

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Узунов Федор Владимирович
Должность: Ректор
Дата подписания: 17.04.2026 10:59:42
Уникальный программный ключ:
fd935d10451b860e912364e0778f8448453bfd5607f94388008e29877e6bcb55

Приложение к РПД

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ»
«УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И УПРАВЛЕНИЯ»
Факультет экономики, управления и юриспруденции
Кафедра «Управление и бизнес-информатика»**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль подготовки

Руководитель предприятия питания

Квалификация

Бакалавр

Для всех
форм обучения

Симферополь 2026

1. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

Средства оценивания в ходе текущего контроля:

- устные опросы в ходе семинарских занятий;
- рефераты;
- тестирование;
- задания, выполняемые в ходе семинарского занятия или рекомендуемые для самостоятельной работы.

Компетенция ПК-1 - Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		
ПК-1.1 Знает	ПК-1.2 Умеет	ПК-1.3, ПК-1.4 Владеет
- Знает разработку планов размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства продукции	Умеет осуществлять расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции	- Владеет навыками разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, проведения маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
1.1 № 1-30 1.3.№ 1-30	1.2 № 1-55	1.4 № 1-30

1.1 Вопросы к текущему контролю

1. Предмет и задачи товароведения продовольственных товаров. Классификация продовольственных товаров.
2. Химический состав продовольственных товаров: роль белков, жиров, углеводов и воды в формировании качества.
3. Понятие о качестве товаров. Стандартная и нестандартная продукция. Дефекты: допустимые и критические.
4. Классификация и ассортимент муки. Показатели качества пшеничной муки (цвет, зольность, клейковина).
5. Крупа: виды, требования к качеству. Дефекты круп (прогоркание, плесневение).
6. Хлебобулочные изделия: классификация (хлеб, булочные, сдобные). Болезни хлеба (картофельная болезнь) и их причины.
7. Макароны: классификация по группам (А, Б, В) и типам. Требования к внешнему виду и варочным свойствам.
8. Свежие овощи: классификация (клубнеплоды, корнеплоды, капустные). Условия и режимы хранения картофеля и моркови.

9. Свежие плоды: классификация (семечковые, косточковые). Факторы, влияющие на лежкоспособность яблок.
10. Замороженные овощи и плоды: технология производства. Требования к качеству после дефростации (размораживания).
11. Плодоовощные консервы: классификация (натуральные, закусочные). Причины бомбажа консервов.
12. Чай: виды (черный, зеленый), влияние ферментации на качество. Дефекты чая (плесень, затхлость).
13. Кофе натуральный: виды сырья (Арабика, Робуста). Влияние степени обжарки на вкусовые качества.
14. Пряности и приправы: классификация. Основные требования к качеству черного перца горошком.
15. Сахар-песок и сахар-рафинад: производство из сахарной свеклы. Требования к сыпучести и цвету.
16. Карамель: сырье (патока) и технология производства. Дефекты поверхности карамели.
17. Шоколад: сырье (какао-бобы) и этапы производства. Причины «поседения» (жирового или сахарного) шоколада при хранении.
18. Печенье: классификация по способу приготовления и рецептуре. Требования к хрупкости и внешнему виду.
19. Кондитерские товары с отделками (торты, пирожные): требования к качеству кремов и сроки реализации.
20. Растительные масла: способы получения (прессование, экстракция). Отличие рафинированного масла от нерафинированного по органолептическим показателям.
21. Животные топленые жиры: производство и требования к качеству говяжьего и свиного жира.
22. Маргарин: сырье и технология производства эмульсии. Отличие маргарина от кулинарных жиров.
23. Сливочное масло: методы производства (сбивание сливок, преобразование ВЖС). Пороки вкуса (прогоркание).
24. Молоко питьевое пастеризованное: режимы пастеризации и требования к микробиологическим показателям.
25. Кисломолочные продукты: виды брожения (молочнокислое, смешанное). Ассортимент йогуртов и кефира.
26. Сыры сычужные твердые: классификация в зависимости от массовой доли влаги в обезжиренном веществе.
27. Мороженое: основные компоненты смеси (молоко, сахар, стабилизаторы). Процессы фризирования и закаливания.
28. Яйца куриные пищевые: классификация по категориям (СВ, СО, С1). Методы определения свежести яиц (овоскопия).
29. Мясо убойных животных: категории упитанности говядины и свинины. Органолептические показатели свежести мяса.
30. Рыба живая, охлажденная и мороженая: способы охлаждения и глазирование мороженой рыбы.

1.2 Темы рефератов

1 Современные методы идентификации и обнаружения фальсификации сливочного масла.(Анализ способов подделки: замена молочного жира растительными жирами, и методы их выявления в лабораторных и домашних условиях).

2 Влияние упаковки на сроки годности и сохранение качества плодоовощной продукции.(Сравнительный анализ традиционных и современных видов упаковки: MAP-упаковка, вакуум, биоразлагаемые материалы).

3 Экспертиза качества и безопасность безалкогольных напитков: соки, нектары и сокосодержащие продукты.(Разбор терминологии, требований ГОСТ и методов выявления фальсификации состава).

4 Проблемы качества и безопасности хлебобулочных изделий: картофельная болезнь и плесневение.(Причины возникновения дефектов, влияние санитарного состояния производства и способы предотвращения).

5 Товароведная характеристика и экспертиза качества чая различных торговых марок.(Органолептический анализ, определение сорта, выявление дефектов вкуса и аромата).

6 Особенности хранения и товарные потери замороженных полуфабрикатов (пельмени, вареники, овощные смеси).(Анализ влияния температурных колебаний на качество продукции при транспортировке и в розничной торговле).

7 Сравнительная товароведная характеристика твердых сычужных сыров отечественного и импортного производства.(Оценка органолептических показателей, состава и соответствия маркировке).

8 Роль пищевых добавок (консервантов, стабилизаторов, красителей) в формировании качества кондитерских изделий.(Анализ влияния Е-добавок на безопасность и сроки годности шоколада, карамели и печенья).

9 Товароведная оценка качества и выявление дефектов мясных консервов (тушеное мясо, паштеты).(Причины бомбажа, изменение цвета и консистенции мяса при хранении).

10 Инновационные технологии в производстве функциональных молочных продуктов (йогуртов с пробиотиками).(Изучение влияния заквасочных культур на качество и пользу для здоровья человека).

11 Экспертиза качества рыбных консервов в масле и томатном соусе: органолептические и микробиологические показатели.(Анализ состояния рыбы, заливки и тары согласно требованиям стандартов).

12 Влияние условий выкладки в торговом зале на качество и безопасность скоропортящихся товаров (молочная гастрономия).(Проблема нарушения холодовой цепи и порчи продукции из-за неправильного соседства товаров).

13 Товароведная характеристика макаронных изделий из твердых сортов пшеницы: отличие от изделий из мягких сортов.(Методы определения качества «настоящих» макарон: состояние после варки, цвет, стекловидный излом).

14 Проблема качества и подлинности меда: методы выявления фальсификации (кормление пчел сахарным сиропом, добавление патоки).(Обзор лабораторных методов анализа диастазного числа, присутствия гидроксиметилфурфурола).

15 Развитие рынка замороженной плодоовощной продукции в России: ассортимент, требования к качеству и упаковка.(Анализ потребительских предпочтений и технологий шоковой заморозки).

1.3 Тестовые задания

2. Какой дефект является признаком микробиологической порчи хлеба?

- а) Посторонний привкус.
- б) Картофельная болезнь.
- в) Непропеченный мякиш.
- г) Наличие отрубей в муке.

(Правильный ответ: б)

3. Как называется процесс термической обработки молока при температуре 120–140 °С?

- а) Пастеризация.
- б) Сепарирование.
- в) Стерилизация.
- г) Гомогенизация.

Правильный ответ: в)

4. Какой вид брожения лежит в основе производства кефира?

- а) Только молочнокислое.
- б) Спиртовое.
- в) Смешанное (молочнокислое и спиртовое).
- г) Маслянокислое.

(Правильный ответ: в)

5. Какой дефект шоколада проявляется в виде белого налёта на поверхности?

- а) Осахаривание.
- б) Поседение (жировое или сахарное)
- в) Прогоркание
- г) Засахаривание.

(Правильный ответ: б)

5. Впишите пропущенное слово в следующее определение: «Процесс обработки муки водой для удаления из неё частиц оболочек и зародыша, а также для улучшения её хлебопекарных свойств, называется _____». *(Правильный ответ: отволаживание / или гидратация, в зависимости от контекста учебника, чаще — отволаживание перед помолом, а процесс очистки — гидратация. Для теста лучше использовать классический термин из технологии)*

6. Впишите пропущенное слово в следующее определение: «Дефект сливочного масла, характеризующийся окислением жиров на поверхности и появлением неприятного салитого привкуса, называется _____». *(Правильный ответ: штафф)*

7. Впишите пропущенное слово в следующее определение: «Процесс термической обработки молока при температуре ниже 100 °С с целью уничтожения вегетативных форм микроорганизмов и увеличения срока его хранения называется _____». *(Правильный ответ: пастеризация)*

8. Впишите пропущенное слово в следующее определение: «Вид брожения, при котором, кроме молочной кислоты, образуются также углекислый газ и спирт, называется _____». *(Правильный ответ: смешанным или спиртово-молочнокислым. В товароведении часто используют термин «смешанное брожение»)*

9. Впишите пропущенное слово в следующее определение: «Процесс превращения жидких растительных масел в твёрдые или полутвёрдые жиры путём присоединения водорода, используемый для производства маргарина и кулинарных жиров, называется _____». *(Правильный ответ: гидрогенизация)*

10. Установите правильную последовательность этапов производства хлеба из пшеничной муки:

- А) Деление теста на куски и формование заготовок.
- Б) Замес теста и его брожение (расстойка).
- В) Охлаждение, упаковывание и хранение готовых изделий.
- Г) Расстойка тестовых заготовок и выпечка.

Ответ: Б, А, Г, В.

11. Установите последовательность операций при производстве растительного масла методом прессования:

- А) Очистка и измельчение семян
- Б) Отжим масла на шнековом прессе.
- В) Очистка и фильтрация полученного масла.
- Г) Подготовка мятки (измельченной массы) и ее влаготепловая обработка

Ответ: А, