

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине (модулю)

а. модели контролируемых компетенций

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):

Код компетенции	Наименование компетенции	Код индикатора достижения компетенции	Наименование индикатора достижения компетенции
Универсальная компетенция			
ПК-1	Способен осуществлять оценку качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения с учетом биологических особенностей и в соответствии с нормативно-правовой документацией	ИД – 1 ПК 1.2	Использует нормативно-правовую документацию для оценки качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения
		ИД 2 ПК 1,3	Применяет специальное лабораторное оборудование и средства измерения с целью определения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения

б. требование к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

знать:

- требования нормативно-правовой документации к качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ИД – 1 ПК 1.2);
- функциональное назначение специального лабораторного оборудования и средств измерения, используемых при оценке качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ИД – 2 ПК 1.3).

уметь:

- применять нормативно-правовую документацию при оценке качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ИД – 1 ПК 1.2);
- использовать специальное лабораторное оборудование и средства измерения при оценке качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ИД – 2 ПК 1.3).

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

Таблица 1 – Оценка контролируемой компетенции дисциплины (модуля)

№ п/п	Код контролируемой компетенции (индикатора достижения компетенции)	Контролируемые результаты обучения	Наименование оценочного средства
1	(ИД – 1ПК 1.2)	<i>Знать:</i> требования нормативно-правовой документации к качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Тест (письменно) Собеседование (устно)
		<i>Уметь:</i> применять нормативно-правовую документацию при оценке качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Тест (письменно) Собеседование (устно)
2	(ИД – 1 ПК 1.3)	<i>Знать:</i> функциональное назначение специального лабораторного оборудования и средств измерения, используемых при оценке качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Тест (письменно) Собеседование (устно)
		<i>Уметь:</i> использовать специальное лабораторное оборудование и средства измерения при оценке качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Тест (письменно) Собеседование (устно)

Таблица 2 – Примерный перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений, обучающегося	Фонд тестовых заданий
2	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимися на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам / разделам дисциплины, представленные в привязке к компетенциям, предусмотренным РПД

Таблица 3 – Критерии и шкалы для оценки уровня сформированности компетенции в ходе освоения дисциплины

Показатели оценивания	Критерии оценки уровня сформированности компетенции (ИД – 1ПК 1.2; ИД – 1 ПК 1.3)*			
	Неудовлетворительно, Не зачтено	Удовлетворительно, зачтено	Хорошо / зачтено	Отлично / зачтено
«Знать»	Уровень знаний ниже минимально допустимых требований; имеют место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний; допущено множество негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе; допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе; без ошибок
«Уметь»	При решении типовых (стандартных) задачи не продемонстрированы некоторые основные умения. Имеют место грубые ошибки.	Продемонстрированы основные умения. Решены типовые (стандартные) задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, но не в полном объеме.	Продемонстрированы все основные умения. Решены все основные задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, в полном объеме, но некоторые с недочетами.	Продемонстрированы все основные умения, некоторые – на уровне хорошо закрепленных навыков. Решены все основные задачи с отдельными несущественными ошибками. Выполнены все задания в полном объеме, без недочетов.
Характеристика сформированности компетенции	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний и умений недостаточно для решения практических профессиональных задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний и умений в целом достаточно для решения стандартных практических профессиональных задач, но требуется дополнительная практика по большинству практических задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний и умений в целом достаточно для решения стандартных практических профессиональных задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний и умений и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических профессиональных задач
Уровень сформированности компетенции	Низкий	Пороговый	Базовый	Высокий
Сумма баллов (Б)**	0 – 60	61 – 75	76 – 85	86 – 100

* – Оценивается для каждой компетенции отдельно.

**– Суммируется балл по показателям оценивания «знать» и «уметь»; при этом соотношение компонентов компетенции в общей трудоемкости дисциплины «знать» / «уметь» составляет 40 / 60.

3. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений и опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций

Промежуточная аттестация качества подготовки обучающихся по дисциплине (модулю) «Товароведение и экспертиза сырья животного и растительного происхождения» проводится в соответствии с локальными нормативными актами Академии и является обязательной, предназначена для определения степени достижения учебных целей по дисциплине и проводится в форме экзамена в 8-ом семестре.

Обучающиеся готовятся к экзамену самостоятельно. Подготовка заключается в изучении программного материала дисциплины с использованием личных записей, сделанных в рабочих тетрадях, и рекомендованной в процессе изучения дисциплины литературы. При необходимости обучающиеся обращаются за консультацией к преподавателю, ведущему данную дисциплину.

Форма проведения промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбирается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на экзамене.

Методика оценивания

1) По столбальной шкале в таблицу 4 занести баллы (B_i), полученные обучающимся в ходе освоения дисциплины. (Критерии представлены в таблице 3).

Таблица 4 – Пример расчетной таблицы итогового оценивания компетенций у обучающегося по дисциплине (модулю) «Товароведение и экспертиза сырья животного и растительного происхождения»

Код индикатора компетенции	Условное обозначение	Оценка приобретенных компетенций в баллах
ИД – 1ПК 1.2	Б1	76
ИД – 1 ПК 1.3	Б2	86
Итого	($\sum B_i$)	162
В среднем	($\sum B_i$) / n	81

2) Определить оценку по дисциплине (модулю) по шкале соотнесения баллов и оценок (таблица 5).

Таблица 5 – Шкала измерения уровня сформированности компетенций в результате освоения дисциплины (модуля) «Товароведение и экспертиза сырья животного и растительного происхождения»

Итоговый балл	0-60	61-75	76-85	86-100
Оценка	Неудовлетворительно (не зачтено)	Удовлетворительно (зачтено)	Хорошо (зачтено)	Отлично (зачтено)

Уровень сформированности компетенций	низкий	Пороговый	Базовый	Высокий
--------------------------------------	--------	-----------	---------	---------

Показатели «знать», «уметь» при промежуточной аттестации в форме экзамена определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», что соответствует уровням сформированности компетенций «высокий», «базовый», «пороговый», «низкий».

«Отлично» – обучающийся глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами и практическими заданиями, правильно обосновывает принятые решения, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

«Хорошо» – обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий.

«Удовлетворительно» – обучающийся усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.

«Неудовлетворительно» – обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические задания, задачи.

Текущая аттестация обучающихся по дисциплине (модулю) «Товароведение и экспертиза сырья животного и растительного происхождения» проводится в форме контрольных мероприятий по оцениванию фактических результатов освоения дисциплины (модуля) в разрезе компетенций и с дифференциацией по показателям «ЗНАТЬ» и «УМЕТЬ».

4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Тестовые задания по темам дисциплины

4.1 Тестовые задания для оценки компетенции ИД – 1ПК 1.2 по показателю «Знать»

I. Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

вариант задания 1.

На сколько сортов подразделяют отрубы говядины при разделке для розничной торговли?

1. 2
2. 3.
3. 7.

Правильный ответ: 2.

вариант задания 2.

Что подразумевается под понятием "провесная рыба"?

1. частично обезвоженная, подсушенная соленая рыба сочной консистенции
2. это устаревшее название вяленой рыбы
3. рыба, высушенная под воздействием естественных факторов внешней среды
4. такого термина не существует

Правильный ответ: 1

вариант задания 3.

Отметьте верные параметры хранения в холодильнике замороженной рыбы.

1. -18 оС и относительная влажность воздуха 75-85 %
2. -10-12 оС и относительная влажность воздуха 80-90 %
3. -18 оС и относительная влажность воздуха 90-95 %
4. -21 оС и относительная влажность 70-75%

Правильный ответ: 3

вариант задания 4

Каковы требования ФЗ №163 к размерам шрифта на упаковке с молочными продуктами объемом 100 и более мл?

1. кегль 12,0
2. кегль 10,0
3. кегль 8,5
4. кегль 9,5

Правильный ответ: 4

вариант задания 5.

Отметьте верную кислотность сметаны 20% жирности согласно требований ТР.

1. 90-120 оТ
2. 100-150 оТ
3. 60-100 оТ
4. 180-240 оТ

Правильный ответ: 3

вариант задания 6

Что является прообразом штрихового кода, изображаемого на таре любого товара?

1. Кинопленка
2. Азбука Морзе
3. Домино
4. Логотип компании

Правильный ответ: 2

вариант задания 7.

Отметьте массу яйца, которое можно отнести к категории «Первая».

1. 75 г
2. 65 г
3. 55 г
4. 45 г

Правильный ответ: 3

Вариант задания 8.

Какова максимально допустимая кислотность при реализации питьевого молока?

1. 20 оТ
2. 21 оТ
3. 18 оТ
4. 22 оТ

Правильный ответ: 1

Вариант задания 9.

Как называется метод определения значений показателей качества с помощью органов чувств?

1. биологический
2. сенсорный
3. психологический
4. физический

Правильный ответ: 2

Вариант задания 10.

К какому виду фальсификации продукции относят частичную замену сырья высшего сорта на более низкий?

1. ассортиментная
2. количественная
3. квалиметрическая
4. информационная

Правильный ответ: 1

4.2 Тестовые задания для оценки компетенции ИД – 1 ПК 1.2 по показателю «Уметь»

Тип заданий: задание открытого типа (самостоятельный ввод обучающимся правильного ответа в виде термина, краткого определения)

вариант задания 1

..... - молоко, изготовленное из концентрированного, сгущенного или сухого молока и воды.

Правильный ответ: восстановленное молоко.

вариант задания 2

Тушка птицы с удаленным зобом, яйцеводом, кишечником и клоакой это.....

Правильный ответ: полупотрошенная тушка.

вариант задания 3

Способность перечня товаров удовлетворять спрос на одни и те же товары называется....

Правильный ответ: устойчивостью ассортимента.

вариант задания 4

Какой физический фактор вызывает изменение цвета и прогоркание жира?

Правильный ответ: солнечный свет.

вариант задания 5

.....- это отделение мяса от кости.

Правильный ответ: обвалка.

вариант задания 6

Какой товарный знак вы нанесёте на полутушу коровы при упитанности ниже средней?

Правильный ответ: П.

вариант задания 7

Присвойте наибольшее количество баллов при дегустации твердому сыру высшего сорта за рисунок.

Правильный ответ: 10

вариант задания 8

При разрезе батона колбасы сорта Докторская в центре батона цвет батона был серым. Назовите причину этого явления.

Правильный ответ: недовар.

вариант задания 9

Как определить степень замороженности рыбы?

Правильный ответ: постукиванием деревянным молоточком.

вариант задания 10

Рассчитайте энергетическую ценность 500 г винограда, если известно, что при расщеплении в организме 1 г углеводов дает 4 ккал, а в винограде содержится 16 г сахара на 100 г продукта

Правильный ответ: 320 ккал.

4.3 Тестовые задания для оценки компетенции ИД – 2 ПК 1.3 по показателю «Знать»

I. Тип заданий: задание открытого типа (самостоятельный ввод обучающимся правильного ответа в виде термина, краткого определения)

вариант задания 1.

При проведении первичного осмотра туш отстреленных диких животных необходимо учитывать время доставки туш на специальные разделочные пункты, время доставки, с момента отстрела, должно быть не более _____

Правильный ответ: двух часов.

вариант задания 2.

Какова минимальная доля содержания мясных ингредиентов в мясорастительных консервах при физико-химической оценке?

Правильный ответ: 30%.

вариант задания 3.

Запишите верный рН у доброкачественного меланжа

Правильный ответ: 7,0

вариант задания 4.

Каким прибором измеряют количественное содержание нитратов в арбузах?

Правильный ответ: нитратомер.

вариант задания 5.

Каким методом определяют жирнокислотный состав сливочного масла?

Правильный ответ: метод газовой хроматографии.

вариант задания 6.

Если пробы мяса, отобранные от туш животных, невозможно доставить в ветеринарную лабораторию в течение 24 часов, то для предупреждения размножения гнилостной микрофлоры, их _____

Правильный ответ: консервируют.

вариант задания 7.

Мука пшеничная, имеющая зольность 1,25% относится ко....

Правильный ответ: второму сорту.

вариант задания 8.

Размеры данного колбасного изделия - диаметр 14-32 мм, длина 12-13 см. Что это за изделие?

Правильный ответ: сосиски.

вариант задания 9.

Что означает термин "фальсификация" продовольственных товаров?

Правильный ответ: использование подделок и контрафактной продукции.

вариант задания 10.

Как при товароведной оценке рыбы определяют ее принадлежность к семейству?

Правильный ответ: по плавникам.

4.4 Тестовые задания для оценки компетенции ИД – 2 ПК 1.3 по показателю «Уметь»

I. Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

вариант задания 1.

Какой важный этап отсутствует при проведении товароведной экспертизы продуктов убоя животных?

1. дегустация
2. органолептический метод
3. определение физико-химических показателей.
4. трихинеллоскопия
5. бактериоскопия

Правильный ответ: 1,4,5.

вариант задания 2.

Согласно требованиям какого нормативного документа, проводится оценка качества туш, тушек и продуктов убоя животных и птицы при продаже в торговых сетях?

1. ГОСТ;
2. ТУ;
3. Ветеринарные правила
4. Правила охоты в РФ
5. Технический регламент.

Правильный ответ: 1,5.

вариант задания 3.

Видовую принадлежность и качество жира топленого, полученного от туш животных устанавливают:

1. по органолептическим показателям;
2. по жирнокислотному составу
3. по физико-химическим показателям;
4. по микробиологическим показателям

Правильный ответ: 1,3

вариант задания 4.

Вид растительного масла определяется по следующим показателям:

1. Вкус
2. Запах
3. Цвет
4. Консистенция
5. Йодное число
6. Кислотность

Правильный ответ: 1,2,3,5

вариант задания 5.

Для реализации не допускается картофель с повреждениями

1. Кольцевой гнили
2. Фитофторы
3. Мелкий
4. С отсутствием глазков
5. С наличием небольшого количества земли.

Правильный ответ: 1,2

вариант задания 6.

Формирование ассортимента продовольственных товаров осуществляется...

1. по группам
2. по виду
3. по спросу
4. по стоимости
5. по производителю

Правильный ответ: 1,2,3

вариант задания 7.

Какими методами можно определить количество поваренной соли в продукте?

1. органолептическим
2. потенциометрическим
3. методом Мора
4. квалитетическим

Правильный ответ: 2,3

вариант задания 8.

Запах рыбы можно определить:

1. понюхав рыбу
2. с помощью раскаленного ножа или скальпеля
3. зубочисткой или деревянной палочкой
4. пробой варкой
5. все варианты верные

Правильный ответ: 2,3,4

вариант задания 9.

Яйца с техническим браком «бой» можно использовать...

1. При производстве хлеба
2. На корм животным
3. На производство меланжа
4. Для быстрой реализации
5. Для производства кондитерского крема

Правильный ответ: 1,3

вариант задания 10.

Какие показатели не нормируются в икре лососевых рыб:

1. содержание поваренной соли
2. содержание олова
3. содержания консервантов

4. содержания влаги
Правильный ответ: 2,4

Критерии оценивания теста

Шкала оценивания тестов в разрезе компетенций

Показатели и критерии оценки	Максимальное количество баллов	Фактическое количество баллов
Уровень усвоения теоретического материала по показателю «Знать»	40	
ИД – 1 ПК 1.2	20	
ИД – 2 ПК 1.3	20	
Умение выполнять задания по показателю «Уметь»	60	
ИД – 1 ПК 1.2	30	
ИД – 2 ПК 1.3	30	
Всего	100	

Вопросы к экзамену по дисциплине (модулю) «Товароведение и экспертиза сырья животного и растительного происхождения»

1. Предмет товароведения, цели и задачи товароведения.
2. Методы товароведения.
3. История и направления развития товароведения
4. Потребительские свойства товара и показатели их определяющие.
5. Ассортимент, его свойства и товарная номенклатура.
6. Ассортимент пищевых жиров и их товароведная экспертиза.
7. Назначение информации о товарах. Виды информации и их признаки.
8. Маркировка на упаковке. Виды маркировки: этикетки, ярлыки, клейма, бирки, товарные знаки.
9. Основные понятия и определения: код, кодирование, система кодирования. 10. Виды кода: цифровой, буквенный, буквенно-цифровой. Алфавит кода: основание, длина, разряд, структура кода, контрольное число.
11. Штриховое кодирование. Назначение. Виды информации, заложенные в штриховое кодирование.
12. Качество товаров. Обеспечение качества. Показатели качества.
13. Влияние упаковки на формирование и сохранение потребительских свойств продукции и ее качества. Требования к упаковке.
14. Санитарно-гигиенический режим хранения сырья животного и растительного происхождения.
15. Классификация товаров по срокам годности.
16. Требования к условиям транспортировки товаров. Транспортная тара.
17. Правила проведения дегустаций.
18. Сортной разруб мяса для розничной торговли.
19. Ветеринарные клейма и штампы. Клеймение мясного сырья. Особенности клеймения тушек птицы и кроликов.
20. Классификация продукции пчеловодства. Товароведная экспертиза продукции пчеловодства.
22. Виды фальсификаций продукции животноводства и растениеводства.
23. Факторы, влияющие на качество сырья животного и растительного происхождения..
24. Ассортимент субпродуктов сырье и его товароведная оценка.

25. Товароведение мясных полуфабрикатов.
26. Товароведная экспертиза и ассортимент консервов.
27. Понятие о товаре, его свойствах.
28. Методы товароведной оценки качества сырья растительного и животного происхождения.
29. Ассортимент рыбных товаров.
30. Пороки пищевых яиц.
31. Пороки и дефекты сыров.
32. Пороки молока.
33. Товароведение рыбной икры.
34. Товароведение рыбных консервов.
35. Продукты-имитаторы рыбных и мясных товаров.
36. Требования к условиям хранения и транспортирования мясной продукции.
37. Требования к условиям реализации рыбной продукции.
38. Понятие об идентификации продукции животноводства. Цель, задачи, виды.
39. Процессы, происходящие при хранении продукции животноводства.
40. Требования ГОСТ и ТР на питьевое и сырое молоко.
41. Требования ГОСТ и ТР на кисломолочные продукты.
42. Товароведная характеристика сливочного масла.
43. Товароведение мороженого.
44. Товароведение растительного масла и растительного жира.
45. Товароведение пищевых яиц.
48. Товароведения немясной продукции птицеводства.
49. Товароведение мехового сырья.
50. Товароведение кожного сырья.
51. Товароведение мяса.
52. Товароведение зерно-мучных товаров.
53. Товароведение меда.
54. Товароведение растительного сырья.
55. Товароведение сырья для производства вина.
56. Товароведение чая и кофе.
57. Ассортимент и товароведная экспертиза фруктов и ягод.
58. Ассортимент и товароведная экспертиза специй и зелени.
59. Ассортимент и товароведная экспертиза водорослей.
60. Ассортимент и товароведная экспертиза нерыбного сырья.

Критерии оценивания устного ответа на экзамене

Развернутый ответ обучающегося должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

Критерии оценки:

✓ $\geq 86\%$ баллов - если ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений,

процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

✓ $\geq 76\%$ - баллов - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

✓ $\geq 61\%$ - балл – оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, 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; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

✓ $\leq 61\%$ баллов – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

6. Вопросы к собеседованию по темам дисциплины (модуля)

«Товароведение и экспертиза сырья животного и растительного происхождения»

Вопросы к опросу 1 и 3 разделам

1 раздел

1. Понятие о маркировке продукции животноводства. Виды маркировки.
2. Коды, их виды, методы кодирования товаров.
3. Знаки соответствия, их назначение и порядок нанесения.
4. Товарные знаки, информационные знаки, знаки сопровождения, знаки безопасности пищевых продуктов.
5. Требования к упаковке продукции животноводства.
6. Тара, ее виды и требования к ней.
7. Понятие о товаре, пищевой и энергетической ценности.
8. Методы товароведной оценки качества продукции животноводства.
9. Требования к условиям хранения и транспортирования скоропортящегося сырья.
10. Требования к условиям реализации мясного и рыбного сырья.
11. Качество товара и его показатели.
12. Классификация дефектов товаров.
13. Ассортимент и его свойства.
14. Факторы, влияющие на качество сырья растительного и животного происхождения.
15. Товарные потери и методы их снижения.

раздел 3.

1. Понятие об идентификации продукции животноводства. Цель, задачи, виды.
2. Понятие о фальсификации продукции, цель, задачи, виды.
3. Процессы, происходящие при хранении продукции животноводства.
4. Факторы, влияющие на качество сырья растительного и животного происхождения.
5. Методы консервирования и обезвреживания продукции животноводства и растениеводства.
6. Товароведение майонезов и спрэдов.
7. Дегустация и ее виды.
8. Товароведная экспертиза меда.
9. Качественный состав и пищевая ценность продукции пчеловодства.
10. Ассортимент и экспертиза специй.
11. Вредители растительной продукции и меры борьбы с ними.
12. Оценка качества цветочной продукции и семян.
13. Оценка чая и кофе.

Вопросы к коллоквиуму по разделу 2

1. Морфология и химический состав мяса и субпродуктов.
2. Классификация и маркировка мяса.
3. Требования нормативной документации на мясное сырье.
4. Разделка туш для розничной торговли. Понятие о выходе.
5. Хранение и упаковывание сырья и полуфабрикатов из мяса. Товароведная экспертиза мясного сырья.
6. Ассортимент и качество субпродуктов, в том числе из мяса птицы, мясных полуфабрикатов,
7. Морфология и химический состав мяса рыб.
8. Товароведная характеристика рыб разных семейств.
9. Требования нормативной документации на рыбное сырье и полуфабрикаты.
10. Товароведная экспертиза рыбного сырья и полуфабрикатов.
11. Консервированное мясное и рыбное сырье и их товароведная оценка.
12. Ассортимент и требования к рыбной икре и объектов нерыбного промысла.
13. Товароведная экспертиза рыбной икры.
14. Товароведная оценка нерыбного сырья (моллюсков, водорослей, крабов и крабоидов, ракообразных и т.д.)
15. Пищевые жиры, их свойства и пищевая ценность.
16. Изменения в процессе переработки и хранения пищевых жиров.
17. Специализированные жиры, спрэды и майонез. Классификация, ассортимент и экспертиза их качества.
18. Выявление товароведной фальсификации мясного и рыбного сырья, нерыбных товаров.

Критерии оценки собеседования (коллоквиума)

✓ 100-86 баллов выставляется обучающемуся, если он выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Обучающийся знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов

изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.

✓ 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы.

✓ 75-61 балл – обучающийся проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы.

✓ 60-50 баллов - если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких - либо комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Темы рефератов и презентаций

1. Фальсификации молока.
2. Фальсификации рыбной икры.
3. Виды продукции из нерыбных объектов промысла и их товароведная оценка.
4. Изменения, происходящие в мясе при хранении.
5. Изменения, происходящие в рыбе при хранении.
6. Товароведение меховых изделий.
7. Виды фальсификаций продукции животноводства.
8. Основные товароведные характеристики товара.
9. Товароведение сырокопченых мясных продуктов.
10. Товароведение живой товарной рыбы.
11. Товароведение сушеной и вяленой мясной и рыбной продукции.
12. Правила проведения дегустаций.
13. История развития товароведения как науки.
14. Общие требования к информации на товаре животного происхождения.
15. Технические регламенты, действующие в зоне Таможенного Союза на продукцию животного происхождения.

Критерии оценки реферата/презентации

✓ 100-86 баллов выставляется обучающемуся, если он выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Обучающийся знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.

✓ 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки.

Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы.

✓ 75-61 балл – обучающийся проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы.

✓ 60-50 баллов - если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких - либо комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Реферат обучающийся имеет право представить в виде презентации. Курсовая работа должна быть оформлена в соответствии с требованиями методических указаний и выполнена на бланке истории болезни.

Критерии оценки презентации доклада:

Оценка	50-60 баллов (неудовлетворительно)	61-75 баллов (удовлетворительно)	76-85 баллов (хорошо)	86-100 баллов (отлично)
Критерии	Содержание критериев			
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использовано 1-2 профессиональных термина	Представляемая информация не систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов
Оформление	Не использованы технологии PowerPoint. Больше 4 ошибок в представляемой информации	Использованы технологии PowerPoint частично. 3-4 ошибки в представляемой информации	Использованы технологии PowerPoint. Не более 2 ошибок в представляемой информации	Широко использованы технологии (PowerPoint и др.). Отсутствуют ошибки в представляемой информации

Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы	Только ответы на элементарные вопросы	Ответы на вопросы полные и/или частично полные	Ответы на вопросы полные, с приведением примеров и/или пояснений
--------------------------	------------------------	---------------------------------------	--	--