

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: КУЗНЕЦОВ АЛЕКСАНДР ИГОРЕВИЧ  
Должность: РЕКТОР  
Дата подписания: 21.01.2026 12:10:36  
Уникальный программный ключ:  
0ec0d544ced914f6d2e031d381fc0ed0880d90a0



**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	Товароведение продовольственных продуктов

Код направления подготовки	44.03.01
Направление подготовки	Педагогическое образование
Наименование (я) ОПОП (направленность / профиль)	Технология и основы производства
Уровень образования	бакалавр
Форма обучения	заочная

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	6,25
Основы математической обработки информации	6,25
Педагогика	6,25
Возрастная анатомия, физиология и гигиена	6,25
Основы медицинских знаний и здорового образа жизни	6,25
производственная практика (преддипломная)	6,25
производственная практика (педагогическая)	6,25
Материаловедение швейного производства	6,25
Технология приготовления пищи	6,25
<b>Товароведение продовольственных продуктов</b>	<b>6,25</b>
Комплексный экзамен по педагогике и психологии	6,25
учебная практика (научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы))	6,25
Экзамен по модулю "Модуль 3 "Здоровьесберегающий""	6,25
учебная практика (проектно-исследовательская работа)	6,25
учебная практика (ознакомительная (введение в технологию)	6,25
Физические основы технологий	6,25
ПК-1 способен осваивать и использовать базовые научно-теоретические знания и практические умения по преподаваемому предмету в профессиональной деятельности	
Основы математической обработки информации	2,56
производственная практика (преддипломная)	2,56
Декоративно-прикладное творчество	2,56

Дизайн как средство развития творческих способностей учащихся	2,56
Изображение человека с использованием различных изобразительных средств	2,56
Конструирование и моделирование швейных изделий	2,56
Менеджмент и маркетинг в малом бизнесе	2,56
Методика обучения и воспитания (по профилю "Технология")	2,56
Основы предпринимательской деятельности	2,56
Практикум по декоративно-прикладному творчеству	2,56
Рисование	2,56
Техническая графика	2,56
Технология конструкционных материалов	2,56
Технология обработки швейных изделий	2,56
Управление в малом бизнесе	2,56
Электрорадиотехника	2,56
Материаловедение швейного производства	2,56
Практикум по обработке швейных изделий	2,56
Практикум по технологии приготовления пищи	2,56
Проектирование швейных изделий	2,56
Современное оборудование пищевого производства	2,56
Современное оборудование швейного производства	2,56
Технология приготовления пищи	2,56
<b>Товароведение продовольственных продуктов</b>	<b>2,56</b>
Эскизирование коллекций моделей одежды с использованием различных техник	2,56
Основы предпринимательства	2,56
Технологии современного производства	2,56
учебная практика (проектно-исследовательская работа)	2,56
Компьютерная графика и 3D-принтеринг	2,56
Физические основы технологий	2,56
Основы дизайна	2,56
Основы машиноведения	2,56
учебная практика (по декоративно-прикладному творчеству)	2,56
учебная практика (по конструированию швейных изделий)	2,56
учебная практика (по обработке пищевых продуктов)	2,56
учебная практика (по обработке швейных изделий)	2,56
Химия в пищевом и текстильном производстве	2,56
Практикум по конструированию и моделированию одежды	2,56
Химия в предметной области "Технология"	2,56

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, производственная практика (преддипломная), производственная практика (педагогическая), Материаловедение швейного производства, 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</b></p>		<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)</p>
-------	---	--	---

ПК-1	<p><b>Основы математической обработки информации, производственная практика (преддипломная), Декоративно-прикладное творчество, Дизайн как средство развития творческих способностей учащихся, Изображение человека с использованием различных изобразительных средств, Конструирование и моделирование швейных изделий, Менеджмент и маркетинг в малом бизнесе, Методика обучения и воспитания (по профилю "Технология"), Основы предпринимательской деятельности, Практикум по декоративно-прикладному творчеству, Рисование, Техническая графика, Технология конструкционных материалов, Технология обработки швейных изделий, Управление в малом бизнесе, Электрорадиотехника, Материаловедение швейного производства, Практикум по обработке швейных изделий, Практикум по технологии приготовления пищи, 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, Основы предпринимательства, Технологии современного производства, учебная практика (проектно-исследовательская работа), Компьютерная графика и 3D-принтеринг, Физические основы технологий, Основы дизайна, Основы машиноведения, учебная практика (по декоративно-прикладному творчеству), учебная практика (по конструированию швейных изделий),</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		
Формируемые компетенции			
Показатели сформированности (в терминах «знать», «уметь», «владеть»)		Виды оценочных средств	
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 условия и сроки хранения отдельных групп и видов продовольственных товаров.</p> <p>Знать знает методы оценки качества пищевых продуктов</p>	<p>Конспект по теме Таблица по теме Тест</p>
2	Продукты растительного происхождения  ОПК-8 ПК-1	<p>Уметь умеет производить расчет энергетической и пищевой ценности пищевых продуктов и кулинарных блюд.</p> <p>Владеть владеет навыками работы с нормативно-технической документацией.</p>	<p>Задача</p> <p>Задания к лекции Мультимедийная презентация</p>
3	Вкусовые товары и вспомогательное сырье  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>	<p>Конспект по теме Мультимедийная презентация Тест</p>
		<p>Уметь умеет использовать методы обучения в образовательном процессе.</p> <p>Уметь умеет использовать знания о свойствах пищевых продуктов при оценке качества пищевых продуктов.</p>	<p>Отчет по лабораторной работе</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> <p>Владеть владеет органолептическими методами оценки качества пищевых продуктов.</p>	<p>Отчет по лабораторной работе</p>

	<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>	Конспект по теме Мультимедийная презентация Таблица по теме Тест
4	<p>Продукты животного происхождения</p> <p>ОПК-8 ПК-1</p>	
	<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>	Конспект по теме Мультимедийная презентация Тест
5	<p>Исследовательская работа</p> <p>ОПК-8 ПК-1</p>	
	<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> <p>Уметь умеет использовать методы обучения в образовательном процессе.</p> <p>Уметь умеет использовать знания о свойствах пищевых продуктов при оценке качества пищевых продуктов.</p>	Проект
	<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> <p>Владеть владеет органолептическими методами оценки качества пищевых продуктов.</p>	Проект

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

<b>Код</b>	<b>Содержание компетенции</b>	<b>Основные признаки выделения уровня (критерии оценки сформированности)</b>	<b>Пятибалльная шкала (академическая оценка)</b>	<b>% освоения (рейтинговая оценка)</b>
<b>Уровни освоения компетенции</b>	<b>Содержательное описание уровня</b>			
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. Конспект по теме:**

Конспект «Основные разделы и содержание стандартов на пищевую продукцию». Отразить структурные компоненты стандартов, дать характеристику.

**2. Таблица по теме:**

Составление таблицы "Химический состав пищевых продуктов"

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

....

...

**3. 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***

#### **1. Задания к лекции:**

Изучить структуру и содержание стандартов на пищевую продукцию:

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

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

Подготовить презентацию «Пирамида рационального питания» с указанием суточных норм потребления основных нутриентов пищи и биологически активных веществ.

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»

План:

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

#### **3. Тест:**

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 «Г»?

- 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 сорта, 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. Изучить хлебопекарные свойства муки.
2. Изучить органолептические методы оценки хлебопекарных свойств муки.
3. По органолептическим показателям качества определить сорт муки (методом сравнения с эталоном).
4. Дать характеристику запаху, влажности, вкусу представленных образцов пшеничной муки.
5. Определить содержание и качество клейковины в различных образцах муки.
6. Полученные результаты внести в таблицу.
7. Дать заключение о хлебопекарных свойствах муки разных сортов и рекомендации по их кулинарному использованию.
8. Составить отчет.

### ***Задания для оценки владений***

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

Задания:

1. Изучить хлебопекарные свойства муки.
2. Изучить органолептические методы оценки хлебопекарных свойств муки.
3. По органолептическим показателям качества определить сорт муки (методом сравнения с эталоном).
4. Дать характеристику запаху, влажности, вкусу представленных образцов пшеничной муки.
5. Определить содержание и качество клейковины в различных образцах муки.
6. Полученные результаты внести в таблицу.
7. Дать заключение о хлебопекарных свойствах муки разных сортов и рекомендации по их кулинарному использованию.
8. Составить отчет.

Раздел: Вкусовые товары и вспомогательное сырье

### ***Задания для оценки знаний***

#### **1. Конспект по теме:**

Подготовка конспекта «Дрожжи»

План:

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

## **2. Мультимедийная презентация:**

Подготовка презентации

План:

1. Значение вкусовых товаров. Классификация.
2. Чай. Пищевая ценность, виды, сорта. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
3. Кофе. Пищевая ценность, виды, сорта. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

## **3. Таблица по теме:**

Заполнение таблицы «Сравнительный анализ разрыхлителей».

\*Наименование желирующего вещества

\*Состав

\*Область применения

\*Достиныства

\*Недостатки

## **4. Тест:**

1. При производстве чёрного чая:

- a) не проводится ферментация
- b) проводится ферментация чайного листа
- c) используются огрубевшие листья и побеги
- d) используются только верхушечные почки

2. Какая из пряностей получена искусственно?

