

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: ЧУМАЧЕНКО ТАТЬЯНА АЛЕКСАНДРОВНА  
Должность: РЕКТОР  
Дата подписания: 25.01.2023 13:51:03  
Уникальный программный ключ:  
9c9f7aaffa4840d284abe156657b8f85432bdb16



МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
ГУМАНИТАРНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
«ФГБОУ ВО «ЮУГПУ»»

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА)**

Шифр	Наименование дисциплины (модуля)
Б1.О	<b>Товароведение продовольственных продуктов</b>

Код направления подготовки	44.03.05
Направление подготовки	Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки)
Наименование (я) ОПОП (направленность / профиль)	Технология. Дополнительное образование (Художественно-эстетическое)
Уровень образования	бакалавр
Форма обучения	очная

Разработчики:

Должность	Учёная степень, звание	Подпись	ФИО
Старший преподаватель			Пушкарская Светлана Фарважевна

Рабочая программа рассмотрена и одобрена (обновлена) на заседании кафедры (структурного подразделения)

Кафедра	Заведующий кафедрой	Номер протокола	Дата протокола	Подпись
кафедра технологии и психолого-педагогических дисциплин	Кирсанов Вячеслав Михайлович	10	13.06.2019	
кафедра технологии и психолого-педагогических дисциплин	Кирсанов Вячеслав Михайлович	1	10.09.2020	

**Раздел 1. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения образовательной программы с указанием этапов их формирования**

Таблица 1 - Перечень компетенций, с указанием образовательных результатов в процессе освоения дисциплины (в соответствии с РПД)

<b>Формируемые компетенции</b>		<b>Планируемые образовательные результаты по дисциплине</b>		
<b>Индикаторы ее достижения</b>		<b>знать</b>	<b>уметь</b>	<b>владеть</b>
ОПК-8 способен осуществлять педагогическую деятельность на основе специальных научных знаний				
ОПК.8.1 Знать историю, теорию, закономерности и принципы построения научного знания для осуществления педагогической деятельности.	3.1 Знает теоретические основы дисциплины в пределах требований федеральных государственных образовательных стандартов и основной общеобразовательной программы, необходимые для решения педагогических задач.			
ОПК.8.2 Уметь проектировать и осуществлять педагогическую деятельность с опорой на специальные научные знания.		У.1 Умеет адаптировать специальные научные знания для применения их в процессе осуществления профессиональной деятельности. У.2 Умеет организовывать учебный процесс с использованием возможностей образовательной среды.		
ОПК.8.3 Владеть технологиями осуществления педагогической деятельности на основе научных знаний.				В.1 Владеет навыками обоснованного выбора педагогической технологии и методов обучения в профессиональной деятельности.

ПК-1 способен осваивать и использовать базовые научно-теоретические знания и практические умения по преподаваемому предмету в профессиональной деятельности

ПК.1.1 Знает содержание, особенности и современное состояние, понятия и категории, тенденции развития соответствующей профилю научной (предметной) области; закономерности, определяющие место соответствующей науки в общей картине мира; принципы проектирования и реализации общего и (или) дополнительного образования по предмету в соответствии с профилем обучения	3.2 Знает классификацию и ассортимент продовольственных товаров. 3.3 Знает химический состав пищевых продуктов. 3.4 Знает условия и сроки хранения отдельных групп и видов продовольственных товаров. 3.5 Знает методы оценки качества пищевых продуктов.		
---	--	--	--

ПК.1.2 Умеет применять базовые научно-теоретические знания по предмету и методы исследования в предметной области; осуществляя отбор содержания, методов и технологий обучения предмету (предметной области) в различных формах организации образовательного процесса		У.3 Умеет использовать методы обучения в образовательном процессе. У.4 Умеет использовать знания о свойствах пищевых продуктов при оценке качества пищевых продуктов. У.5 Умеет производить расчет энергетической и пищевой ценности пищевых продуктов и кулинарных блюд.	
ПК.1.3 Владеет практическими навыками в предметной области, методами базовых научно-теоретических представлений для решения профессиональных задач			В.2 Владеет навыками организации и проведения занятий с использованием возможностей образовательной среды. В.3 Владеет навыками работы с нормативно-технической документацией. В.4 Владеет органолептическими методами оценки качества пищевых продуктов.

Компетенции связаны с дисциплинами и практиками через матрицу компетенций согласно таблице 2.

Таблица 2 - Компетенции, формируемые в результате обучения

Код и наименование компетенции	Вес дисциплины в формировании компетенции (100 / количество дисциплин, практик)
<b>Составляющая учебного плана (дисциплины, практики, участвующие в формировании компетенции)</b>	
ОПК-8 способен осуществлять педагогическую деятельность на основе специальных научных знаний	
Безопасность жизнедеятельности	4,76
Основы математической обработки информации	4,76
Педагогика	4,76
Возрастная анатомия, физиология и гигиена	4,76
Основы медицинских знаний и здорового образа жизни	4,76
Социальная педагогика	4,76
производственная практика (преддипломная)	4,76
производственная практика (педагогическая)	4,76
Декоративно-прикладное творчество	4,76
Легоконструирование	4,76
Материаловедение швейного производства	4,76
Практикум по обработке швейных изделий	4,76
Технология приготовления пищи	4,76
<b>Товароведение продовольственных продуктов</b>	<b>4,76</b>
Комплексный экзамен по педагогике и психологии	4,76
учебная практика (научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы))	4,76
Экзамен по модулю "Модуль 3 "Здоровьесберегающий""	4,76
учебная практика (проектно-исследовательская работа)	4,76
учебная практика (ознакомительная (введение в технологию)	4,76
Физические основы технологий	4,76
Основы дизайна	4,76

ПК-1 способен осваивать и использовать базовые научно-теоретические знания и практические умения по преподаваемому предмету в профессиональной деятельности		
Основы математической обработки информации		2,27
производственная практика (преддипломная)		2,27
Основы предпринимательского дела		2,27
Декоративно-прикладное творчество		2,27
Изображение человека с использованием различных изобразительных средств		2,27
Оформление кулинарных и кондитерских изделий		2,27
Практикум по декоративно-прикладному творчеству		2,27
Техническая графика		2,27
Технология конструкционных материалов		2,27
Технология обработки швейных изделий		2,27
Электрорадиотехника		2,27
Конструирование и моделирование одежды		2,27
Легоконструирование		2,27
Материаловедение швейного производства		2,27
Организация малого бизнеса		2,27
Практикум по обработке швейных изделий		2,27
Проектирование швейных изделий		2,27
Современное оборудование пищевого производства		2,27
Современное оборудование швейного производства		2,27
Технология приготовления пищи		2,27
<b>Товароведение продовольственных продуктов</b>		<b>2,27</b>
Эскизирование коллекций моделей одежды с использованием различных техник		2,27
Менеджмент и маркетинг		2,27
Изучение кулинарии и культуры быта в основном и дополнительном образовании		2,27
Особенности организации "Театра мод" в системе дополнительного образования		2,27
Технологии современного производства		2,27
Формирование культуры питания в основном и дополнительном образовании		2,27
учебная практика (проектно-исследовательская работа)		2,27
Компьютерная графика и 3D-принтинг		2,27
Организация работы творческих объединений эстетической направленности		2,27
Основы композиции и цветоведения		2,27
Физические основы технологий		2,27
Методика обучения и воспитания (по технологии. дополнительное образование (художественно-эстетическое))		2,27
Основы дизайна		2,27
Основы машиноведения		2,27
Практикум по конструированию и моделированию одежды		2,27
Технологии ведения домашнего хозяйства		2,27
Технологии сферы услуг		2,27
учебная практика (по декоративно-прикладному творчеству)		2,27
учебная практика (по конструированию швейных изделий)		2,27
учебная практика (по обработке пищевых продуктов)		2,27
учебная практика (по обработке швейных изделий)		2,27
Химия в пищевом и текстильном производстве		2,27
Химия в предметной области "Технология"		2,27

Таблица 3 - Этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП

Код компетенции	Этап базовой подготовки	Этап расширения и углубления подготовки	Этап профессионально-практической подготовки
-----------------	-------------------------	---	--

ОПК-8	<p><b>Безопасность жизнедеятельности, Основы математической обработки информации, Педагогика, Возрастная анатомия, физиология и гигиена, Основы медицинских знаний и здорового образа жизни, Социальная педагогика, производственная практика (преддипломная), производственная практика (педагогическая), Декоративно-прикладное творчество, Легоконструирование, Материаловедение швейного производства, Практикум по обработке швейных изделий, Технология приготовления пищи, Товароведение продовольственных продуктов, Комплексный экзамен по педагогике и психологии, учебная практика (научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)), Экзамен по модулю "Модуль 3 "Здоровьесберегающий"", учебная практика (проектно-исследовательская работа), учебная практика (ознакомительная (введение в технологию), Физические основы технологий, Основы дизайна</b></p>		производственная практика (преддипломная), производственная практика (педагогическая), учебная практика (научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)), учебная практика (проектно-исследовательская работа), учебная практика (ознакомительная (введение в технологию)
-------	--	--	--

ПК-1	<p><b>Основы математической обработки информации, производственная практика (преддипломная), Основы предпринимательского дела, Декоративно-прикладное творчество, Изображение человека с использованием различных изобразительных средств, Оформление кулинарных и кондитерских изделий, Практикум по декоративно-прикладному творчеству, Техническая графика, Технология конструкционных материалов, Технология обработки швейных изделий, Электрорадиотехника, Конструирование и моделирование одежды, Легоконструирование, Материаловедение швейного производства, Организация малого бизнеса, Практикум по обработке швейных изделий, Проектирование швейных изделий, Современное оборудование пищевого производства, Современное оборудование швейного производства, Технология приготовления пищи, Товароведение продовольственных продуктов, Эскизирование коллекций моделей одежды с использованием различных техник, Менеджмент и маркетинг, Изучение кулинарии и культуры быта в основном и дополнительном образовании, Особенности организации "Театра мод" в системе дополнительного образования, Технологии современного производства, Формирование культуры питания в основном и дополнительном образовании, учебная практика (проектно-исследовательская работа), Компьютерная графика и 3D-принтинг, Организация работы творческих объединений эстетической направленности, Основы композиции и цветоведения, Физические основы технологий, Методика обучения и</b></p>		<p>производственная практика (преддипломная), учебная практика (проектно-исследовательская работа), учебная практика (по декоративно-прикладному творчеству), учебная практика (по конструированию швейных изделий), учебная практика (по обработке пищевых продуктов), учебная практика (по обработке швейных изделий)</p>
------	---	--	---



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

Таблица 4 - Показатели оценивания компетенций на различных этапах их формирования в процессе освоения учебной дисциплины (в соответствии с РПД)

№	Раздел		
<b>Формируемые компетенции</b>			
	<b>Показатели сформированности (в терминах «знать», «уметь», «владеть»)</b>		<b>Виды оценочных средств</b>
1	Общетеоретические основы товароведения пищевых продуктов  ОПК-8 ПК-1	<p>Знать знает теоретические основы дисциплины в пределах требований федеральных государственных образовательных стандартов и основной общеобразовательной программы, необходимые для решения педагогических задач.</p> <p>Знать знает классификацию и ассортимент продовольственных товаров.</p> <p>Знать знает химический состав пищевых продуктов.</p> <p>Знать знает методы оценки качества пищевых продуктов.</p>	<p>Задания к лекции Задача Конспект по теме Мультимедийная презентация Таблица по теме Тест</p>
2	Продукты растительного происхождения  ОПК-8 ПК-1	<p>Знать знает классификацию и ассортимент продовольственных товаров.</p> <p>Знать знает условия и сроки хранения отдельных групп и видов продовольственных товаров.</p> <p>Знать знает методы оценки качества пищевых продуктов.</p>	<p>Конспект по теме Мультимедийная презентация Тест</p>
3	Вкусовые товары и вспомогательное сырье  ОПК-8 ПК-1	<p>Уметь умеет адаптировать специальные научные знания для применения их в процессе осуществления профессиональной деятельности.</p> <p>Уметь умеет организовывать учебный процесс с использованием возможностей образовательной среды.</p> <p>Уметь умеет использовать методы обучения в образовательном процессе.</p>	Отчет по лабораторной работе
4	Вкусовые товары и вспомогательное сырье  ПК-1	<p>Владеть владеет навыками обоснованного выбора педагогической технологии и методов обучения в профессиональной деятельности.</p> <p>Владеть владеет навыками организации и проведения занятий с использованием возможностей образовательной среды.</p> <p>Владеть владеет навыками работы с нормативно-технической документацией.</p>	Отчет по лабораторной работе
5	Продукты животного происхождения  ПК-1	<p>Знать знает теоретические основы дисциплины в пределах требований федеральных государственных образовательных стандартов и основной общеобразовательной программы, необходимые для решения педагогических задач.</p> <p>Знать знает классификацию и ассортимент продовольственных товаров.</p> <p>Знать знает химический состав пищевых продуктов.</p>	<p>Конспект по теме Отчет по лабораторной работе Тест</p>
6	Продукты животного происхождения  ПК-1	Уметь умеет использовать знания о свойствах пищевых продуктов при оценке качества пищевых продуктов.	Отчет по лабораторной работе
7	Продукты животного происхождения  ПК-1	<p>Знать знает классификацию и ассортимент продовольственных товаров.</p> <p>Знать знает методы оценки качества пищевых продуктов.</p>	<p>Доклад/сообщение Конспект по теме Тест</p>

Владеть владеет органолептическими методами оценки качества пищевых продуктов.		Отчет по лабораторной работе
5	Исследовательская работа	
ОПК-8		
ПК-1		
<p>Знать знает теоретические основы дисциплины в пределах требований федеральных государственных образовательных стандартов и основной общеобразовательной программы, необходимые для решения педагогических задач.</p> <p>Знать знает классификацию и ассортимент продовольственных товаров.</p> <p>Знать знает химический состав пищевых продуктов.</p> <p>Знать знает условия и сроки хранения отдельных групп и видов продовольственных товаров.</p> <p>Знать знает методы оценки качества пищевых продуктов.</p>		Проект
<p>Уметь умеет адаптировать специальные научные знания для применения их в процессе осуществления профессиональной деятельности.</p> <p>Уметь умеет организовывать учебный процесс с использованием возможностей образовательной среды.</p>		Проект
<p>Владеть владеет навыками работы с нормативно-технической документацией.</p> <p>Владеть владеет органолептическими методами оценки качества пищевых продуктов.</p>		Проект

Таблица 5 - Описание уровней и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Код	Содержание компетенции	Основные признаки выделения уровня (критерии оценки сформированности)	Пятибалльная шкала (академическая оценка)	% освоения (рейтинговая оценка)
Уровни освоения компетенции	Содержательное описание уровня			
ОПК-8	ОПК-8 способен осуществлять педагогическую деятельность на основе специальных научных знаний			
ПК-1	ПК-1 способен осваивать и использовать базовые научно-теоретические знания и практические умения по преподаваемому предмету в профессиональной деят...			

**Раздел 3. Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)**

**1. Оценочные средства для текущего контроля**

Раздел: Общетеоретические основы товароведения пищевых продуктов

***Задания для оценки знаний***

**1. Задания к лекции:**

Изучить структуру и содержание стандартов на пищевую продукцию:

- ГОСТ 52121-2003
- ГОСТ 21122-75
- ГОСТ 5550-74.

**2. Задача:**

Определите теоретическую и фактическую ценность (калорийность) кулинарных блюд с учетом потерь основных нутриентов пищи при различных способах тепловой обработки:

- 250 г картофеля в молоке (рецептура № 693 по 3 колонке, вес нетто).
- 360 г фарша творожного (для блинчиков) по рецептуре № 1096, вес нетто.

Переведите полученные результаты в кДж.

**3. Конспект по теме:**

Конспект «Основные разделы и содержание стандартов на пищевую продукцию».

**4. Мультимедийная презентация:**

1. Подготовить презентацию «Маркировка пищевых продуктов». \*Выбор продукта на усмотрение студента
2. Проверить правильность штрихового кодирования продовольственных продуктов (не менее 5).

**5. Таблица по теме:**

Витамины Роль для организма Содержание в продуктах питания Суточная потребность

B1

B2

....

...

Минеральные вещества Роль для организма Содержание в продуктах питания Суточная потребность

Mg

Ka

...

...

**6. Тест:**

1. Что изучает дисциплина «Товароведение пищевых продуктов»?

- a) ассортимент и качество продовольственных товаров
- b) условия хранения продовольственных товаров
- c) потребительские свойства товаров
- d) взаимозаменяемость продовольственных товаров

2. Укажите правильное количество незаменимых аминокислот

- a) 6
- b) 7
- c) 8
- d) 12.

3. Какие аминокислоты не являются незаменимыми?

- a) изолейцин
- b) пролин
- c) треонин
- d) тирозин

4. Какие показатели качества пищевых продуктов определяются с помощью органолептического метода?
- a) маркировка товара
  - b) масса товара
  - c) пищевая ценность
  - d) консистенция
  - e) форма товара
  - f) цвет
  - g) запах
5. К неорганическим веществам относят
- a) белки
  - b) вода
  - c) ферменты
  - d) минеральные вещества
  - e) витамины
  - f) углеводы
  - g) жиры

### ***Задания для оценки умений***

#### **1. Задача:**

Определите теоретическую и фактическую ценность (калорийность) кулинарных блюд с учетом потерь основных нутриентов пищи при различных способах тепловой обработки:

- 250 г картофеля в молоке (рецептура № 693 по 3 колонке, вес нетто).
- 360 г фарша творожного (для блинчиков) по рецептуре № 1096, вес нетто.

Переведите полученные результаты в кДж.

### ***Задания для оценки владений***

Раздел: Продукты растительного происхождения

### ***Задания для оценки знаний***

#### **1. Конспект по теме:**

Подготовка конспекта.

План:

1. Пищевая ценность хлеба.
2. Ассортимент хлеба.
3. Пороки хлеба.
4. Требования к качеству и сроки реализации хлебной продукции.
5. Условия хранения хлеба.

#### **2. Мультимедийная презентация:**

Подготовка презентации «Свежие плоды»:

1. Химический состав, пищевая ценность плодов.
2. Характеристика отдельных сортов семечковых, косточковых, субтропических и тропических плодов.
3. Использование в кулинарии.
4. Хранение.

#### **3. Тест:**

1. В какой части зерна больше всего содержится крахмала?
  - a) алейроновый слой
  - b) зародыш
  - c) эндосперм
  - d) плодовая оболочка
2. Из какой зерновой культуры вырабатывают перловую крупу?
  - a) просо

- b) овес
- c) ячмень
- d) пшеница

3. Вставьте пропущенное слово в предложении «Продел – это расколотые на части ядра ...»:

- a) риса
- b) пшеницы
- c) гречихи
- d) ячменя
- e) овса

4. При маркировке какой крупы используют буквы «М» и «Т»?

- a) толокна
- b) пшена
- c) кукурузной
- d) манной
- e) геркулесовой

5. Выход муки – это

- a) порошкообразный продукт, полученный при размоле хлебных злаков
- b) партия муки, полученная при сортовом помоле
- c) количество муки одного сора, полученное при переработке зерна
- d) полученное количество муки, выраженное в процентах к массе переработанного зерна

### ***Задания для оценки умений***

#### **1. Отчет по лабораторной работе:**

Задания:

1. Определить принадлежность картофеля к сортовым группам по внешнему виду.
2. Классифицировать представленные образцы моркови по длине.
3. Зарисовать поперечные разрезы овощей.
4. Определить % отходов при механической обработке овощей.
5. Получить крахмал из картофеля и определить % его выхода.
6. Изучить влияние различных сред на растворимость антоцианов и каротина (свекла, морковь, томаты).
7. Составить отчет о проделанной работе.

### ***Задания для оценки владений***

#### **1. Отчет по лабораторной работе:**

Задания:

1. Определить принадлежность картофеля к сортовым группам по внешнему виду.
2. Классифицировать представленные образцы моркови по длине.
3. Зарисовать поперечные разрезы овощей.
4. Определить % отходов при механической обработке овощей.
5. Получить крахмал из картофеля и определить % его выхода.
6. Изучить влияние различных сред на растворимость антоцианов и каротина (свекла, морковь, томаты).
7. Составить отчет о проделанной работе.

Раздел: Вкусовые товары и вспомогательное сырье

### ***Задания для оценки знаний***

#### **1. Конспект по теме:**

Подготовка конспекта.

План:

1. Пищевая ценность, роль в питании.
2. Классификация пряностей, краткая характеристика некоторых видов.
3. Кулинарное использование.

Подготовка конспекта «Дрожжи»

План:

1. Виды дрожжей.
2. Качественные показатели.
3. Пороки, упаковка и хранение.
4. Кулинарное использование.

## **2. Отчет по лабораторной работе:**

Задания:

1. Дайте физиологическую оценку вкусовых товаров.
2. На основе изученных товароведных характеристик определите принадлежность предложенных образцов чая к ассортиментной группе.
3. Проведите органолептическую оценку чая, кофе, специй и пряностей.
4. Занесите полученные данные в таблицу.
5. Дайте рекомендации по использованию вкусовых товаров в производстве продовольственных товаров и кулинарной продукции.
6. Оформите отчет о проделанной работе.

