

**ГАОУ ВО «ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА»**

*Утверждены решением
Ученого совета ДГУНХ,
протокол №6 от 21 марта 2025 г.*

Кафедра «Маркетинг и коммерция»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине

«ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

Специальность - 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Уровень образования – основное среднее

Форма обучения – очная

Махачкала-2025

УДК 347.71(075)
ББК У9(2)42я

Составитель - Атаева Аида Уллубиевна, старший преподаватель кафедры «Технология продукции общественного питания и коммерция» ГАОУ ВО «ДГУНХ»

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

Внешний рецензент - Алигимов Мурад Ильясович, руководитель сообщества СКФО

Представитель работодателя – Мустафаева Фариза Ахмедовна, начальник производства сети кофеен «3&М»

Фонд оценочных средств по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Минобрнауки РФ от 19.12.2016 № 1565, в соответствии с приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

Фонд оценочных средств по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» размещен на официальном сайте www.dgunh.ru

Атаева А.У. Фонд оценочных средств по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» для направления подготовки 43.02.15 Поварское и кондитерское дело – Махачкала: ДГУНХ, 2025.- 37 с.

Рекомендован к утверждению Учебно-методическим советом ДГУНХ 10 марта 2025 г.

Рекомендован к утверждению руководителем образовательной программы СПО – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, Атаевой Т.А.

Одобен на заседании кафедры «Маркетинг и коммерция» 24 февраля 2025г., протокол №6.

СОДЕРЖАНИЕ

Назначение фонда оценочных средств.....	4
Раздел 1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины.....	5
1.1 Перечень формируемых компетенций.....	5
1.2. Компонентный состав компетенций.....	5
РАЗДЕЛ 2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ.....	7
2.1 Структура фонда оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации.....	7
2.2. Критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования по видам оценочных средств.....	8
РАЗДЕЛ 3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСОВЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	14
3.1. Типовые контрольные задания для текущего контроля успеваемости обучающихся.....	14
3.2. Типовые задания для промежуточной аттестации обучающихся.....	33
РАЗДЕЛ 4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	35

Назначение фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств составляется для текущего контроля успеваемости (оценивания хода освоения дисциплин), для проведения промежуточной аттестации (оценивания промежуточных и окончательных результатов обучения по дисциплине) обучающихся по дисциплине «Цифровые технологии в обслуживании посетителей ресторана» на соответствие их учебных достижений поэтапным требованиям образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Фонд оценочных средств по дисциплине «Цифровые технологии в обслуживании посетителей ресторана» включает в себя: перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОП СПО; описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания; типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения ППССЗ; методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Фонд оценочных средств сформирован на основе ключевых принципов оценивания:

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

Основными параметрами и свойствами ФОС являются:

- предметная направленность (соответствие предмету изучения конкретной учебной дисциплины);
- содержание (состав и взаимосвязь структурных единиц, образующих содержание теоретической и практической составляющих учебной дисциплины);
- объем (количественный состав оценочных средств, входящих в ФОС);
- качество оценочных средств и ФОС в целом, обеспечивающее получение объективных и достоверных результатов при проведении контроля с различными целями.

Раздел 1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины

1.1 Перечень формируемых компетенций

<i>Код компетенции</i>	<i>Формулировка компетенции</i>
ОК	ОБЩЕКУЛЬТУРНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ
ОК-01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ПК	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ
ПК-1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

1.2. Компонентный состав компетенций

код и формулировка компетенции	компонентный состав компетенции		
	знать:	уметь:	иметь практически опыт:
ОК-01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	виды, способы и методы идентификации товаров (31); виды, способы и методы фальсификации товаров (32); методы и способы выявления и предупреждения фальсификации (33)	проводить идентификацию товаров и выявлять фальсификацию с помощью современных методов исследования (У1); использовать идентифицирующие признаки однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров, необходимые для установления их товарной принадлежности и определения рыночной стоимости (У2); распознавать разные виды фальсификации (У3)	
ПК-1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов	31- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд	У1- проводить расчёты по формулам. У2- безопасно пользоваться производственным инвентарём и	ПО1-иметь практический опыт: - расчета масса овощей, грибов, рыбы,

сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	из овощей, грибов и сыра. 32- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. 33- варианты подбора пряностей и приправ для приготовления блюд из овощей и грибов. органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из овощей, грибов и сыра. 34- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд. 35- ассортимент полуфабрикатов из рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд. 36- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы и печени. 37- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	технологическим оборудованием при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. У3- выбирать различные способы и приёмы приготовления сложных блюд из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. У4- выбирать температурный режим при подаче и хранении овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	нерыбного водного сырья, дичи для изготовления полуфабрикатов. ПО2- организации технологического процесса подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
--	--	--	---

**РАЗДЕЛ 2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ
КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ
ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ**

**2.1 Структура фонда оценочных средств для текущего контроля и
промежуточной аттестации**

№ п/п	Контролируемые разделы, темы дисциплины	код компете нции	Планируемые результаты обучения (знать, уметь, владеть), характеризующи е этапы формирования компетенций	наименование оценочных средств с указанием количества	
				текущий контроль	промежуточ ная аттестация
1	Тема 1. Общие сведения о продовольственных товарах	ОК-01 ПК.1.2	ОК-2 31, 32, 33, У1; У2; У3. ПК1.2 31-8, У1-4, ПО1, ПО2	-Вопросы для обсуждения; -тестовые задания; - практическое задание.	Вопросы к зачету
2	Тема 2. Пищевая ценность продуктов питания	ОК-01 ПК.1.2	ОК-2 31, 32, 33, У1; У2; У3. ПК1.2 31-8, У1-4, ПО1, ПО2	-Вопросы для обсуждения; -тестовые задания; - практическое задание.	Вопросы к зачету
3	Тема 3. Зерно и продукты его переработки	ОК-01 ПК.1.2	ОК-2 31, 32, 33, У1; У2; У3. ПК1.2 31-8, У1-4, ПО1, ПО2	-Вопросы для обсуждения; -тестовые задания; - практическое задание.	Вопросы к зачету
4	Тема 4. Плодоовощные продукты	ОК-01 ПК.1.2	ОК-2 31, 32, 33, У1; У2; У3. ПК1.2 31-8, У1-4, ПО1, ПО2	-Вопросы для обсуждения; -тестовые задания; - практическое задание.	Вопросы к зачету Задания к теме 4
5	Тема 5. Вкусовые и кондитерские товары	ОК-01 ПК.1.2	ОК-2 31, 32, 33, У1; У2; У3. ПК1.2 31-8, У1-4, ПО1, ПО2	-Вопросы для обсуждения; -тестовые задания; - практическое задание.	Вопросы к зачету Задания к теме 5
6	Тема 6. Пищевые жиры и молочные товары	ОК-01 ПК.1.2	ОК-2 31, 32, 33, У1; У2; У3. ПК1.2 31-8, У1-4, ПО1,	-Вопросы для обсуждения; -тестовые задания; - практическое	Вопросы к зачету Задания к теме 6

			ПО2	задание.	
7	Тема 7. Мясные и рыбные товары.	ОК-01 ПК.1.2	ОК-2 31, 32, 33, У1; У2; У3. ПК1.2 31-8, У1-4, ПО1, ПО2	-Вопросы для обсуждения; -тестовые задания; - практическое задание.	Вопросы к зачету Задания к теме 7
8	Тема 8. Яйцо и яичные продукты	ОК-01 ПК.1.2	ОК-2 31, 32, 33, У1; У2; У3. ПК1.2 31-8, У1-4, ПО1, ПО2	-Вопросы для обсуждения; -тестовые задания; - практическое задание.	Вопросы к зачету Задания к теме 8

2.2. Критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования по видам оценочных средств

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

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 обучающихся на зачете (максимум – 20 баллов).

ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

№ п/п	наименование оценочного средства	характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
ПИСЬМЕННЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА			
1	Реферат	Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор	Темы рефератов

		раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	
2	Тестирование	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий
6	Кейс-задача	Проблемное задание, в котором обучающемуся предлагается осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.	задания для решения кейс-задачи
7	Задача	Это средство раскрытия связи между данными и искомым, заданные условием задачи, на основе чего надо выбрать, а затем выполнить действия, в том числе арифметические, и дать ответ на вопрос задачи.	задания по задачам

А) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ТЕСТИРОВАНИЯ

№ п/п	тестовые нормы: % правильных ответов	количество баллов	оценка/зачет
1	90-100 %	9-10	Отлично (высокий уровень сформированности компетенции)
2	80-89%	7-8	Хорошо (достаточный уровень сформированности компетенции)
3	70-79%	5-6	
4	60-69%	3-4	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности компетенции)
5	50-59%	1-2	
6	менее 50%	0	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)

Б) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ РЕШЕНИЯ ЗАДАЧ

№ п/п	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Количество баллов	Оценка
1.	Полное верное решение. В логическом	9-10	Отлично

	рассуждении и решении нет ошибок, задача решена рациональным способом. Получен правильный ответ. Ясно описан способ решения.		(высокий уровень сформированности компетенции)
2.	Верное решение, но имеются небольшие недочеты, в целом не влияющие на решение, такие как небольшие логические пропуски, не связанные с основной идеей решения. Решение оформлено не вполне аккуратно, но это не мешает пониманию решения.	7-8	Хорошо (достаточный уровень сформированности компетенции)
3.	Решение в целом верное. В логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок, но задача решена неоптимальным способом или допущено не более двух незначительных ошибок. В работе присутствуют арифметическая ошибка, механическая ошибка или описка при переписывании выкладок или ответа, не искавшие экономическое содержание ответа.	5-6	
4.	В логическом рассуждении и решении нет ошибок, но допущена существенная ошибка в математических расчетах. При объяснении сложного экономического явления указаны не все существенные факторы.	3-4	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности компетенции)
5.	Имеются существенные ошибки в логическом рассуждении и в решении. Рассчитанное значение искомой величины искажает экономическое содержание ответа. Доказаны вспомогательные утверждения, помогающие в решении задачи.	2-3	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)
6.	Рассмотрены отдельные случаи при отсутствии решения. Отсутствует окончательный численный ответ (если он предусмотрен в задаче). Правильный ответ угадан, а выстроенное под него решение безосновательно.	1	
7.	Решение неверное или отсутствует.	0	

В) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕФЕРАТОВ

№ п/п	критерии оценивания	количество баллов	оценка/ зачет
1	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.	9-10 баллов	Отлично (высокий уровень сформированности компетенции)
2	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.	7-8 баллов	Хорошо (достаточный уровень сформированности компетенции)
3	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.	4-6 баллов	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности компетенции)
4	тема освоена лишь частично; допущены грубые ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.	1-3 баллов	
5	тема реферата не раскрыта,	0 баллов	Неудовлетворительно

	обнаруживается существенное непонимание проблемы.		(недостаточный уровень сформированности компетенции)
--	---	--	--

Г) КРИТЕРИИ И ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ КЕЙС-ЗАДАЧ

№ п/п	критерии оценивания	количество баллов
1	умение анализировать ситуацию и находить оптимальное количества решений	1
2	умение работать с информацией, в том числе умение затребовать дополнительную информацию, необходимую для уточнения ситуации	1
3	умение моделировать решения в соответствии с заданием, представлять различные подходы к разработке планов действий, ориентированных на конечный результат	1
4	умение принять правильное решение на основе анализа ситуации;	1
5	навыки четкого и точного изложения собственной точки зрения в устной и письменной форме, убедительного отстаивания своей точки зрения;	1
6	навык критического оценивания различных точек зрения, осуществление самоанализа, самоконтроля и самооценки.	1
7	адекватность и соответствие ответов специалиста современным тенденциям рынка, конструктивность.	1
8	креативность, нестандартность предлагаемых решений;	1
9	количество альтернативных вариантов решения задачи (версионность мышления);	1
10	наличие необходимых навыков, их выраженность (в зависимости от <i>требований</i>).	1
	Количество баллов в целом	10

Д) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ НА ЗАЧЕТЕ

№ n/n	Критерии оценивания	Шкала оценок
		Количество баллов
1.	Дан полный, в логической последовательности развернутый ответ на поставленный вопрос, где обучающийся продемонстрировал знание дисциплины в полном объеме учебной программы, достаточно глубоко осмысливает дисциплину, самостоятельно и исчерпывающе отвечает на дополнительные	14-20

	вопросы, приводит собственные примеры по проблематике поставленного вопроса, решил предложенные практические задания без ошибок.	
2.	Дан развернутый ответ на поставленный вопрос, где студент демонстрирует знания, приобретенные на занятиях, а также полученные посредством изучения обязательных учебных материалов по курсу, дает аргументированные ответы, приводит примеры, в ответе присутствует свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается неточность в ответе. Решил предложенные практические задания с небольшими неточностями.	7-13
3.	Дан ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой дисциплины, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы, знанием основных вопросов теории, слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры, недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа и решении практических заданий.	0-7

РАЗДЕЛ 3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСОВЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Типовые контрольные задания для текущего контроля успеваемости обучающихся

Тестовое задание 1.

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, крученые, 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 сырьё 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 длиной 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 можжевельной 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

- А) Ласточка, Ромашка, Пилот
- В) Мурзилка, Красная Шапочка Жар-птица
- С) Нуга, Суфле, Трюфели
- Д) Красная Шапочка, Мишка на Севере
- Е) Тузик, Лира, Красный мак

054 Карамель с прохладительной начинкой

- А) Полярная, Снежок, Свежесть
- В) Утро, Пчелка
- С) Южная, Крабы, Орешек
- Д) Бим-бом, Мечта
- Е) Малина со сливками, Молочная капелюшка

055 Покрытие поверхности карамели тонкой мелкокристаллической сахарной корочкой

- А) Глазирование
- В) Глянцевание
- С) Дражирование
- Д) Кондирование
- Е) Обсыпка

056 В зависимости от технологии производства пряники подразделяют на

- А) Сахарными и медовые
- В) Шоколадные и сдобные
- С) Ореховые и заварные
- Д) Затыжные и песочные
- Е) Сырцовые и заварные

057 Какао - порошок, обработанный щелочами

- А) Гидрогенизированный
- В) Препарированный
- С) Гомогенизированный
- Д) Сублимированный
- Е) Нейтрализованный

058 К десертному шоколаду относят

- А) Гвардейский, Золотой ярлык
- В) Мокко, Дорожный
- С) Сказки Пушкина, Дорожный
- Д) Золотой ярлык, Аленка
- Е) Цирк, Гвардейский

059 Молоко, отличающееся пониженным содержанием кальция и магния

- А) Сычужное

- В) Ацидофильное
- С) Ионитное
- Д) Можайское
- Е) Любительское

060 Витамин в молоке содержится около

- А) 20
- В) 30
- С) 15
- Д) 35
- Е) 25

061 Кисломолочный напиток, изготовленный с применением болгарской палочки

- А) Кефир
- В) Мацони
- С) Варенец
- Д) Ацидофилин
- Е) Кумыс

062 Мацони – это

- А) Название кефира
- В) Простокваша, вырабатываемая в Закавказье
- С) Разновидность йогурта
- Д) Вид сметаны
- Е) Кефир, выработанный по особой технологии

063 Масло сливочное, имеющее хорошо выраженный ореховый привкус

- А) Вологодское
- В) Детское
- С) Любительское
- Д) Топленое
- Е) Крестьянское

064 Содержание жира в Пошехонском сыре составляет

- А) 50%
- В) 55%
- С) 48%
- Д) 45%
- Е) 40%

065 Брынза относится к сыру

- А) Твердому сычужному
- В) Рассольному
- С) Мягкому сычужному

- D) Переработанному
- E) Твердому сыру с высокой температурой второго нагревания

066 Сыр, созревающий при участии особого вида зеленой 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) Мята
- 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

Е) Экстрагирование

072 Жир, в жировом наборе которого содержится свиной

А) Восточный

В) Белорусский

С) Украинский

Д) Крестьянский

Е) Сборный

{Правильный ответ}=С

073 Мясо с показателями упитанности ниже II категории относят к

А) Производственному

В) Костному

С) Нестандартному

Д) Промышленному

Е) Тощему

074 Мясо крупного рогатого скота в зависимости от упитанности делят на категории

А) Беконную, жирную

В) Беконную, вторую

С) Беконную мясную

Д) Первую, вторую

Е) Первую, вторую и третью

075 Мясо крупного рогатого скота в возрасте от 3 месяцев до 3 лет

А) Молодое

В) Молодняк

С) Телятина

Д) Телятинка

Е) Молоднячок

076 К субпродуктам II категории относятся

А) Печень, свиные головы

В) Ноги говяжьи, почки

С) Сердце, язык

Д) Вымя, мозги

Е) Уши свиные, голова свиная (без языка)

077 Субпродукты: печень, сердце, почки, по пищевой ценности относятся к

А) I категории

В) II категории

С) III категории

Д) Высшей категории

Е) Диетической категории

078 Мясо птицы, с температурой в толще мышц не выше 25°C

- A) Охлажденное
- B) Остывшее
- C) Мороженное
- D) Парное
- E) Дефростированное

079 Мясо птицы, с температурой в толще мышц не выше -6° C

- 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

- А) Глютанат натрия
- В) Хлористый натрий
- С) Безонат натрия
- Д) Нитрит натрия
- Е) Соевый соус

085 Шницель представляет собой один или два куска мякоти из тазобедренной части туши толщиной

- А) 5-6 см
- В) 4-6 см
- С) 3-5 см
- Д) 2-3 см
- Е) 6-8 см

086 Мясной полуфабрикат в виде двух кусков мякоти одинаковых по массе овально-продолговатой формы толщиной 1-1,5 см

- А) Антрекот
- В) Лангет
- С) Эскалоп
- Д) Шницель
- Е) Бифштекс

Тестовое задание 2.

087 К семейству осетровых рыб относятся

- А) Горбуша, форель, осетр
- В) Сайда, треска, навага
- С) Севрюга, осетр, горбуша
- Д) Вобла, лещ, сазан
- Е) Белуга, калуга, севрюга

088 Охлажденная рыба в толще мышц должна иметь температуру

- А) От 1⁰С до 5⁰С
- В) От -10⁰С до 15⁰С
- С) От 1⁰ до 3⁰С
- Д) От 1⁰ до 2⁰С
- Е) От 1⁰ до 4⁰С

089 Навага и путассу относятся к семейству

- А) Карповых
- В) Лососевых
- С) 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

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

Лабораторная работа

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №1

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 №2

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.

3.2. Типовые задания для промежуточной аттестации обучающихся

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

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, слабый 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 125 г? Ваши действия как товароведа?

РАЗДЕЛ 4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Процедура оценивания – порядок действий при подготовке и проведении аттестационных испытаний и формировании оценки.

Процедура промежуточной аттестации проходит в соответствии с Положением о промежуточной (рубежной) аттестации знаний студентов и учащихся ДГУНХ.

- Аттестационные испытания проводятся преподавателем (или комиссией преподавателей – в случае модульной дисциплины), ведущим лекционные занятия по данному дисциплине, или преподавателями, ведущими практические и лабораторные занятия (кроме устного экзамена). Присутствие посторонних лиц в ходе проведения аттестационных испытаний без разрешения ректора или проректора не допускается (за исключением работников университета, выполняющих контролирующие функции в соответствии со своими должностными обязанностями). В случае отсутствия ведущего преподавателя аттестационные испытания проводятся преподавателем, назначенным письменным распоряжением по кафедре.

- Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, допускаются на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

- Во время аттестационных испытаний обучающиеся могут пользоваться программой учебной дисциплины, а также с разрешения преподавателя справочной и нормативной литературой, непрограммируемыми калькуляторами.

- Время подготовки ответа при сдаче зачета в устной форме должно составлять не менее 40 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа – не более 15 минут.

- При подготовке к устному зачету экзаменуемый, как правило, ведет записи в листе устного ответа, который затем (по окончании зачета) сдается преподавателю.

- Преподавателю предоставляется право задавать обучающимся дополнительные вопросы в рамках программы дисциплины текущего семестра, а также, помимо теоретических вопросов, давать ситуационные задачи, которые изучались на практических занятиях.

- Оценка результатов устного аттестационного испытания объявляется обучающимся в день его проведения. При проведении письменных аттестационных испытаний или компьютерного тестирования – в день их проведения или не позднее следующего рабочего дня после их проведения.

- Результаты выполнения аттестационных испытаний, проводимых в письменной форме, форме итоговой контрольной работы или компьютерного тестирования, должны быть объявлены обучающимся и выставлены в зачётные книжки не позднее следующего рабочего дня после их проведения.

Итоговой формой контроля по дисциплине является зачет. Зачет проводится в виде устного или письменного ответа на заданный вопрос. Каждому студенту

предлагается 2 вопроса, каждый из которых оценивается максимум на 10 баллов. При оценке ответа на вопрос оценивается полнота ответа, точность формулировок.