- a) корица
- b) ваниль
- c) ванилин
- d) шафран

3. Какие сорта кофе содержат больше кофеина:

- a) либерика
- b) арабика
- c) робуста.

4. К какой группе пряностей относится имбирь?

- a) К цветочным
- b) К коровым
- c) К корневым
- d) К плодово-семенным

5. Какие пряности относятся к плодовым:

- a) ваниль
- b) корица
- c) мускатный орех
- d) кардамон
- e) бадьян

### *Задания для оценки умений*

### *Задания для оценки владений*

Раздел: Продукты животного происхождения

### *Задания для оценки знаний*

## **1. Конспект по теме:**

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.

## **2. Мультимедийная презентация:**

План:

1. Строение яйца.
2. Химический состав яиц.
3. Классификация яиц.
4. Недопустимые дефекты яиц.
5. Продукты переработки яиц.
6. Маркировка яиц.

## **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***

Раздел: Исследовательская работа

## ***Задания для оценки знаний***

### **1. Проект:**

Структура проекта

1. Введение.
  2. Товароведная характеристика выбранного продукта.
  3. Выписка из нормативно-технического документа на выбранный продукт в части органолептической оценки.
  4. Сравнительный анализ выбранного продукта разных производителей, оформленный в виде таблицы.
- Структура сравнительной таблицы
- Наименование продукта
  - Производитель
  - Масса изделия в упаковке

- Пищевая ценность
- Органолептическая оценка
- Калорийность
- Цена
- Нормативные документы

**5. Заключение.**

В заключении делаются выводы по результатам исследования:

- соответствие качества продукта требованиям нормативно-технической документации (стандартам, техническим условиям),
- соотношение цены и качества,
- выявление товара лучшего и худшего качества;
- выявление нарушений.

**6. Приложение – упаковка исследованных продуктов.**

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:**

Структура проекта

1. Введение.
2. Товароведная характеристика выбранного продукта.
3. Выписка из нормативно-технического документа на выбранный продукт в части органолептической оценки.
4. Сравнительный анализ выбранного продукта разных производителей, оформленный в виде таблицы.

Структура сравнительной таблицы

- Наименование продукта
- Производитель
- Масса изделия в упаковке
- Пищевая ценность
- Органолептическая оценка
- Калорийность
- Цена
- Нормативные документы

**5. Заключение.**

В заключении делаются выводы по результатам исследования:

- соответствие качества продукта требованиям нормативно-технической документации (стандартам, техническим условиям),
- соотношение цены и качества,
- выявление товара лучшего и худшего качества;
- выявление нарушений.

**6. Приложение – упаковка исследованных продуктов.**

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:**

Структура проекта

1. Введение.
2. Товароведная характеристика выбранного продукта.
3. Выписка из нормативно-технического документа на выбранный продукт в части органолептической оценки.
4. Сравнительный анализ выбранного продукта разных производителей, оформленный в виде таблицы.

Структура сравнительной таблицы

- Наименование продукта
- Производитель
- Масса изделия в упаковке
- Пищевая ценность
- Органолептическая оценка
- Калорийность
- Цена
- Нормативные документы

5. Заключение.

В заключении делаются выводы по результатам исследования:

- соответствие качества продукта требованиям нормативно-технической документации (стандартам, техническим условиям),
- соотношение цены и качества,
- выявление товара лучшего и худшего качества;
- выявление нарушений.

6. Приложение – упаковка исследованных продуктов.

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. Дифференцированный зачет

Вопросы к зачету:

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

26. Кисломолочные продукты. Виды кисломолочных продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения
27. Чай, кофе. Химический состав и пищевая ценность. Ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
28. Яйца. Пищевая ценность. Ассортимент яиц и яичных продуктов, виды брака, требования к качеству. Условия и сроки хранения.
29. Сливочное масло, ассортимент. Пищевая ценность. Получение масла, требования к качеству, условия хранения.
30. Растительное масло, пищевая ценность. Ассортимент, получение, требование к качеству. Условия и сроки хранения.
31. Пищевые жиры. Ассортимент, получение, требования к качеству и условия хранения.
32. Рыба. Химический состав, пищевая ценность. Классификация по различным признакам, ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
33. Рыбная гастрономия. Ассортимент, требования к качеству. Условия и сроки хранения.
34. Колбасы. Пищевая ценность. Сырье, виды и ассортимент колбасных изделий. 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. 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.

##### **2. 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.

##### **3. 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).

#### **4. 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.

#### **5. Отчет по лабораторной работе**

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

#### **6. 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.

## **7. 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.

## **8. 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 дифференцированного 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.

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.

Результат дифференцированного зачета выражается оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно».