

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комин Андрей Эдуардович

Должность: ректор

Дата подписания: 23.09.2024 08:58:07

Уникальный программный ключ:

f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bdc60ae2

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Приморская государственная сельскохозяйственная академия»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ИЗаИТ

_____/Наумова Т.В./

(подпись)

«17» февраля 2023

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

**для проведения промежуточной аттестации обучающихся
по дисциплине (модулю)**

ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

(наименование дисциплины)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

(код и наименование направления подготовки)

Технология и организация предприятий общественного питания

(полное наименование направленности (профиля) ОПОП)

бакалавр

квалификация выпускника

Уссурийск, 2023

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы
Паспорт фонда оценочных средств
по дисциплине (модулю) ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

а. модели контролируемых компетенций:

Компетенция, формируемая в результате изучения дисциплины (модуля):

Тип компетенции	Формулировка компетенции	Номер индикатора достижения цели	Формулировка индикатора достижения цели
ПК-2	Контроль технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	ПК 2.1	Проводить лабораторные исследования и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

б. требование к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

Знать:

основные нормативно-правовые документы в области технического регулирования продовольственных товаров; основные свойства товаров и процессы, происходящие при транспортировании, хранении, реализации; технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; основные свойства товаров и процессы, происходящие при транспортировании, хранении, реализации; основные нормативные документы, регламентирующие производство и реализацию инновационной пищевой продукции; основные направления инновационного развития ассортимента продовольственных товаров.

Уметь:

формировать и оптимизировать торговый ассортимент, ассортиментную политику, осуществлять приемку, размещение продовольственных товаров для хранения и реализации, проводить мероприятия по обеспечению качества продовольственных товаров; организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания, размещение продовольственных товаров для хранения и реализации, проводить мероприятия по обеспечению качества продовольственных товаров; проверять

достоверность сведений об инновационной пищевой продукции, используя общеправовые знания; использовать инновационные методики при формировании ассортимента продовольственных товаров.

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

№ п/п	Код контролируемой компетенции (индикатора достижения компетенции)	Контролируемые результаты обучения	Наименование оценочного средства
1	ПК 2.1	<i>Знать:</i> свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	Тест (письменно) Реферат (письменно и устно)
		<i>Уметь:</i> Проводить лабораторные исследования и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	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
3	Реферат	Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий	Темы рефератов

		собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее	
--	--	---	--

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

Показатели оценивания	Критерии оценки уровня сформированности компетенции ПК 2.1			
	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	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний и умений в целом	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям.	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся

Показатели оценивания	Критерии оценки уровня сформированности компетенции ПК 2.1			
	Неудовлетворительно, Не зачтено	Удовлетворительно, зачтено	Хорошо / зачтено	Отлично / зачтено
	практических профессиональных задач	достаточно для решения стандартных практических профессиональных задач, но требуется дополнительная практика по большинству практических задач	Имеющихся знаний и умений в целом достаточно для решения стандартных практических профессиональных задач	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 продовольственных товаров» проводится в соответствии с локальными нормативными актами Академии и является обязательной, предназначена для определения степени достижения учебных целей по дисциплине и проводится в форме зачёта в 6-ом семестре.

Обучающиеся готовятся к зачёту 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 / зачете.

1) По стобальной 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 продовольственных товаров»

Код индикатора компетенции	Условное обозначение	Оценка приобретенных компетенций в баллах
ПК-2.1	B1	82
Итого	$(\sum B_i)$	82
В среднем	$(\sum B_i)/n$	82

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

Таблица 5 – Шкала измерения уровня сформированности компетенций в результате освоения дисциплины (модуля) «Товароведение продовольственных товаров»

Итоговый балл	0-60	61-75	76-85	86-100
Оценка	Неудовлетворительно (не зачтено)	Удовлетворительно (зачтено)	Хорошо (зачтено)	Отлично (зачтено)
Уровень сформированности и компетенций	низкий	Пороговый	Базовый	Высокий

Знания, умения обучающихся при промежуточной аттестации **в форме зачета** определяются «зачтено», «не зачтено».

«*Зачтено*» – обучающийся знает курс на уровне лекционного материала, базового учебника, дополнительной учебной, научной и методологической литературы, умеет привести разные точки зрения по излагаемому вопросу.

«*Не зачтено*» – обучающийся имеет пробелы в знаниях основного учебного материала, допускает принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

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 продовольственных товаров» 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

**Содержательный элемент (модуль):
Товароведение продовольственных товаров**

4.1 Тестовые задания для оценки компетенции ПК-2.1 по показателю «Знать»

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

вариант задания 1.

Потребительская стоимость товаров является:

1. показателем товара
2. предметом товароведения
3. субъектом товароведения
4. целью товароведения

вариант задания 2.

Какие вещества в составе продуктов вызывают вяжущий вкус:

1. железо
2. дубильные вещества
3. фруктоза, галактоза
4. антиоксиданты

вариант задания 3.

Что определяет номер крупы?

1. товарный сорт
2. степень пропаривания
3. степень шлифования
4. размер крупинок

вариант задания 4.

К механическим потерям при хранении относится:

1. самосогревание
2. распыл
3. усушка
4. прорастание

вариант задания 5.

Цветочный мед бывает:

1. монофлорный
2. микрофлорный
3. древесный
4. сахарный

II. Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов

вариант задания 1.

Установите соответствие между термином и его формулировкой

1	Продукция	1	материальная продукция, предназначенная для купли-продажи.
2	Товар	2	материальный или нематериальный результат деятельности, предназначенный для удовлетворения реальных или потенциальных потребностей.
3	Товароведение	3	оценка экспертом основополагающих характеристик товаров, а также их изменений в процессе товародвижения для принятия решений,
		4	наука об основополагающих характеристиках товаров, определяющих их потребительные стоимости, и факторах обеспечения этих характеристик

вариант задания 2.

Установить соответствие зерновой культуры и крупы, которую из нее получают

1	Пшеница	1	Овсяная
2	Ячмень	2	Манная крупа
3	Овес	3	Перловая
4	Просо	4	Ячневая
		5	Пшено шлифованное

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

вариант задания 1.

К жирорастворимым витаминам относятся витамины:

1. В₆
2. А
3. С
4. Е
5. Д
6. РР

вариант задания 2.

Какие из указанных веществ относятся к азотистым:

1. Стерины
2. Воски
3. Белки
4. Пектины
5. Аминокислоты
6. Нитраты

вариант задания 3.

Органолептические показатели качества товаров - это:

1. вкус
2. влажность
3. внешний вид
4. прозрачность
5. кислотность

4.2 Тестовые задания для оценки компетенции ПК-2.1 по показателю «Уметь»

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

вариант задания 1.

Укажите зависимость между содержанием в муке отрубей и ее сортом: чем _____ сорт муки, тем _____ отрубей в ней.

Правильный ответ: чем ниже сорт муки, тем больше отрубей в ней /
чем выше сорт муки, тем меньше отрубей в ней.

вариант задания 2.

Определить по 3-м первым цифрам штрих-кода страну, в которой был сгенерирован штрих-код 460

вариант задания 3.

Какой показатель качества муки определяют с помощью прибора ИДК?

вариант задания 4.

На предприятие по производству крупы поступила партия зерна ржи средней чистоты в количестве 10 мешков по 50 кг в каждом. Определите размер объединенной пробы от поступившей партии.

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

вариант задания 1.

Масса куриного яйца составляет 77 грамм. Определите его категорию

1. высшая,
2. отборная,
3. первая,
4. вторая,
5. третья;

вариант задания 2.

Для производства булочных изделий поступила мука пшеничная. Цвет муки белый. Зольность —0,5%, сырой клейковины —28%, число падения —185 с. Определите товарный сорт

1. крупчатка
2. высший,
3. первый
4. второй
5. обойная

вариант задания 3.

В сеть ресторанов поступила партия охлажденной говядины. Полутуши имеют ветеринарное клеймо пищевой краской овальной формы, сертификат, ветеринарное свидетельство, карантинное свидетельство и товарно-транспортную накладную. Действие товароведа при приемке.

1. Данная партия принимается
2. Данная партия не принимается
3. Данная партия возвращается поставщику
4. Данная партия отправляется на переработку

вариант задания 4.

Диастазное число характеризует:

1. активность амилалитических ферментов и является показателем степени нагревания и длительности хранения меда
2. натуральность меда
3. наличие примесей в меде
4. отношение количества падевых элементов в меде к количеству пыльцевых зерен растений

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

вариант задания 1.

Сыропеклый липкий мякиш хлеба может быть связан со следующими причинами:

1. слишком высокая влажность теста перед выпечкой
2. пониженное содержание клейковины в муке
3. неосторожное обращение с горячим хлебом при выемке его из форм после выпечки
4. использовалась мука из проросшего или морозобойного зерна

вариант задания 2.

Действующим стандартом в крахмале картофельном нормируется:

1. массовая доля влаги
2. содержание сернистой кислоты
3. кислотность
4. количество крапин

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» ИД-1 ПК 2.1,	40	
Умение выполнять задания по показателю «Уметь» ИД-1 ПК 2.1,	60	
Всего	100	

5. ВОПРОСЫ К ЗАЧЕТУ

1. Предмет товароведения продовольственных товаров.
2. Потребительская стоимость товаров как предмет товароведения.
3. Потребности людей и их роль в формировании потребительской стоимости товаров.
4. Связь с другими дисциплинами и науками.
5. Задачи: определение качества; факторы, влияющие на качество, классификация товаров, формирование торгового ассортимента.
6. Методы классификации: иерархический и фасетный.
7. Общероссийские классификаторы.
8. Информация о продовольственных товарах.
9. Виды и средства информации.
10. Классификация продовольственных товаров по сырьевому принципу, сходству пищевой ценности и использованию. Деление на группы, виды.
11. Торговая и учебная классификация.
12. Торговые и товарные сорта.
13. Понятие ассортимента.
14. Принципы формирования и управление ассортиментом.
15. Классификация органических и неорганических веществ химического состава пищевых продуктов.
16. Понятие качества.
17. Факторы, влияющие на качество продовольственных товаров.
18. Особенности оценки и контроля качества продовольственных товаров в торговле. Показатели качества.
19. Правила отбора проб при выборочном контроле.
20. Методы оценки качества пищевой продукции.
21. Классификация продовольственных товаров по сохранности. Гарантийные, предельные и прогнозируемые сроки хранения.
22. Процессы, протекающие при хранении товаров, оптимальные способы и режимы.
23. Факторы, влияющие на сохранность качества и массы товаров.
24. Виды потерь: нормируемые и актируемые: ликвидные и неликвидные.
25. Классификация зерномучных товаров зерно. Строение зерна пшеницы.
26. Химический состав зерна пшеницы, риса.
27. Классификация вкусовых товаров на группы, виды, типы и сорта.
28. Характеристика отдельных групп и видов вкусовых товаров по составу, содержанию физиологически активных веществ, значение в питании.
29. Классификация, ассортимент, факторы, формирующие качество алкогольных, безалкогольных напитков, кофе, пряностей и приправ.
30. Требования к качеству.
31. Хранение.
32. Дефекты.
33. Оценка качества чая по органолептическим показателям.
34. Классификация сахара на виды и сорта. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Оценка качества. Хранение. Дефекты.
35. Классификация мучных кондитерских изделий.
36. Характеристика сахарного, сдобного и затяжного печенья, крекера и галет по пищевой ценности, факторам, формирующим качество. Оценка качества.
37. Кондитерские товары. Хранение кондитерских товаров.

38. Оценка качества картофеля. Принципы деления на товарные сорта. Дефекты. Приемка, партия, выборка, средний образец. Порядок расчета процента стандартной продукции, нестандартной, отхода (ликвидного и неликвидного), брака.
39. Мясо убойных животных. Пищевая ценность мяса, тканевой состав, морфологический и химический состав основных тканей мяса.
40. Классификация мяса по полу, возрасту, упитанности животных; термическому состоянию мясных туш, маркировка мясных туш.
41. Деления мяса на сорта в торговле и промышленности. Оценка качества мяса.
42. Субпродукты. Понятие. Химический и тканевой состав, отличие от мяса.
43. Мясо птицы. Особенности строения и химического состава, отличие от мяса убойных животных. Классификация по возрасту, полу, упитанности, качеству обработки тушек птицы. Маркировка. Способы холодильной обработки.
44. Хранение мяса и субпродуктов. Способы охлаждения и замораживанию, преимущества и недостатки. Условия хранения в охлажденном и замороженном состоянии, потери при хранении.
45. Колбасные изделия. Классификация по виду сырья, способу обработки. Принцип деления на сорта. Факторы влияющие на качество (сырье, процессы производства). Оценка качества. Дефекты. Хранение колбасных изделий.
46. Химический состав и пищевая ценность яиц. Деление на виды и категории. Оценка качества. Хранение. Дефекты (изучается самостоятельно).
47. Рыбные консервы и пресервы. Классификация. Факторы, формирующие качество (сырье, процессы производства). Оценка качества. Дефекты хранения.
48. Классификация жиров по происхождению, консистенции, составу на группы, виды, разновидности, сорта. Значение жиров в питании.
49. Характеристика растительных масел и пищевых животных жиров по пищевой ценности, факторам, формирующим качество. Сырье, способы очистки. Оценка качества. Особенности производства.
50. Маргаринная продукция. Основные направления развития ассортимента. Производство. Классификация. Фактор, формирующие качество. Оценка качества.
51. Хранение пищевых жиров. Условия и сроки хранения. Процессы, протекающие при хранении жиров. Дефекты.
52. Основные направления в производстве молочных продуктов и развитии ассортимента.
53. Классификация молочных товаров.
54. Молоко коровье. Химический состав, пищевая ценность, свойства.
55. Виды и ассортимент молока. Принципы формирования.
56. Сливки, отличие от молока.
57. Оценка качества молока и сливок. Хранение. Дефекты.
58. Молочные консервы. Классификация. Принципы консервирования.
59. Факторы, формирующие качество сгущенных и сухих молочных консервов. Оценка качества. Хранение. Дефекты.
60. Мороженое. Химический состав, пищевая ценность, оценка качества, хранение.
61. Кисломолочные продукты. Классификация. Пищевая и диетическая ценность.
62. Основы производства простокваши, кефира, кумыса, сметаны, творога. Показатели качества. Хранение. Дефекты.
63. Масло сливочное. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество. Классификация сливочного масла. Ассортимент. Оценка качества. Хранение. Дефекты.

64. Сыры. Химический состав и пищевая ценность. Классификация сыров. Факторы, формирующие качество сычужных сыров (сырье, производство). Созревание сыров.
65. Оценка качества, маркировка сычужных сыров. Хранение. Дефекты.

Критерии оценивания устного ответа на зачете

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:

✓ 100-85 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.

✓ 85-76 - 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.

✓ 75-61 - 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.

✓ 60-50 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. ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ

1. Классификация продовольственных товаров. Кодирование товаров. Коды ОКПД, ТНВЭД. Штриховое кодирование. Маркировка товаров.
2. Требования к информации о пищевых продуктах согласно Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».
3. Химическая природа и свойства макро и микроэлементов, воды, углеводов, жиров, белков, витаминов, ферментов, красящих веществ, их влияние на пищевую ценность, сохранность продуктов и изменения в процессе хранения товаров.

4. Понятие пищевой, энергетической и биологической ценности
5. Особенности органолептического метода оценки качества.
6. Консервирование продовольственных товаров. Классификация методов консервирования, их влияния на качество и свойства продукта. ограничения количества отдельных консервантов.
7. Крупа. Классификация крупы. Факторы, формирующие качество, химический состав, пищевая ценность отдельных видов крупы.
8. Оценка качества крупы, определение сорта. Крупаемые концентраты.
9. Мука. Классификация муки. Факторы, формирующие качество. Типы, сорта
10. пшеничной муки.
11. Показатели качества муки. Хранение крупы и муки. Режимы, сроки, процессы, протекающие при хранении муки и крупы.
12. Хлеб и хлебобулочные изделия. Классификация. Факторы, формирующие качество. Пищевая ценность. Оценка качества. Дефекты, болезни хлеба. Транспортирование и хранение.
13. Макаaronные изделия. Классификация. Факторы, формирующие качество. Оценка качества хранения
14. Классификация кондитерских товаров сахаристых: фруктово-ягодных, карамели, конфет, шоколада. Ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество. Оценка качества, дефекты.
15. Свойства плодов и овощей, химический состав и пищевая ценность. Классификация свежих плодов и овощей на группы, виды, разновидности, сорта.
16. Хранение плодов (семечковых, косточковых, ягод) и овощей (картофеля, корнеплодов, капустных, луковых и плодовых) по пищевой ценности и строению.
17. Оценка качества плодов и овощей. Принципы деления на товарные сорта. Дефекты.
18. Хранение плодов и овощей. Процессы, протекающие при хранении. Потери и меры их по сокращению.
19. Классификация переработанной плодоовощной продукции. Пищевая ценность. Хранение.
20. Оценка качества картофеля. Принципы деления на товарные сорта. Дефекты. Приемка, партия, выборка, средний образец. Порядок расчета процента стандартной продукции, нестандартной, отхода (ликвидного и неликвидного), брака.
21. Мясо убойных животных. Пищевая ценность мяса, тканевой состав, морфологический и химический состав основных тканей мяса.
22. Классификация мяса по полу, возрасту, упитанности животных; термическому состоянию мясных туш, маркировка мясных туш.
23. Деления мяса на сорта в торговле и промышленности. Оценка качества мяса.

Критерии оценки реферата

✓ 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

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