## **3. Тест:**

1. При производстве чёрного чая:
  - не проводится ферментация
  - проводится ферментация чайного листа
  - используются огрубевшие листья и побеги
  - используются только верхушечные почки
2. Какая из пряностей получена искусственно?
  - корица
  - ваниль
  - ванилин
  - шафран
3. Какие сорта кофе содержат больше кофеина?
  - либерика
  - арабика
  - робуста.
4. К какой группе пряностей относится имбирь?
  - К цветочным
  - К коровым
  - К корневым
  - К плодово-семенным
5. Какие пряности относятся к плодовым:
  - ваниль
  - корица
  - мускатный орех
  - кардамон
  - бадьян

## ***Задания для оценки умений***

### **1. Отчет по лабораторной работе:**

Задания:

1. Дайте физиологическую оценку вкусовых товаров.
2. На основе изученных товароведных характеристик определите принадлежность предложенных образцов чая к ассортиментной группе.
3. Проведите органолептическую оценку чая, кофе, специй и пряностей.
4. Занесите полученные данные в таблицу.

5. Дайте рекомендации по использованию вкусовых товаров в производстве продовольственных товаров и кулинарной продукции.
6. Оформите отчет о проделанной работе.

### ***Задания для оценки владений***

Раздел: Продукты животного происхождения

### ***Задания для оценки знаний***

#### **1. Доклад/сообщение:**

Темы докладов:

1. Классификация пищевых жиров.
2. Животные топленые жиры. Пищевая ценность, свойства, ассортимент.
3. Растительное масло. Виды, отличительные признаки, химический состав, требования к качеству.
4. Маргарин, его виды, пищевая ценность.

#### **2. Конспект по теме:**

Подготовка конспекта

План:

1. Ассортимент колбасных изделий и мясокопченостей.
2. Ассортимент мясных консервов.
4. Икра, классификация по виду рыб и способу посола.
5. Требования к упаковке, маркировке и хранению рыбной и мясной гастрономии.

#### **3. Тест:**

1. Воздушная камера яйца называется:

- a) пуга
- b) халазы
- c) жгут
- d) красюк

2. Сроки хранения диетических яиц:

- a) от 8 до 25 суток
- b) не более 7 суток
- c) не более 12 суток
- d) от 5 до 10 суток.

3. Какие растительные масла называются нерафинированными:

- a) прошедшие гидратацию и фильтрацию
- b) прошедшие только механическую очистку
- c) прошедшие гидратацию и отбелку
- d) прошедшие отбелку и дезодорацию.

4. Какова максимальная жирность сливочного масла?

- a) 40%
- b) 58%
- c) 77%
- d) 82,5%

5. Какие колбасные изделия изготавливают без оболочки?

- a) хлеб мясной
- b) сардельки
- c) краковскую колбасу
- d) ливерную колбасу

### ***Задания для оценки умений***

### ***Задания для оценки владений***

## **1. Отчет по лабораторной работе:**

Задания:

1. Изучить ГОСТ Р52121 «Яйца куриные пищевые».
2. Определить вид и категорию опытных образцов яиц по маркировке.
3. Определение категории и свежести яиц взвешиванием.
4. Определить %-е соотношение составных частей яиц.
5. Ответить на теоретические вопросы.
6. Оформить отчет о работе.

Раздел: Исследовательская работа

### ***Задания для оценки знаний***

#### **1. Проект:**

Подготовка и защита исследовательского проекта по изучению ассортимента продовольственных товаров, реализуемых в розничной сети г. Челябинска.

Вопросы для контроля

- Назовите нормативные документы, которые вы использовали в своей работе.
- Какой раздел стандарта позволяет оценить качество пищевых продуктов без специального оборудования?
- Перечислите показатели качества исследуемого продукта.
- Дайте классификацию исследуемого продукта в соответствии с сортовой принадлежностью.
- Назовите сроки хранения исследуемого продукта.
- Какова пищевая ценность исследуемого продукта?

### ***Задания для оценки умений***

#### **1. Проект:**

Подготовка и защита исследовательского проекта по изучению ассортимента продовольственных товаров, реализуемых в розничной сети г. Челябинска.

Вопросы для контроля

- Назовите нормативные документы, которые вы использовали в своей работе.
- Какой раздел стандарта позволяет оценить качество пищевых продуктов без специального оборудования?
- Перечислите показатели качества исследуемого продукта.
- Дайте классификацию исследуемого продукта в соответствии с сортовой принадлежностью.
- Назовите сроки хранения исследуемого продукта.
- Какова пищевая ценность исследуемого продукта?

### ***Задания для оценки владений***

#### **1. Проект:**

Подготовка и защита исследовательского проекта по изучению ассортимента продовольственных товаров, реализуемых в розничной сети г. Челябинска.

Вопросы для контроля

- Назовите нормативные документы, которые вы использовали в своей работе.
- Какой раздел стандарта позволяет оценить качество пищевых продуктов без специального оборудования?
- Перечислите показатели качества исследуемого продукта.
- Дайте классификацию исследуемого продукта в соответствии с сортовой принадлежностью.
- Назовите сроки хранения исследуемого продукта.
- Какова пищевая ценность исследуемого продукта?

## **2. Оценочные средства для промежуточной аттестации**

### **1. Зачет**

Вопросы к зачету:

1. Предмет и задачи товароведения.
2. Методы определения качества пищевых продуктов.
3. Хранение продовольственных товаров. Консервирование. Общие принципы.
4. Организация технического контроля пищевой продукции на предприятиях.
5. Стандартизация продуктов питания. Нормативно-техническая документация. Структура стандартов.
6. Сертификация продовольственных товаров. Маркировка, товарный знак. Штриховое кодирование.
7. Понятие пищевой ценности. Теоретическая и практическая пищевая ценность. Методика расчета.
8. Белки. Заменимые и незаменимые белки. Простые и сложные белки. Свойства белков.
9. Углеводы. Моносахариды, дисахариды, полисахариды. Свойства углеводов.
10. Витамины. Водорастворимые и жирорастворимые витамины, их свойства.
11. Минеральные вещества. Макроэлементы и микроэлементы, их роль в организме.
12. Мука. Сорта муки. Цвет, вкус, запах, влажность, кислотность муки.
13. Мука. Химический состав муки. Хлебопекарные свойства муки. Влияние клейковины на хлебопекарные свойства муки.
14. Хлеб и хлебобулочные изделия. Ассортимент, требования к качеству, сроки реализации.
15. Крупы. Химический состав и пищевая ценность круп. Виды и сорта круп. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
16. Макаронные изделия. Пищевая ценность. Ассортимент, требования к качеству. Условия и сроки хранения.
17. Пряные, десертные и салатно-шпинатные овощи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
18. Бобовые и зерновые овощи. Ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
19. Субтропические и тропические плоды. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
20. Капустные овощи. Ассортимент. Сорта, болезни овощей, требования к качеству, хранение.
21. Картофель. Химический состав и пищевая ценность. Сорта, болезни, хранение.
22. Корнеплоды. Свекла и морковь. Пищевая ценность. Сорта, болезни, хранение. Сроки хранения.
23. Томатные овощи. Химический состав, сорта, болезни, хранение. Сроки хранения.

## **2. Экзамен**

Вопросы к экзамену:

1. Предмет и задачи товароведения.
2. Методы определения качества пищевых продуктов.
3. Хранение продовольственных товаров. Консервирование. Общие принципы.
4. Организация технического контроля пищевой продукции на предприятиях.
5. Стандартизация продуктов питания. Нормативно-техническая документация. Структура стандартов.
6. Сертификация продовольственных товаров. Маркировка, товарный знак. Штриховое кодирование.
7. Понятие пищевой ценности. Теоретическая и практическая пищевая ценность. Методика расчета.
8. Белки. Заменимые и незаменимые белки. Простые и сложные белки. Свойства белков.
9. Углеводы. Моносахариды, дисахариды, полисахариды. Свойства углеводов.
10. Витамины. Водорастворимые и жирорастворимые витамины, их свойства.
11. Минеральные вещества. Макроэлементы и микроэлементы, их роль в организме.
12. Мука. Сорта муки. Цвет, вкус, запах, влажность, кислотность муки.
13. Мука. Химический состав муки. Хлебопекарные свойства муки. Влияние клейковины на хлебопекарные свойства муки.
14. Хлеб и хлебобулочные изделия. Ассортимент, требования к качеству, сроки реализации.
15. Крупы. Химический состав и пищевая ценность круп. Виды и сорта круп. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
16. Макаронные изделия. Пищевая ценность. Ассортимент, требования к качеству. Условия и сроки хранения.
17. Пряные, десертные и салатно-шпинатные овощи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
18. Бобовые и зерновые овощи. Ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
19. Субтропические и тропические плоды. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
20. Капустные овощи. Ассортимент. Сорта, болезни овощей, требования к качеству, хранение.
21. Хлеб. Химический состав и пищевая ценность. Ассортимент хлебобулочных изделий.
22. Картофель. Химический состав и пищевая ценность. Сорта, болезни, хранение.
23. Корнеплоды. Свекла и морковь. Пищевая ценность. Сорта, болезни, хранение. Сроки хранения.
24. Томатные овощи. Химический состав, сорта, болезни, хранение. Сроки хранения.
25. Свежие плоды. Яблоки и груши. Сорта. Болезни плодов, требования к качеству.
26. Крахмал. Получение и свойства крахмала, сорта и требования к качеству. Условия и сроки хранения.
27. Соль, химический состав, получение, сорта и требования к качеству. Условия и сроки хранения.
28. Пряности и приправы. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

29. Желирующие вещества и их свойства. Область применения. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
30. Разрыхлители и их свойства. Область применения. Требования к качеству.
31. Сыры. Химический состав, ассортимент, производство сыров, показатели качества. Условия и сроки хранения.
32. Молоко. Химический состав, ассортимент молока. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
33. Кисломолочные продукты. Виды кисломолочных продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.
34. Специи и приправы. Роль в питании, классификация. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
35. Чай, кофе. Химический состав и пищевая ценность. Ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
36. Яйца. Пищевая ценность. Ассортимент яиц и яичных продуктов, виды брака, требования к качеству. Условия и сроки хранения.
37. Сливочное масло, ассортимент. Пищевая ценность. Получение масла, требования к качеству, условия хранения.
38. Растительное масло, пищевая ценность. Ассортимент, получение, требование к качеству. Условия и сроки хранения.
39. Пищевые жиры. Ассортимент, получение, требования к качеству и условия хранения.
40. Рыба. Химический состав, пищевая ценность. Классификация по различным признакам, ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
41. Рыбная гастрономия. Ассортимент, требования к качеству. Условия и сроки хранения.
42. Колбасы. Пищевая ценность. Сырье, виды и ассортимент колбасных изделий. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
43. Сахар. Химический состав, получение, ассортимент. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

## **Раздел 4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

1. Для текущего контроля используются следующие оценочные средства:

### **1. Доклад/сообщение**

Доклад – развернутое устное (возможен письменный вариант) сообщение по определенной теме, сделанное публично, в котором обобщается информация из одного или нескольких источников, представляется и обосновывается отношение к описываемой теме.

Основные этапы подготовки доклада:

1. четко сформулировать тему;
2. изучить и подобрать литературу, рекомендуемую по теме, выделив три источника библиографической информации:
  - первичные (статьи, диссертации, монографии и т. д.);
  - вторичные (библиография, реферативные журналы, сигнальная информация, планы, граф-схемы, предметные указатели и т. д.);
  - третичные (обзоры, компилятивные работы, справочные книги и т. д.);
3. написать план, который полностью согласуется с выбранной темой и логично раскрывает ее;
4. написать доклад, соблюдая следующие требования:
  - структура доклада должна включать краткое введение, обосновывающее актуальность проблемы; основной текст; заключение с краткими выводами по исследуемой проблеме; список использованной литературы;
  - в содержании доклада общие положения надо подкрепить и пояснить конкретными примерами; не пересказывать отдельные главы учебника или учебного пособия, а изложить собственные соображения по существу рассматриваемых вопросов, внести свои предложения;
5. оформить работу в соответствии с требованиями.

### **2. Задания к лекции**

Задания к лекции используются для контроля знаний обучающихся по теоретическому материалу, изложенному на лекциях.

Задания могут подразделяться на несколько групп:

1. задания на иллюстрацию теоретического материала. Они выявляют качество понимания студентами теории;
2. задания на выполнение задач и примеров по образцу, разобранному в аудитории. Для самостоятельного выполнения требуется, чтобы студент овладел рассмотренными на лекции методами решения;
3. задания, содержащие элементы творчества, которые требуют от студента преобразований, реконструкций, обобщений. Для их выполнения необходимо привлекать ранее приобретенный опыт, устанавливать внутрипредметные и межпредметные связи, приобрести дополнительные знания самостоятельно или применить исследовательские умения;
4. может применяться выдача индивидуальных или опережающих заданий на различный срок, определяемый преподавателем, с последующим представлением их для проверки в указанный срок.

### **3. Задача**

Задачи позволяют оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определенного раздела дисциплины;

умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей.

Алгоритм решения задач:

1. Внимательно прочтите условие задания и уясните основной вопрос, представьте процессы и явления, описанные в условии.
2. Повторно прочтите условие для того, чтобы чётко представить основной вопрос, проблему, цель решения, заданные величины, опираясь на которые можно вести поиск решения.
3. Произведите краткую запись условия задания.
4. Если необходимо, составьте таблицу, схему, рисунок или чертёж.
5. Установите связь между искомыми величинами и данными; определите метод решения задания, составьте план решения.
6. Выполните план решения, обосновывая каждое действие.
7. Проверьте правильность решения задания.
8. Произведите оценку реальности полученного решения.
9. Запишите ответ.

### **4. Конспект по теме**

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника.

Различаются четыре типа конспектов.

План-конспект – это развернутый детализированный план, в котором достаточно подробные записи приводятся по тем пунктам плана, которые нуждаются в пояснении.

Текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника.

Свободный конспект – это четко и кратко сформулированные (изложенные) основные положения в результате глубокого осмысливания материала. В нем могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом.

Тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает более или менее исчерпывающий ответ по какой-то теме (вопросу).

В процессе изучения материала источника, составления конспекта нужно обязательно применять различные выделения, подзаголовки, создавая блочную структуру конспекта. Это делает конспект легко воспринимаемым, удобным для работы.

Этапы выполнения конспекта:

1. определить цель составления конспекта;
2. записать название текста или его части;
3. записать выходные данные текста (автор, место и год издания);
4. выделить при первичном чтении основные смысловые части текста;
5. выделить основные положения текста;
6. выделить понятия, термины, которые требуют разъяснений;
7. последовательно и кратко изложить своими словами существенные положения изучаемого материала;
8. включить в запись выводы по основным положениям, конкретным фактам и примерам (без подробного описания);
9. использовать приемы наглядного отражения содержания (абзацы «ступеньками», различные способы подчеркивания, шрифт разного начертания, ручки разного цвета);
10. соблюдать правила цитирования (цитата должна быть заключена в кавычки, дана ссылка на ее источник, указана страница).

## **5. Мультимедийная презентация**

Мультимедийная презентация – способ представления информации на заданную тему с помощью компьютерных программ, сочетающий в себе динамику, звук и изображение.

Для создания компьютерных презентаций используются специальные программы: PowerPoint, Adobe Flash CS5, Adobe Flash Builder, видеофайл.

Презентация – это набор последовательно сменяющих друг друга страниц – слайдов, на каждом из которых можно разместить любые текст, рисунки, схемы, видео - аудио фрагменты, анимацию, 3D – графику, фотографию, используя при этом различные элементы оформления.

Мультимедийная форма презентации позволяет представить материал как систему опорных образов, наполненных исчерпывающей структурированной информацией в алгоритмическом порядке.

Этапы подготовки мультимедийной презентации:

1. Структуризация материала по теме;
2. Составление сценария реализации;
3. Разработка дизайна презентации;
4. Подготовка медиа фрагментов (тексты, иллюстрации, видео, запись аудиофрагментов);
5. Подготовка музыкального сопровождения (при необходимости);
6. Тест-проверка готовой презентации.

## **6. Отчет по лабораторной работе**

При составлении и оформлении отчета следует придерживаться рекомендаций, представленных в методических указаниях по выполнению лабораторных работ по дисциплине.

## **7. Проект**

Проект – это самостоятельное, развёрнутое решение обучающимся, или группой обучающихся какой-либо проблемы научно-исследовательского, творческого или практического характера.

Этапы в создании проектов.

1. Выбор проблемы.
2. Постановка целей.
3. Постановка задач (подцелей).
4. Информационная подготовка.
5. Образование творческих групп (по желанию).
6. Внутригрупповая или индивидуальная работа.
7. Внутригрупповая дискуссия.
8. Общественная презентация – защита проекта.

## 8. Таблица по теме

Таблица – форма представления материала, предполагающая его группировку и систематизированное представление в соответствии с выделенными заголовками граф.

Правила составления таблицы:

1. таблица должна быть выразительной и компактной, лучше делать несколько небольших по объему, но наглядных таблиц, отвечающих задаче исследования;
2. название таблицы, заглавия граф и строк следует формулировать точно и лаконично;
3. в таблице обязательно должны быть указаны изучаемый объект и единицы измерения;
4. при отсутствии каких-либо данных в таблице ставят многоточие либо пишут «Нет сведений», если какое-либо явление не имело места, то ставят тире;
5. числовые значения одних и тех же показателей приводятся в таблице с одинаковой степенью точности;
6. таблица с числовыми значениями должна иметь итоги по группам, подгруппам и в целом;
7. если суммирование данных невозможно, то в этой графе ставят знак умножения;
8. в больших таблицах после каждой пяти строк делается промежуток для удобства чтения и анализа.

## 9. Тест

Тест это система стандартизованных вопросов (заданий), позволяющих автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающихся. Тесты могут быть аудиторными и внеаудиторными. Преподаватель доводит до сведения студентов информацию о проведении теста, его форме, а также о разделе (теме) дисциплины, выносимой на тестирование.

При самостоятельной подготовке к тестированию студенту необходимо:

- проработать информационный материал по дисциплине. Проконсультироваться с преподавателем по вопросу выбора учебной литературы;
- выяснить все условия тестирования заранее. Необходимо знать, сколько тестов вам будет предложено, сколько времени отводится на тестирование, какова система оценки результатов и т.д.
- работая с тестами, внимательно и до конца прочесть вопрос и предлагаемые варианты ответов; выбрать правильные (их может быть несколько); на отдельном листке ответов выписать цифру вопроса и буквы, соответствующие правильным ответам. В случае компьютерного тестирования указать ответ в соответствующем поле (полях);
- в процессе решения желательно применять несколько подходов в решении задания. Это позволяет максимально гибко оперировать методами решения, находя каждый раз оптимальный вариант.
- решить в первую очередь задания, не вызывающие трудностей, к трудному вопросу вернуться в конце.
- оставить время для проверки ответов, чтобы избежать механических ошибок.

### 2. Описание процедуры промежуточной аттестации

Оценка за зачет/экзамен может быть выставлена по результатам текущего рейтинга. Текущий рейтинг – это результаты выполнения практических работ в ходе обучения, контрольных работ, выполнения заданий к лекциям (при наличии) и др. видов заданий.

Результаты текущего рейтинга доводятся до студентов до начала экзаменационной сессии.

Цель зачета – проверка и оценка уровня полученных студентом специальных знаний по учебной дисциплине и соответствующих им умений и навыков, а также умения логически мыслить, аргументировать избранную научную позицию, реагировать на дополнительные вопросы, ориентироваться в массиве информации.

Зачет может проводиться как в формате, аналогичном проведению экзамена, так и в других формах, основанных на выполнении индивидуального или группового задания, позволяющего осуществить контроль знаний и полученных навыков.

Подготовка к зачету начинается с первого занятия по дисциплине, на котором обучающиеся получают предварительный перечень вопросов к зачету и список рекомендуемой литературы, их ставят в известность относительно критериев выставления зачета и специфике текущей и итоговой аттестации. С самого начала желательно планомерно осваивать материал, руководствуясь перечнем вопросов к зачету и списком рекомендуемой литературы, а также путем самостоятельного конспектирования материалов занятий и результатов самостоятельного изучения учебных вопросов.

По результатам сдачи зачета выставляется оценка «зачтено» или «не зачтено».

Экзамен преследует цель оценить работу обучающегося за определенный курс: полученные теоретические знания, их прочность, развитие логического и творческого мышления, приобретение навыков самостоятельной работы, умения анализировать и синтезировать полученные знания и применять их для решения практических задач.

Экзамен проводится в устной или письменной форме по билетам, утвержденным заведующим кафедрой (или в форме компьютерного тестирования). Экзаменационный билет включает в себя два вопроса и задачи. Формулировка вопросов совпадает с формулировкой перечня вопросов, доведенного до сведения обучающихся не позднее чем за один месяц до экзаменационной сессии.

В процессе подготовки к экзамену организована предэкзаменационная консультация для всех учебных групп.

При любой форме проведения экзаменов по билетам экзаменатору предоставляется право задавать студентам дополнительные вопросы, задачи и примеры по программе данной дисциплины. Дополнительные вопросы также, как и основные вопросы билета, требуют развернутого ответа.