоения дисциплины), для проведения промежуточной аттестации (оценивания промежуточных и окончательных результатов обучения по дисциплине) обучающихся по дисциплине «Товароведение потребительских товаров» в целях определения соответствия их учебных достижений поэтапным требованиям образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 38.03.06 Торговое дело, профилю «Маркетинг в торговой деятельности».

Оценочные материалы по дисциплине «Товароведение потребительских товаров» включают в себя: перечень компетенций с указанием видов оценочных средств в процессе освоения дисциплины; описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания; контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки планируемых результатов обучения по дисциплине; методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций.

Оценочные материалы сформированы на основе ключевых принципов оценивания:

- валидности: объекты оценки должны соответствовать поставленным целям обучения;
- надежности: использование единообразных стандартов и критериев для оценивания достижений;
- объективности: разные обучающиеся должны иметь равные возможностидля достижения успеха.

Основными параметрами и свойствами оценочных материалов являются:

- компетентностный подход, соотнесение оценочных материалов с оцениваемыми компетенциями;
- компетентностный подход при формировании критериев оценки знаний,умений и навыков обучающихся;
- содержание (состав и взаимосвязь структурных единиц оценочных материалов);
- объем (количественный состав оценочных материалов);
- качество оценочных материалов в целом, обеспечивающее получение объективных и достоверных результатов при проведении текущего и промежуточного контроля.
-

Раздел 1. Перечень компетенций с указанием видов оценочных средств в процессе освоения дисциплины

1.1. Перечень формируемых компетенций

Код компетенции	Формулировка компетенции
ПК	**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ**
ПК-2	Способен осуществлять организацию и управление торгово-технологическими процессами на торговом предприятии, в т.ч. планирование, организацию и контролирование процессов закупки, хранения и распределения
ИПК-2.3	Управляет ассортиментом и осуществляет контроль качества товаров и услуг, оценивает их качество, диагностирует дефекты, ведет приемку и учет товаров по количеству и качеству

1.2. Перечень компетенций с указанием видов оценочных средств

Формируемые компетенции	***Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций***	***Уровни освоения компетенций***	***Критерии оценивания сформированности компетенций***	***Виды оценочных средств***
ИПК-2.3: Управляет ассортиментом и осуществляет контроль качества товаров и услуг, оценивает их качество, диагностирует дефекты, ведет приемку и учет товаров по количеству и качеству	**Знать:** Методы управления ассортиментом и осуществления контроля качества товаров и услуг, оценки их качества, методы диагностики дефектов, способы ведения приемки и учета товаров по количеству и качеству	Пороговый уровень	Методы управления ассортиментом и осуществления контроля качества товаров и услуг, оценки их качества, методы диагностики дефектов, способы ведения приемки и учета товаров по количеству и качеству	**Блок А–**задания репродуктивного уровня Тестовые задания
		Базовый уровень	Методы управления ассортиментом и осуществления контроля качества товаров и услуг, оценки их качества, методы диагностики дефектов, способы ведения приемки и учета товаров по количеству и качеству	
		Продвинутый уровень	Методы управления ассортиментом и осуществления контроля	

			качества товаров и услуг, оценки их качества, методы диагностики дефектов, способы ведения приемки и учета товаров по количеству и качеству	
	<u>Уметь:</u> Управлять ассортиментом и осуществлять контроль качества товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, вести приемку и учет товаров по количеству и качеству	Пороговый уровень	Управлять ассортиментом и осуществлять контроль качества товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, вести приемку и учет товаров по количеству и качеству	**Блок В**– задания реконструктивного уровня Типовые задачи Ситуационная задача
		Базовый уровень	Управлять ассортиментом и осуществлять контроль качества товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, вести приемку и учет товаров по количеству и качеству	
		Продвинутый уровень	Управлять ассортиментом и осуществлять контроль качества товаров и услуг, оценивать их	

			качество, диагностировать дефекты, вести приемку и учет товаров по количеству и качеству	
	<u>Владеть:</u> методами управления ассортиментом и осуществляет контроль качества товаров и услуг, оценивает их качество, диагностирует дефекты, ведет приемку и учет товаров по количеству и качеству	Пороговый уровень	методами управления ассортиментом и осуществляет контроль качества товаров и услуг, оценивает их качество, диагностирует дефекты, ведет приемку и учет товаров по количеству и качеству	**Блок С**– задания практико-ориентированного уровня Лабораторная работа
		Базовый уровень	методами управления ассортиментом и осуществляет контроль качества товаров и услуг, оценивает их качество, диагностирует дефекты, ведет приемку и учет товаров по количеству и качеству	
		Продвинутый уровень	методами управления ассортиментом и осуществляет контроль качества товаров и услуг, оценивает их качество,	

			диагностирует дефекты, ведет приемку и учет товаров по количеству и качеству	

Раздел 2. Задания, необходимые для оценки планируемых результатов обучения по дисциплине

Для проверки сформированности компетенции ИПК-2.3: Управляет ассортиментом и осуществляет контроль качества товаров и услуг, оценивает их качество, диагностирует дефекты, ведет приемку и учет товаров по количеству и качеству

Блок А. Задания репродуктивного уровня («знать»)

Тесты типа А.

Тестовое задание

Выполняется письменно по предложенным 20 вопросам с возможными вариантами ответов (индивидуально). Необходимо указать правильные ответы.

Время контроля : 30 минут.

1.Классификация-это

А)параллельное разделение множества объектов на независимые классификационные группировки

Б)последовательное разделение множества объектов на подчиненные классификационные группировки

В)систематизированное разделение множества объектов на подмножества в зависимости от их признаков

2.Основными методами классификации являются

А)иерархический и фасетный

Б)систематизация и типизация

В)унификация и селекция

3.Иерархический метод-это

А)параллельное разделение множества объектов на независимые классификационные группировки

Б)последовательное разделение множества объектов на подчиненные классификационные

группировки

В)систематизированное разделение множества объектов на подмножества в зависимости от их признаков

4.Фасетный метод-это

А)параллельное разделение множества объектов на независимые классификационные группировки

Б)последовательное разделение множества объектов на подчиненные классификационные

группировки

В)систематизированное разделение множества объектов на подмножества в зависимости от их признаков

5.Ступень классификации определяется

А)количеством использованных признаков

Б)специфическими признаками товаров

В)этапом разделения множества на подмножества по одному из признаков

6.Классификационные группировки на одной ступени должны

А)дополнять друг друга

Б)исключать друг друга

7.Классификация на одной ступени должна осуществляться

А)по одному признаку

Б)по двум признакам

В)по трем признакам

8.Деление множества на подмножества должно идти

А)от общего к частному

Б)от часного к общему

9.В товароведении различают

А)общегосударственную, учебную и торговую классификацию

Б)биологическую, учебную и торговую классификацию

В)экономико-статистические классификации

10.Целью учебной классификации является

А)методически правильное изучение потребительских свойств товаров и выявление общих принципов формирования этих свойств

Б)облегчение изучения широкого ассортимента, правильная организация реализации товаров

В)улучшение организации торговли, совершенствование учета и планирование ассортимента

11.Целью торговой классификации является

А)методически правильное изучение потребительских свойств товаров и выявление общих принципов формирования этих свойств

Б)облегчение изучения широкого ассортимента, правильная организация реализации товаров

В)улучшение организации торговли, совершенствование учета и планирование ассортимента

12.Ассортимент товаров- это

А)набор видов и разновидностей товаров, объединенных по какому-либо признаку

Б)совокупность товаров, выпускаемых определенной отраслью промышленности или предприятием

В)совокупность товаров, находящихся на предприятиях розничной и оптовой торговли

13.Производственный ассортимент-это

А)набор видов или разновидностей товаров, объединенных по какому-либо признаку

Б)совокупность товаров, выпускаемых определенной отраслью промышленности или предприятием

В)совокупность товаров, находящихся на предприятиях розничной или оптовой торговли

13.Торговый ассортимент-это

А)набор видов или разновидностей товаров, объединенных по какому-либо признаку

Б)совокупность товаров, выпускаемых определенной отраслью промышленности или предприятием

В)совокупность товаров, находящихся на предприятиях розничной или оптовой торговли

14.Простой ассортимент-это

А) совокупность товаров, включающая значительное количество групп,видов и разновидностей, которые удовлетворяют разнообразные потребности

Б) совокупность товаров, объединенных по признаку единства производственного происхождения или потребительского назначения

В) совокупность товаров, представленных по ограниченному количеству признаков небольшим количеством групп, видов и наименований, которые удовлетворяют ограниченное число потребностей

15.Сложный ассортимент-это

А)совокупность товаров, включающая значительное количество групп,видов и разновидностей, которые удовлетворяют разнообразные потребности

Б)совокупность товаров, объединенных по признаку единства производственного происхождения или потребительского назначения

В)совокупность товаров, представленных по ограниченному количеству признаков небольшим количеством групп, видов и наименований, которые удовлетворяют ограниченное число потребностей

16.Групповой ассортимент-это

А)совокупность товаров, включающая значительное количество групп,видов и разновидностей, которые удовлетворяют разнообразные потребности

Б)совокупность товаров, объединенных по признаку единства производственного происхождения или потребительского назначения

В)совокупность товаров, представленных по ограниченному количеству признаков небольшим количеством групп, видов и наименований, которые удовлетворяют ограниченное число потребностей

17.Широта ассортимента характеризует

А) количество видов товаров, выпускаемых промышленностью или находящихся в продаже

Б)количество разновидностей товаров определенного назначения

В)отношение числа разновидностей товаров, находящихся в продаже, к числу товаров, предусмотренных стандартами или договорными обязательствами

18.Глубина ассортимента характеризует

А)количество видов товаров, выпускаемых промышленностью или находящихся в продаже

Б)количество разновидностей товаров определенного назначения

В)отношение числа разновидностей товаров, находящихся в продаже, к числу товаров, предусмотренных стандартами или договорными обязательствами

19.Полнота ассортимента характеризует

А) количество видов товаров, выпускаемых промышленностью или находящихся в продаже

Б)количество разновидностей внутри конкретного вида изделий

В)отношение числа разновидностей товаров, находящихся в продаже, к числу товаров, предусмотренных стандартами или договорными обязательствами

20.Структура ассортимента характеризует

А)отношение числа разновидностей товаров, находящихся в продаже,к числу товаров, предусмотренных стандартами или договорными обязательствами

Б)соотношение товарных групп, входящих в ассортимент в товарообороте

В)соотношение товаров в наибольшей степени соответствующая спросу населения

Блок В. Задания реконструктивного уровня («уметь»)

Тесты типа В.

1.Формирование ассортимента означает

А)подбор и установление совокупности различных групп, видов и разновидностей товаров в соответствии со спросом

Б)способность удовлетворять изменившиеся потребности за счет новых товаров с более высокими потребительскими свойствами

В)наиболее полное соответствие ассортиментной структуры спросу населения

2.На формирование ассортимента товаров в магазине оказывает влияние

А)национальные и климатические особенности

Б)спрос, предложение товаров, специализация магазинов

В)экономические и социальные факторы

3.Кодирование-это

А)образование и присвоение условного обозначения классификационной группировке или объекту классификации

Б)условное обозначение состава и последовательности расположения знаков

В)систематизация объектов путем их идентификации и ранжирования

4.Алфавит кода-это

А)система букв и цифр для образования кода

Б)позиция знака в коде

В)число знаков в коде

5.Разряд кода-это

А)позиция знака в коде

Б)система знаков для образования кода

В)число знаков в коде

6.Длина кода-это

А)позиция знака в коде

Б)система знаков для образования кода

В)число знаков в коде

7.Классификатор-это

А)документ, представляющий собой систематизированный свод наименований и кодов различных объектов

Б)документ, содержащий обязательные правовые нормы и принятый органом власти

В)положение, устанавливающее количественные и качественные критерии, которые должны быть удовлетворены

8.На первой ступени общегосударственного классификатора продукции расположены

А)классы продукции

Б)группы продукции

В)виды продукции

В2.Тематикарефератов

1. Правила торговли: нормативная база, регулирующая правилаторговли,виды и структура документов.
2. Видыдокументовторговогопредприятия.
3. Документационноеобеспечениеприемкитоваровпоколичествуика честву.
4. Использование стандартов и другие нормативных документов при оценке, контроле качества и идентификации товаров.

Блок С. Задания практико-ориентированного уровня для диагностирования сформированности компетенции («владеть»)

С1. ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №1
Определение пищевой, биологической и энергетической ценности расчетным путем

1. Цель и содержание

1.1 Изучение химического состава пищевых продуктов

1.2 Изучение методик расчета энергетической и биологической ценности пищевых продуктов

1.3 Расчет энергетической и биологической ценности пищевых продуктов

Студенты выполняют расчеты и сводят их в таблицу 3. На основании изучения сведений о химическом составе, расчетов формулируются выводы о биологической и энергетической ценности изучаемых продуктов.

В содержание отчета о работе должны быть включены следующие разделы: тема, цель, методики и результаты расчетов, выводы. Отчет должен быть представлен в письменном виде в тетради.

Таблица 3 - Аминокислотный состав и скор пищевого продукта

Наименование аминокислот	Содержание незаменимых аминокислот, г в 100 белка	Содержание незаменимых аминокислот в стандартном белке (эталон ФАО/ВОЗ), г в 100 г белка	Аминокислотный скор, %
- изолейцин		4,0	
- лейцин		7,0	
- лизин		3,5	
- метионин + цистин		3,5	
-фенилаланин + тирозин		6,0	
- треонин		3,5	
- триптофан		1,0	
- валин		5,0	

Контрольные вопросы и защита работы

1. Характеристика химического состава пищевых продуктов животного и растительного происхождения.
2. Как определить полезность для организма того или иного пищевого продукта? Дайте определение понятиям пищевой, энергетической и биологической ценности.
3. Методика расчета энергетической ценности пищевых продуктов.
4. Методика расчета относительной биологической ценности пищевых продуктов.
5. Каковы суточные потребности в основных веществах и энергии?

Блок Д. Задания для использования в рамках промежуточной аттестации

Д1. Перечень экзаменационных вопросов

1. Виды технической документации, применяемой на предприятиях торговли.
2. Документы, предусматривающие санитарные требования к устройству, оборудованию и содержанию магазинов.
3. Основные требования технической документации, используемой в области стандартизации товаров и услуг.
4. Основные требования технической документации в области качества продукции.
5. Документационное обеспечение приемки товаров.
6. Кодирование товаров. Штрих-код: определение, значимость, перспективы использования.

7. Классификаторы: виды, экономико-статистические классификаторы, отраслевые классификаторы.
8. Классификация: общие принцип и правила классификации.
9. История и современное состояние развития товароведения.
10. Значение и задачи товароведения в условиях рыночной экономики.
11. Товароведение его связь с естественными, общественными и техническими науками.
12. Единичная потребительская стоимость и её качественная определённость.
13. Показатели качества: единичные, комплексные, обобщённые, прямые и косвенные показатели качества.
14. Идентификация товаров: понятие, виды, средства и методы. Применение идентификации в коммерческой деятельности.
15. Показатели ассортимента: широта, полнота, обновляемость и другие.
16. Потребительская стоимость товаров.
17. Основные методы товароведения. Определения и раскрытие сущности методов системного подхода и системного подхода и системного анализа.
18. Основные категории товароведения. Раскрытие сущности терминов «товар», «потребительная стоимость товара», «качество товара», «информация о товаре».
19. Индивидуальная потребительская стоимость товаров.
20. Ассортимент товаров: понятие, определение, виды.
21. Уровень качества: понятие, определение, диалектический характер измерения уровня качества.
22. Сущность понятий «товар» и «продукция», их схожесть и различия.
23. Модель исходной ситуации потребления как фактор оптимизации качественных и ассортиментных параметров товаров.
24. Предмет, объект и задачи товароведения.
25. Классификация товаров: понятие, о0пределение, роль классификации в управлении качеством и ассортиментом товаров.

<u>А 2. Вопросы для устного опроса</u>

Устно ответить на контрольные вопросы:

1.Что такое качество товаров?
2.Что такое показатель качества? Из чего он состоит?
3.Что такое регламентированное значение показателя?
4.Перечислите факторы, влияющие на формирование качества.
5.Перечислите факторы, влияющие на сохранение качества.
6.Приведите примеры жесткой, полужесткой и мягкой упаковки.
7.Какая температура рекомендуется для хранения бакалейных товаров?
8.Какая температура рекомендуется для хранения гастрономических товаров?
9.Какая влажность воздуха рекомендуется для хранения сухих бакалейных товаров (мука, крупа и т.п.)?
10.Какая влажность воздуха рекомендуется для хранения мяса, рыбы и др. товаров,

содержащих много влаги?
11.Что произойдет с товарами, если влажность воздуха при хранении: а) будет превышать рекомендуемую; б) будет ниже рекомендованной?
12.Почему такие товары как красные вина, коньяки, пиво следует хранить в темноте?
13.Что используют для укладки товаров в складских помещениях?
14.Перечислите все принципы соблюдения товарного соседства.
15.Приведите примеры товаров, которые рекомендуется хранить при влажности воздуха 85-90 %.
16.Приведите примеры товаров, которые рекомендуется хранить при влажности воздуха 75 %.
17.Приведите примеры товаров, которые следует хранить при температуре 0…+6º.
18.Приведите примеры товаров, для которых рекомендуется температура хранения -18 и ниже.
19.Что такое срок годности товара?
20.Что такое срок хранения товара?

<u>В2. Тестовое задание</u>

Выполняется письменно по предложенным 20 вопросам с возможными вариантами ответов (индивидуально). Необходимо указать правильные ответы.

Время контроля : 20 минут.

1 Научная дисциплина, изучающая потребительские качества товаров
A) Квалиметрия
B) Товароведение
C) Химия
D) Товарная экспертиза
E) Научно-техническая экспертиза

2 Продукты с минимальным содержанием углеводов
A) Мясо, рыба
B) Молоко
C) Овощи
D) Хлеб
E) Овощные консервы

3 Способность товара сохранять потребительские качества при соблюдении определенных условий в течении определенного промежутка времени, установленного нормативным документом
A) Усвояемость
B) Сохраняемость
C) Качество
D) Биологическая ценность
E) Органолептическая ценность

4 Сложное свойство, характеризующее всю полноту полезных свойств пищевого продукта и его вкусовых достоинств

A) Пищевая ценность
B) Органолептическая ценность
C) Биологическая ценность
D) Энергетическая ценность
E) Физиологическая ценность

5 Количество энергии, выделяющееся при расщеплении 1 грамма углеводов в организме человека
A) 4,1ккал
B) 3,75ккал
C) 4,7ккал
D) 9,7ккал
E) 3,5ккал

6 Свойство пищевых продуктов, показывающее какая часть продукта в целом используется организмом
A) Усвояемость
B) Качество
C) Физиологическая ценность
D) Сохраняемость
E) Биологическая ценность

7 Пищевые продукты, содержащие в большом количестве витамин «С»
A) Морковь, апельсин, яичный желток
B) Черная смородина, капуста, цитрусовые плоды
C) Рыбий жир, печень, грибы
D) Морковь, капуста, печень
E) Рыбий жир, апельсин, морковь

8 Отношение количества новых товаров в общем перечне к общему количеству товаров, имеющихся в ассортименте
A) Коэффициент новизны
B) Полнота ассортимента
C) Устойчивость ассортимента
D) Рациональность ассортимента
E) Широта ассортимента

9 Мучнистая часть зерна пшеницы
A) Эндосперм
B) Бородка
C) Зародыш
D) Алейроновый слой
E) Оболочка

10 Вид злака, из которого вырабатывают ячневую крупу
A) Гречиха

B) Ячмень
C) Просо
D) Пшеница
E) Овес

11 Вид злака, из которого вырабатывают перловую крупу
A) Гречиха
B) Просо
C) Ячмень
D) Овес
E) Пшеница

12 Крупы «Полтавская» и «Артек» вырабатываются из
A) Пшеницы
B) Кукурузы
C) Гречихи
D) Ячменя
E) Риса

13Макаронные изделия подразделяют на
A) Нитевидные, крученные, фигурные
B) Ленточные, звёздчатые, нитевидные
C) Фигурные, звёздчатые, трубчатые
D) Прямые, вытянутые, трубчатые
E) Трубчатые, нитевидные, ленточные

14 К ленточным макаронным изделиям относят
A) Вермишель
B) Перья
C) Макароны
D) Рожки
E) Лапшу

15 Макаронные изделия, имеющие вид прямой трубки с косым срезом
A) Перья
B) Макароны
C) Вермишель
D) Фигурные изделия
E) Косые макароны

16 Основное сырье в производстве хлеба
A) Мука, вода, дрожжи
B) Мука, жир, патока
C) Патока, соль, мука
D) Соль, жир, мука
E) Вода, сахар, мука

17 К клубнеплодам относятся
A) Топинамбур, морковь, свекла
B) Картофель, батат, топинамбур
C) Картофель, свекла, редис
D) Морковь, свекла, редис
E) Батат, морковь, свекла

18 Капуста, в виде стебля длинной до 1,5 м, на котором в пазухах листьев развиваются мелкие кочанчики массой до 15 г
A) Савойская
B) Брюссельская
C) Кольраби
D) Цветная
E) Белокочанная

19 Картофель содержит крахмала
A) От 15% до 17%
B) От 12% до 18%
C) От 14% до 25%
D) Свыше 22%
E) от 17% до 30%

20 Десертный овощ, являющийся многолетним травянистым растением, по внешнему виду напоминающий лопух
A) Ревень
B) Сельдерей
C) Кольраби
D) Артишок
E) Спаржа

Блок С. Задания праткикоориентированного уровня для диагностирования сформированности компетенции («владеть»)

С1. ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №2

Студенты выполняют исследования в трехкратной повторности, проводят математическую обработку полученных результатов и сводят их в таблицу 6. Проводят сравнительный анализ результатов исследования и литературных данных.

В содержание отчета о работе должны быть включены следующие разделы: тема, цель, методики проведения опытов, результаты экспериментальных исследований с их математической обработкой, выводы. Отчет должен быть представлен в письменном виде в тетради.

Вопросы для защиты работы

1. Характеристика качественных показателей пшеничной муки.
2. Требования к качеству хлебопекарной пшеничной муки.

3. Характеристика органолептических показателей муки и методы их определения.
4. Характеристика физико-химических показателей муки и методы их определения.
5. Методика определения качества сырой клейковины.
6. Классификация макаронных изделий.
7. Требования к качеству макаронных изделий
8. Характеристика органолептических показателей макаронных изделий и методы их определения.
9. Характеристика физико-химических показателей макаронных изделий и методы их определения.
10. Методика определения влажности макаронных изделий.
11. Методика определения кислотности макаронных изделий.
12. Методика определения лома, деформированных изделий и крошки.

Товароведная характеристика, изучение ассортимента и оценка качества пшеничной муки и макаронных изделий

1. Цель и содержание

1.1 Изучение ассортимента и показателей качества пшеничной муки, предусмотренных нормативными документами.

1.2 Изучение ассортимента и показателей качества макаронных изделий, предусмотренных нормативными документами.

1.3 Проведение товароведческой экспертизы пшеничной муки и макаронных изделий.

Блок Д. Задания для использования в рамках промежуточной аттестации

Д1. Перечень экзаменационных вопросов

1. Зерно, крупа, мука.
2. Макаронные изделия.
3. Хлеб и хлебобулочные изделия.
4. Свежие плоды и овощи.
5. Грибы.
6. Чай и чайные напитки.
7. Кофе и кофейные напитки.
8. Пряности и приправы.
9. Алкогольные напитки.
10. Безалкогольные напитки.
11. Табачные изделия.
12. Молоко и сливки.
13. Кисломолочные продукты.
14. Масло коровье.
15. Сыры.
16. Мороженое.
17. Растительные масла.
18. Животные топленые жиры.

19.Маргарин.
20.Мясо убойных животных.
21.Мясные субпродукты.
22.Мясо домашней птицы и дичи.
23.Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия.
24.Колбасные изделия.
25.Живая, охлажденная и мороженая рыба.
26.Соленая рыба.
27.Сушеная рыба.
28.Вяленая рыба.
29.Копченая рыба.
30.Балычные изделия.
31.Икра.
32.Нерыбное водное сырье.

Д 2. Задачи в экзаменационных билетах

Задача1.Рассчитайте размер выборки, приемочное и браковочное число для товарной партии изюма в количестве 50 ящиков(в ящике-100 пакетов, масса пакета-100г).При приемке обнаружен один поврежденный пакет. Возможна ли приемка данной партии?

Задача 2.В рыбный отдел универсама г.Москвы поступила мороженая треска в количестве 2600 кг. Остаток товара на начало периода составлял 35 кг. За 15 дней было реализовано товара в размере 2541 кг. Остаток составил 92 кг. Определите размер начисленной естественной убыли.

Задача 3.Рассчитайте теоретическую энергетическую ценность овощного салата, состоящего из100 г. белокочанной капусты, 50 г.моркови,25 г яблока свежего и 10 г майонеза

Задача 4.Среднесуточный рацион человека,занимающегося умственным трудом составляет:100г белков,103г жиров,400г уг-в. Какова энергетическая ценность суточного рациона?

Задача 5.Определите товарный сорт рисовой крупы, если в навеске массой 25г обнаружено содержание: нешелушеных зерен-0,045 г., минеральных примесей-0,0125г.,дробленого риса-2,5 г. Возможна ли реализация данной крупы, если в качественном удостоверении указан в/с? Можно ли предъявить претензии поставщику? На каком основании?

Для проверки сформированности компетенции ИПК-3.3:способность идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации

Блок А. Задания репродуктивного уровня («знать»)

А.1 Фонд тестовых заданий по дисциплине

Тесты типа А.

Тестовое задание

Выполняется письменно по предложенным 100 вопросам с возможными вариантами ответов (индивидуально). Необходимо указать правильные ответы.

Время контроля : 40 минут.

001 Научная дисциплина, изучающая потребительские качества товаров

A) Квалиметрия

B) Товароведение

C) Химия

D) Товарная экспертиза

E) Научно-техническая экспертиза

002 Продукты с минимальным содержанием углеводов

A) Мясо, рыба

B) Молоко

C) Овощи

D) Хлеб

E) Овощные консервы

003 Способность товара сохранять потребительские качества при соблюдении определенных условий в течении определенного промежутка времени, установленного нормативным документом

A) Усвояемость

B) Сохраняемость

C) Качество

D) Биологическая ценность

E) Органолептическая ценность

004 Сложное свойство, характеризующее всю полноту полезных свойств пищевого продукта и его вкусовых достоинств

A) Пищевая ценность

B) Органолептическая ценность

C) Биологическая ценность

D) Энергетическая ценность

E) Физиологическая ценность

005 Количество энергии, выделяющееся при расщеплении 1 грамма углеводов в организме человека

A) 4,1ккал

B) 3,75ккал

C) 4,7ккал

D) 9,7ккал

E) 3,5ккал

006 Свойство пищевых продуктов, показывающее какая часть продукта в целом используется организмом

A) Усвояемость

B) Качество

C) Физиологическая ценность
D) Сохраняемость
E) Биологическая ценность

007 Пищевые продукты, содержащие в большом количестве витамин «С»
A) Морковь, апельсин, яичный желток
B) Черная смородина, капуста, цитрусовые плоды
C) Рыбий жир, печень, грибы
D) Морковь, капуста, печень
E) Рыбий жир, апельсин, морковь

008 Отношение количества новых товаров в общем перечне к общему количеству товаров, имеющихся в ассортименте
A) Коэффициент новизны
B) Полнота ассортимента
C) Устойчивость ассортимента
D) Рациональность ассортимента
E) Широта ассортимента

009 Мучнистая часть зерна пшеницы
A) Эндосперм
B) Бородка
C) Зародыш
D) Алейроновый слой
E) Оболочка

010 Хлебный зимостойкий злак, гибрид пшеницы и ржи
A) Тритикале
B) Ячмень
C) Рожь
D) Ржано-пшеничный гибрид
E) Пшенично-ржаной гибрид

011 Зольность муки пшеничной I сорта составляет
A) 0,55%
B) 1,1%
C) 1,25%
D) 0,60%
E) 0,75%

012 Крупа изготовленная из риса, обогащенная витаминами, минеральными элементами
A) Геркулес
B) Богатырь
C) Крепыш
D) Питательная

E) Здоровье

013 Вид злака, из которого вырабатывают ячневую крупу
A) Гречиха
B) Ячмень
C) Просо
D) Пшеница
E) Овес

014 По типу пшеницы поступающей на помол, манную крупу подразделяют на марки
A) «М», «Т», «МТ»
B) «ТМ», «ТР», «А»
C) «МТ», «АР», «В»
D) «М», «ТР», «В»
E) «М», «МТ», «А»

015 Вид злака, из которого вырабатывают пшено
A) Гречиха
B) Просо
C) Овес
D) Ячмень
E) Пшеница

016 Вид злака, из которого вырабатывают перловую крупу
A) Гречиха
B) Просо
C) Ячмень
D) Овес
E) Пшеница

017 Мука пшеничная, имеющая зольность 1,25%
A) Первого сорта
B) Высшего сорта
C) Второго сорта
D) Обойная
E) Крупчатка

018 Крупы «Полтавская» и «Артек» вырабатываются из
A) Пшеницы
B) Кукурузы
C) Гречихи
D) Ячменя
E) Риса

019 Макаронные изделия подразделяют на

A) Нитевидные, крученные, фигурные
B) Ленточные, звёздчатые, нитевидные
C) Фигурные, звёздчатые, трубчатые
D) Прямые, вытянутые, трубчатые
E) Трубчатые, нитевидные, ленточные

020 К ленточным макаронным изделиям относят
A) Вермишель
B) Перья
C) Макароны
D) Рожки
E) Лапшу

021 Макаронные изделия, имеющие вид прямой трубки с косым срезом
A) Перья
B) Макароны
C) Вермишель
D) Фигурные изделия
E) Косые макароны

022 Срок хранения мелкоштучных хлебных изделий массой менее 200 г
A) 36ч
B) 16ч
C) 24ч
D) 20ч
E) 30ч

023 Основное сырье в производстве хлеба
A) Мука, вода, дрожжи
B) Мука, жир, патока
C) Патока, соль, мука
D) Соль, жир, мука
E) Вода, сахар, мука

024 К булочным относят изделия массой менее
A) 800 г
B) 350 г
C) 420 г
D) 850 г
E) 500 г

025 К клубнеплодам относятся
A) Топинамбур, морковь, свекла
B) Картофель, батат, топинамбур
C) Картофель, свекла, редис
D) Морковь, свекла, редис

E) Батат, морковь, свекла

026 Капуста, в виде стебля длинной до 1,5 м, на котором в пазухах листьев развиваются мелкие кочанчики массой до 15 г
A) Савойская
B) Брюссельская
C) Кольраби
D) Цветная
E) Белокочанная

027 Картофель содержит крахмала
A) От 15% до 17%
B) От 12% до 18%
C) От 14% до 25%
D) Свыше 22%
E) от 17% до 30%

028 Десертный овощ, являющийся многолетним травянистым растением, по внешнему виду напоминающий лопух
A) Ревень
B) Сельдерей
C) Кольраби
D) Артишок
E) Спаржа

029 Капуста, съедобной частью которой является развитый стеблеплод округлой или овальной формы
A) Брюссельская
B) Кольраби
C) Белокочанная
D) Цветная
E) Савойская

030 Овощ, содержащий провитамин А в количестве до 9 мг%
A) Морковь
B) Редька
C) Капуста
D) Картофель
E) Перец

031 По строению ягоды подразделяют на
A) Сложные, простые, технические
B) Ложные, сложные, настоящие
C) Ложные, простые, сложные
D) Сложные, технические, настоящие
E) Ненастоящие, настоящие, сложные

032 Плоды, состоящие из кожицы, плодовой мякоти , внутри которой пятигнездная камера с семенами
A) Семечковые
B) Косточковые
C) Цитрусовые
D) Орехоплодные
E) Тропические

033 Ягоды, представляющие собой разросшееся плодоложе с мелкими семенами на поверхности
A) Сложные
B) Настоящие
C) Арбузные
D) Ложные
E) Гибридные

034 Вишня, имеющая светлоокрашенные плоды
A) Десертная
B) Морели
C) Аморели
D) Гриоты
E) Бигаро

035 Тропический плод, имеющий сочную зеленую мякоть со вкусом клубники, крыжовника
A) Киви
B) Ананас
C) Банан
D) Финики
E) Манго

036 Грибы: сморчки, строчки, трюфели относят к
A) Губчатым
B) Пластинчатым
C) Трубчатым
D) Сумчатым
E) Ядовитым

037 Съедобные грибы первой категории
A) Лисички, вешенки, подосиновики
B) Белые, грузди, рыжики
C) Трюфели, белые, сыроежки
D) Подберезовики, шампиньоны, маслята
E) Лисички, опята, свинушки

038 Консервы «Овощная икра»
A) Обеденные
B) Для детского питания
C) Закусочные
D) Натуральные
E) Заправочные

039 Консервы «Зеленый горошек»
A) Обеденные
B) Заправочные
C) Для детского питания
D) Натуральные
E) Закусочные

040 Сушеные абрикосы с косточкой
A) Кайса
B) Сабза
C) Урюк
D) Курага
E) Шигани

041 Консервы «Солянка овощная»
A) Закусочные
B) Обеденные
C) Натуральные
D) Для детского питания
E) Заправочные

042 Английский алкогольный напиток, получаемый из ячменного спирта с добавлением можжевеловой ягоды
A) Джин
B) Ром
C) Пунш
D) Ликер
E) Шнапс

043 Крепкий алкогольный напиток, получаемый из хлебного спирта, выдержанного в обугленных с внутренней стороны бочках
A) Виски
B) Ром
C) Джин
D) Ликер
E) Пунш

044 Вина, ароматизированные настоями полыни
A) Портвейнами

B) Вермутами
C) Плодово-травяными
D) Бальзамами
E) Виноградно-травяными

045 Срок выдержки коньяка выдержанного высшего качества КВВК составляет
A) 6-8 лет
B) 5-6 лет
C) 8-10 лет
D) 3-5 лет
E) 2-3,5 года

046 Технологическая операция, во время которой формируется вкус, аромат и цвет настоя черного чая
A) Скручивание
B) Сушка
C) Сортировка
D) Ферментация
E) Заваливание

047 Цветочные пряности
A) Лавровый лист, гвоздика
B) Шафран, перец черный
C) Укроп, гвоздика
D) Горчица, мускатный орех
E) Гвоздика, шафран

048 Семенные пряности
A) Укроп, горчица, мускатный орех
B) Укроп, гвоздика, горчица
C) Черный перец, горчица, корица
D) Ваниль, кардамон, мускатный орех
E) Кардамон, мускатный орех, анис

049 Монофлерный - это мед, полученный из
A) Нектара подсолнуха, гречихи, липы
B) Нектара цветов одного медоноса
C) Сладкой жидкости, выделяемой тлями
D) Сахаропаточного сиропа с добавлением 10% натурального меда
E) Смеси цветочного и падевого меда

050 Мед, собранный с багульника, азалии, обладает
A) Высокой биологической ценностью
B) Низкой биологической ценностью
C) Антибактериальным действием

D) Высокой энергетической ценностью
E) Ядовитыми свойствами

051 Мармелад в виде лимонных и апельсиновых долек относится к
A) Фруктово-ягодному резному
B) Пату
C) Желейному резному
D) Желейному формовому
E) Фруктово-ягодному формовому

052 Несуществующий вид пастилы
A) Клеевая резная
B) Заварная, пластовая
C) Клеевая отсадная
D) Клеевая гидротированная
E) Клеевая отливная

053 Конфеты с помадным корпусом
A) Ласточка, Ромашка, Пилот
B) Мурзилка, Красная Шапочка Жар-птица
C) Нуга, Суфле, Трюфели
D) Красная Шапочка, Мишка на Севере
E) Тузик, Лира, Красный мак

054 Карамель с прохладительной начинкой
A) Полярная, Снежок, Свежесть
B) Утро, Пчелка
C) Южная, Крабы, Орешек
D) Бим-бом, Мечта
E) Малина со сливками, Молочная капелька

055 Покрытие поверхности карамели тонкой мелкокристаллической сахарной корочкой
A) Глазирование
B) Глянцевание
C) Дражирование
D) Кондирование
E) Обсыпка

056 В зависимости от технологиипроизводства пряники подразделяют на
A) Сахарными и медовые
B) Шоколадные и сдобные
C) Ореховые и заварные
D) Затяжные и песочные
E) Сырцовые и заварные

057 Какао - порошок, обработанный щелочами
A) Гидрогенизированный
B) Препарированный
C) Гомогенизированный
D) Сублимированный
E) Нейтрализованный

058 К десертному шоколаду относят
A) Гвардейский, Золотой ярлык
B) Мокко, Дорожный
C) Сказки Пушкина, Дорожный
D) Золотой ярлык, Аленка
E) Цирк, Гвардейский

059 Молоко, отличающееся пониженным содержанием кальция и магния
A) Сычужное
B) Ацидофильное
C) Ионитное
D) Можайское
E) Любительское

060 Витаминов в молоке содержится около
A) 20
B) 30
C) 15
D) 35
E) 25

061 Кисломолочный напиток, изготовленный с применением болгарской палочки
A) Кефир
B) Мацони
C) Варенец
D) Ацидофилин
E) Кумыс

062 Мацони – это
A) Название кефира
B) Простокваша, вырабатываемая в Закавказье
C) Разновидность йогурта
D) Вид сметаны
E) Кефир, выработанный по особой технологии

063 Масло сливочное, имеющее хорошо выраженный ореховый привкус
A) Вологодское
B) Детское

C) Любительское
D) Топленное
E) Крестьянское

064 Содержание жира в Пошехонском сыре составляет
A) 50%
B) 55%
C) 48%
D) 45%
E) 40%

065 Брынза относится к сыру
A) Твердому сычужному
B) Рассольному
C) Мягкому сычужному
D) Переработанному
E) Твердому сыру с высокой температурой второго нагревания

066 Сыр, созревающий при участии особого вида зеленной плесени
A) Зеленый
B) Пошехонский
C) Рокфор
D) Голландский
E) Русский камамбер

067 Сыр, изготовленный с высокой температурой второго нагревания
A) Голландский
B) Эстонский
C) Костромской
D) Швейцарский
E) Пошехонский

068 При производстве сыра Зеленого вносят высушенные листья
A) Зверобоя
B) Донника
C) Крапивы
D) Мяты
E) Подорожника

069 Голландский, по способу производства относят к сырам
A) Твердым сычужным с высокой температурой второго нагревания
B) Твердым сычужным с низкой температурой второго нагревания
C) Мягким сычужным
D) Рассольным
E) Переработанным

070 Растительные масла лишаются природных ароматических веществ, в процессе
A) Дезодорации
B) Гидратации
C) Экстрагирования
D) Нейтрализации
E) Отбелки

071 Способ извлечения растительных масел, при котором в шроте остается менее 1% жира
A) Форпрессование
B) Экспеллирование
C) Шротирование
D) Дезодорирование
E) Экстрагирование

072 Жир, в жировом наборе которого содержится свиной
A) Восточный
B) Белорусский
C) Украинский
D) Крестьянский
E) Сборный
{Правильный ответ}=C

073 Мясо с показателями упитанности ниже II категории относят к
A) Производственному
B) Костному
C) Нестандартному
D) Промышленному
E) Тощему

074 Мясо крупного рогатого скота в зависимости от упитанности делят на категории
A) Беконную, жирную
B) Беконную, вторую
C) Беконную мясную
D) Первую, вторую
E) Первую, вторую и третью

075 Мясо крупного рогатого скота в возрасте от 3 месяцев до 3 лет
A) Молодое
B) Молодняк
C) Телятина
D) Телятинка
E) Молоднячок

076 К субпродуктам II категории относятся
A) Печень, свиные головы
B) Ноги говяжьи, почки
C) Сердце, язык
D) Вымя, мозги
E) Уши свиные, голова свиная (без языка)

077 Субпродукты: печень, сердце, почки, по пищевой ценности относятся к
A) I категории
B) II категории
C) III категории
D) Высшей категории
E) Диетической категории

078 Мясо птицы, с температурой в толще мышц не выше 25°С
A) Охлажденное
B) Остывшее
C) Мороженное
D) Парное
E) Дефростированное

079 Мясо птицы, с температурой в толще мышц не выше -6° С
A) Мороженое
B) Охлажденное
C) Остывшее
D) Парное
E) Дефростированное

080 Яйцо с маркировкой "Д" относится к
A) Столовому
B) Детскому
C) Диетическому
D) Докторскому
E) Отборному

081 Размер сосисок
A) Диаметр 10-12 мм, длина 10-15 см
B) Диаметр 14-32 мм, длина 12-13 см
C) Диаметр 10-20 мм, длина 13-15 см
D) Диаметр 8-10 мм, длина 8-12 см
E) Диаметр 15-20 мм, длина 7-9 см

082 Колбасы, которые могут иметь на поверхности батонов белый налет, не являющийся показателем порчи
A) Полукопченые
B) Варено-копченые

C) Сырокопченые
D) Вареные
E) Запеченные

083 К высшему сорту относятся вареные колбасы
A) Русская, Столовая
B) Докторская, Молочная
C) Столовая, Чайная
D) Чайная Докторская
E) Молочная, Столовая

084 Для придания колбасным изделиям розово-красного цвета и усиления вкуса и аромата в фарш вводится
A) Глютанат натрия
B) Хлористый натрий
C) Безонат натрия
D) Нитрит натрия
E) Соевый соус

085 Шницель представляет собой один или два куска мякоти из тазобедренной части туши толщиной
A)5-6 см
B)4-6 см
C)3-5 см
D) 2-3 см
E)6-8 см

086 Мясной полуфабрикат в виде двух кусков мякоти одинаковых по массе овально- продолговатой формы толщиной 1-1,5 см
A) Антрекот
B) Лангет
C) Эскалоп
D) Шницель
E) Бифштекс

Блок В. Задания реконструктивного уровня («уметь»)

<u>В1. Тесты</u>

087 К семейству осетровых рыб относятся
A) Горбуша, форель, осетр
B) Сайда, треска, навага
C) Севрюга, осетр, горбуша
D) Вобла, лещ, сазан
E) Белуга, калуга, севрюга

088 Охлажденная рыба в толще мышц должна иметь температуру

A) От1^{0}С до 5^{0}С
B) От -10^{0}С до 15^{0}С
C) От 1^0 до 3^{0}С
D) От 1^0 до 2^{0}С
E) От 1^0 до 4^{0}С

089 Навага и путассу относятся к семейству
A) Карповых
B) Лососевых
C) Осетровых
D) Окуневых
E) Тресковых

090 Общие отличительные признаки рыб семейства лососевых
A) Красное или белое мясо, у хвоста имеется жировой плавничок
B) Имеются два спинных плавника, один из которых колючий
C) Веретенообразное тело без чешуи, на коже имеются пять рядов костных пластинок
D) Тело змеевидной формы, плавники, сросшиеся с хвостом
E) Брюшные плавники расположены впереди грудных или под ними

091 Рыбы , имеющие Х-образные пятна на чешуе выше боковой линии, относятся к семейству
A) Осетровых
B) Карповых
C) Лососевых
D) Окуневых
E) Сельдевых

092 Рыбы, которые живут в морях, а на нерест уходят в верховье рек
A) Проходные
B) Полупроходные
C) Морские
D) Пресноводные
E) Озерные

093 По составу посолочной смеси, посол рыбы, может быть
A) Простым, сладким, пряным
B) Пряным, маринованным, кислым
C) Сладким, горьким, кислым
D) Горьким, пряным, простым
E) Маринованным, сладким, кислым

094 Дефект вяленой рыбы, выраженный налетом соли на поверхности
A) Фуксин
B) Рапа

C) Плесень
D) Ржавчина
E) Лопанец

095 б Целая брюшная часть рыбы или в виде двух половинок
A) Пласт
B) Боковник
C) Полупласт
D) Кусок
E) Теша

096 Шпроты в массе изготавливают из копченой кильки, салаки при длине их тушки
A) До 12см
B) До 13см
C) Не менее 8см
D) До 11см
E) не менее 10 см

097 Запах «травки» типичен только для икры
A) Лососевых рыб
B) Частиковых рыб
C) Морских рыб
D) Речных рыб
E) Осетровых рыб

098 Черную икру получают от
A) Белуги, калуги, осетра
B) Кеты, горбуши, семги
C) Кефали, судака, минтая
D) Чавычи, севрюги, минтая
E) Трески, нерки, кижуча

099 Закусочные рыбные консервы
A) "Лосось натуральный в собственном соку"
B) "Уха Каспийская"
C) "Килька каспийская неразделанная в томатном соусе"
D) "Щука в желе"
E) "Минтай натуральный с добавлением масла"

100 Несуществующий вид поваренной соли
A) Выварочная
B) Каменная
C) Пропаренная
D) Самосадочная
E) Садочная

В3 Тематика самостоятельных работ студентов (рефератов, докладов, эссе, сообщений, в том числе в форме презентаций)

1. Идентификационная и товарная экспертиза пшеничной и ржаной муки
2. Идентификационная и товарная экспертиза хлебобулочных изделий
3. Идентификационная и товарная экспертиза семечковых плодов
4. Способы фальсификации меда и методы их обнаружения
5. Идентификационная и товарная экспертиза чая и кофе
6. Идентификационная и товарная экспертиза сахара
7. Идентификационная и товарная экспертиза мясных товаров
8. Способы фальсификации рыбных товаров и методы их обнаружения
9. Способы фальсификации молочных товаров и методы их обнаружения
10. Способы фальсификации вин и методы их обнаружения.
11. Идентификация вида отделки и колористического оформления тканей
12. Идентификация внешних пороков тканей
13. Идентификация маркировки и упаковки текстильных товаров
14. Идентификация швейно-трикотажных изделий по размерам, ростам, полнотам
15. Идентификация пушно-меховых изделий на соответствие кодам ОКП и ТН ВЭД
16. Идентификация и экспертиза ювелирных вставок

Блок С Задания праткикоориентированного уровня для диагностирования сформированности компетенции («владеть»)

С 1. Лабораторная работа

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №3

Товароведная характеристика, изучение ассортимента, оценка качества хлеба и хлебобулочных изделий

1. Цель и содержание

1.1 Изучение ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий

1.2 Овладение методиками определения качественных показателей хлеба и хлебобулочных изделий.

1.3 Сравнительный анализ экспериментальных данных качественных показателей хлеба с показателями стандарта.

В содержание отчета о работе должны быть включены следующие разделы: тема, цель, методики проведения опытов, результаты экспериментальных исследований с их математической обработкой, выводы.

Результаты работы оформляются в виде таблиц и текста.

Таблица 5 – Результаты исследований

Наименование показателя	Характеристика показателя	
	хлеб	булочные изделия

органолептические		
Внешний вид: (перечислить)		
Состояние мякиша (перечислить)		
Вкус и запах		
физико-химические		
Влажность мякиша, %		
Кислотность мякиша, град.		
Пористость мякиша, %		

Вопросы для защиты работы.

1. Характеристика основных видов хлеба и хлебобулочных изделий.
2. Определение влажности хлеба и её содержание в разных видах хлебобулочных изделий.
3. Методика определения органолептических показателей хлеба и хлебобулочных изделий их характеристика.
4. Методика определения содержания свежести хлеба.
5. Методика определения кислотности хлеба и хлебобулочных изделий.
6. Методика определения пористости хлеба и хлебобулочных изделий.
7. Методика определения набухаемости сухарей и бараночных изделий.
8. Требования к качеству хлеба и хлебобулочных изделий.

С2. ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №4
Товароведная характеристика, изучение ассортимента и оценка качества пищевых животных жиров, растительных масел и продуктов их переработки

1. Цель и содержание

1.1 Изучение ассортимента и показателей качества растительных масел и пищевых животных жиров.

1.2 Проведение товароведческой экспертизы растительных масел и пищевых животных жиров.

1.3 Проведение сравнительного анализа экспериментальных данных качественных показателей пищевых жиров и растительных масел с показателями, предусмотренными нормативными документами.

Содержание отчета и его форма

В содержание отчета о работе должны быть включены следующие разделы: тема, цель, методики проведения опытов, результаты экспериментальных исследований с их математической обработкой, выводы.

Результаты работы оформляются в виде таблиц и текста.

Вопросы для защиты работы

1. Характеристика основных видов животных жиров и растительных масел.
2. Методы определения органолептических показателей растительных масел, их характеристика.
3. Методы определения органолептических показателей животных, кулинарных, кондитерских жиров и маргарина, их характеристика.
4. Методы определения кислотного и перекисного чисел.
5. Методы определения относительной плотности и показателя преломления жиров и масел.
6. Методы определения температуры плавления и застывания жиров.
7. Методы определения влаги и летучих веществ в жирах.

Блок D. Задания для использования в рамках промежуточной аттестации

D1. Перечень экзаменационных вопросов

1. Текстильные товары
2. Трикотажные товары
3. Швейные товары
4. Пушно-меховое сырье
5. Пушно-меховые полуфабрикаты
6. Пушно-меховые изделия
7. Овчинно-шубные товары
8. Требования к качеству пушно-меховых и овчинно-шубных изделий
9. Кожевенно-обувные товары
10. Галантерейные товары
11. Производство парфюмерно-косметических товаров
12. Классификация и характеристика ассортимента парфюмерных товаров
13. Классификация и характеристика ассортимента косметических товаров
14. Классификация и характеристика ассортимента косметических товаров
15. Общие сведения о стекле
16. Классификация и ассортимент стеклянных бытовых товаров
17. Требования к качеству стеклянных бытовых товаров
18. Общие сведения о керамике
19. Классификация и ассортимент керамических изделий
20. Классификация и ассортимент электробытовых товаров
21. Потребительские свойства электробытовых товаров
22. Требования к качеству электробытовых товаров
23. Понятие о ювелирных товарах
24. Классификация и ассортимент ювелирных изделий
25. Клеймение ювелирных изделий
26. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение ювелирных изделий

27. Контроль качества ювелирных изделий
28. Общие сведения о пластмассах
29. Классификация и ассортимент изделий из пластмасс
30. Требования к качеству изделий из пластмасс

Д 2. Задачи в экзаменационных билетах

Задача 1.Дайте заключение о качестве фасованных макарон группы В в/с, если в упаковочной единице массой 1,2 кг оказалось 30 г обломков макарон длиной 6-11 см и 24 г изделий с отклонением от заданной формы. Можно ли реализовать данные изделия?

Задача 2.При поступлении в магазин консервов Перец, фаршированный овощами, в томатном соусе из 50 ящиков десять ящиков оказались поломанными. Консервы упакованы в металлические банки и при повреждении ящиков не деформировались. Товаровед магазина отказался от приемки партии, а поставщик не согласился с ним и отказался принять партию обратно. Был вызван эксперт из бюро товарных экспертиз. Какое решение должен принять эксперт? Ответ обоснуйте.

Задача 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,остальные имели массу по 125г? Ваши действия как товароведа?

Раздел 3. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Балльно-рейтинговая система является базовой системой оценивания сформированности компетенций обучающихся очной формы обучения.

Итоговая оценка сформированности компетенции(й) обучающихся в рамках балльно-рейтинговой системы осуществляется в ходе текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и определяется как сумма баллов, полученных обучающимися в результате прохождения всех форм контроля.

Оценка сформированности компетенции(й) по дисциплине складывается из двух составляющих:

- ✓ первая составляющая – оценка преподавателем сформированности компетенции(й) в течение семестра в ходе текущего контроля успеваемости (максимум 100 баллов). Структура первой составляющей определяется технологической картой дисциплины, которая в начале семестра доводится до сведения обучающихся;
- ✓ вторая составляющая – оценка сформированности компетенции(й) обучающихся на экзамене (максимум – 30 баллов).
- ✓ Для студентов очно-заочной и заочной форм обучения применятся 4-балльная и бинарная шкалы оценивания результатов текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

уровни освоения компетенций	продвинутый уровень	базовый уровень	пороговый уровень	допороговый уровень
100 – балльная шкала	85 и ≥	70 – 84	51 – 69	0 – 50
4 – балльная шкала	«отлично»	«хорошо»	«удовлетворительно»	«неудовлетворительно»

Шкала оценок при текущем контроле успеваемости по различным показателям

Показатели оценивания сформированности компетенций	***Баллы***	***Оценка***
Выполнение практических заданий	0-12	«неудовлетворительно» «удовлетворительно» «хорошо» «отлично»
Решение ситуационных задач	0-12	«неудовлетворительно» «удовлетворительно» «хорошо» «отлично»

Тестирование	0-10	«неудовлетворительно» «удовлетворительно» «хорошо» «отлично»
Проведение деловой игры	0-12	«неудовлетворительно» «удовлетворительно» «хорошо» «отлично»
Разбор производственной ситуации	0-12	«неудовлетворительно» «удовлетворительно» «хорошо» «отлично»
Выполнение и публичная защита реферата	0-10	«неудовлетворительно» «удовлетворительно» «хорошо» «отлично»
Участие в дискуссии при проведении «круглого стола»	0-12	«неудовлетворительно» «удовлетворительно» «хорошо» «отлично»

Соответствие критериев оценивания уровню освоения компетенций по текущему контролю успеваемости

Баллы	***Оценка***	***Уровень освоения компетенций***	***Критерии оценивания***
0-50	«неудовлетворительно»	Допороговый уровень	Обучающийся не приобрел знания, умения и не владеет компетенциями в объеме, закрепленном рабочей программой дисциплины
51-69	«удовлетворительно»	Пороговый уровень	Не менее 50% заданий, подлежащих текущему контролю успеваемости, выполнены без существенных ошибок
70-84	«хорошо»	Базовый уровень	Обучающимся выполнено не менее 75% заданий, подлежащих текущему контролю успеваемости, или при выполнении всех заданий допущены незначительные ошибки; обучающийся показал владение навыками систематизации материала и применения его при решении практических заданий; задания выполнены без ошибок
85-100	«отлично»	Продвинутый уровень	100% заданий, подлежащих текущему контролю успеваемости, выполнены

			самостоятельно и в требуемом объеме; обучающийся проявляет умение обобщать, систематизировать материал и применять его при решении практических заданий; задания выполнены с подробными пояснениями и аргументированными выводами

Шкала оценок по промежуточной аттестации

Наименование формы промежуточной аттестации	***Баллы***	***Оценка***
Экзамен	0-30	«неудовлетворительно» «удовлетворительно» «хорошо» «отлично»

Соответствие критериев оценивания уровню освоения компетенций по промежуточной аттестации обучающихся

Баллы	***Оценка***	***Уровень освоения компетенций***	***Критерии оценивания***
0-9	«неудовлетворительно»	Допороговый уровень	Обучающийся не приобрел знания, умения и не владеет компетенциями в объеме, закрепленном рабочей программой дисциплины; обучающийся не смог ответить на вопросы
10-16	«удовлетворительно»	Пороговый уровень	Обучающийся дал неполные ответы на вопросы, с недостаточной аргументацией, практические задания выполнены не полностью, компетенции, осваиваемые в процессе изучения дисциплины сформированы не в полном объеме.
17-23	«хорошо»	Базовый уровень	Обучающийся в целом приобрел знания и умения в рамках осваиваемых в процессе обучения по дисциплине компетенций; обучающийся ответил на все вопросы, точно дал определения и понятия, но затрудняется подтвердить теоретические положения практическими примерами;

			обучающийся показал хорошие знания по предмету, владение навыками систематизации материала и полностью выполнил практические задания
25-30	«отлично»	Продвинутый уровень	Обучающийся приобрел знания, умения и навыки в полном объеме, закрепленном рабочей программой дисциплины; терминологический аппарат использован правильно; ответы полные, обстоятельные, аргументированные, подтверждены конкретными примерами; обучающийся проявляет умение обобщать, систематизировать материал и выполняет практические задания с подробными пояснениями и аргументированными выводами

Раздел 4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций

В экзаменационный билет включено два теоретических вопроса и практическое задание, соответствующие содержанию формируемых компетенций. Экзамен проводится в устной форме. На ответ и решение задачи студенту отводится …. минут. За ответ на теоретические вопросы студент может получить максимально 20 баллов, за решение задачи 10 баллов.

Тестирование проводится с помощью автоматизированной программы «Прометей».

На тестирование отводится 90 минут. Каждый вариант тестовых заданий включает 75 вопросов.

Методика оценивания выполнения тестов

Баллы	***Оценка***	***Показатели***	***Критерии***
8-10	«отлично»	*1. Полнота выполнения тестовых заданий;* *2. Своевременность выполнения;* *3. Правильность ответов на вопросы;* *4. Самостоятельность тестирования;*	*Выполнено … % заданий предложенного теста, в заданиях открытого типа дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос.*
6-7	«хорошо»		*Выполнено … % заданий предложенного теста, в заданиях открытого типа дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос; однако были допущены*

		и т.д.	*неточности в определении понятий, терминов и др.*
3-5	«удовлетворительно»		*Выполнено … % заданий предложенного теста, в заданиях открытого типа дан неполный ответ на поставленный вопрос, в ответе не присутствуют доказательные примеры, текст со стилистическими и орфографическими ошибками.*
0-2	«неудовлетворительно»		*Выполнено … % заданий предложенного теста, на поставленные вопросы ответ отсутствует или неполный, допущены существенные ошибки в теоретическом материале (терминах, понятиях).*

Методика оценивания ответов на устные вопросы

Баллы	***Оценка***	***Показатели***	***Критерии***
18-20	«отлично»	*1. Полнота данных ответов;* *2. Аргументированность данных ответов;* *3. Правильность ответов на вопросы;* *и т.д.*	*Полно и аргументировано даны ответы по содержанию задания. Обнаружено понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные. Изложение материала последовательно и правильно.*
15-17	«хорошо»		*Студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «отлично», но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет.*
12-14	«удовлетворительно»		*Студент обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, но:* *1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;* *2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;* *3) излагает материал*

			непоследовательно и допускает ошибки.
0-11	«неудовлетворительно»		*Студент обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал; отмечаются такие недостатки в подготовке студента, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.*

Дается краткое описание процедуры решения задач.

Методика оценивания решения задач

Баллы	***Оценка***	***Показатели***	***Критерии***
8-10	«отлично»	*1. Полнота решения задач;* *2. Своевременность выполнения;* *3. Правильность ответов на вопросы;* *и т.д.*	*Полное верное решение. В логическом рассуждении и решении нет ошибок, задача решена рациональным способом. Ясно описан способ решения. Продемонстрированы умение анализировать ситуацию и находить оптимальное количество решений, умение работать с информацией, в том числе умение затребовать дополнительную информацию, необходимую для уточнения ситуации, навыки четкого и точного изложения собственной точки зрения в устной и письменной форме, убедительного отстаивания своей точки зрения.*
5-7	«хорошо»		*Основные требования к решению задач выполнены, но при этом допущены недочеты. В логическом рассуждении и решении нет ошибок, но допущена ошибка в изложении правовой позиции. При объяснении сложного юридического явления указаны не все факторы.*
3-4	«удовлетворительно»		*Имеются существенные отступления от решения задач. В частности, отсутствуют навыки и умения моделировать решения в соответствии с заданием,*

			представлять различные подходы к разработке планов действий, ориентированных на конечный результат.
1-2	«неудовлетворительно»		*Решение не выполнено, обнаруживается непонимание поставленной проблемы.*

Методика оценивания выполнения рефератов

Баллы	***Оценка***	***Показатели***	***Критерии***
18-20	«отлично»	*1. Полнота выполнения рефератов;* *2. Своевременность выполнения;* *3. Правильность ответов на вопросы;* *и т.д.*	*Выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.*
15-17	«хорошо»		*Основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объем реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.*
12-14	«удовлетворительно»		*Имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы.*
0-11	«неудовлетворительно»		*Тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.*

Методика оценивания решения ситуационных задач

Баллы	***Оценка***	***Показатели***	***Критерии***
18-20	«отлично»	*1. Полнота решения задач;* *2. Своевременность выполнения;* *3. Правильность ответов на вопросы;* *и т.д.*	*Основные требования к решению задач выполнены. Продемонстрированы умение анализировать ситуацию и находить оптимальное количество решений, умение работать с информацией, в том числе умение затребовать дополнительную информацию, необходимую для уточнения ситуации, навыки четкого и точного изложения собственной точки зрения в устной и письменной форме, убедительного отстаивания своей точки зрения.*
15-17	«хорошо»		*Основные требования к решению задач выполнены, но при этом допущены недочеты. В частности, недостаточно раскрыты навыки критического оценивания различных точек зрения, осуществление самоанализа, самоконтроля и самооценки, креативности, нестандартности предлагаемых решений.*
12-14	«удовлетворительно»		*Имеются существенные отступления от решения задач. В частности отсутствуют навыки и умения моделировать решения в соответствии с заданием, представлять различные подходы к разработке планов действий, ориентированных на конечный результат.*
0-11	«неудовлетворительно»		*Ситуационная задача не решена, обнаруживается существенное непонимание проблемы.*

Методика оценивания выполнения практических заданий

Баллы	***Оценка***	***Показатели***	***Критерии***
18-20	«отлично»	1. *Полнота выполнения*	*Задание решено самостоятельно. При этом составлен правильный алгоритм*

		практического задания; 2. *Своевременность выполнения задания;*	*решения задания, в логических рассуждениях, в выборе формул и решении нет ошибок, получен верный ответ, задание решено рациональным способом.*
15-17	«хорошо»	*3. Последовательность и рациональность выполнения задания;* *4. Самостоятельность решения;* *и т.д.*	*Задание решено с помощью преподавателя. При этом составлен правильный алгоритм решения задания, в логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок; правильно сделан выбор формул для решения; есть объяснение решения, но задание решено нерациональным способом или допущено не более двух несущественных ошибок, получен верный ответ.*
12-14	«удовлетворительно»		*Задание решено с подсказками преподавателя. При этом задание понято правильно, в логическом рассуждении нет существенных ошибок, но допущены существенные ошибки в выборе формул или в математических расчетах; задание решено не полностью или в общем виде.*
0-11	«неудовлетворительно»		*Задание не решено.*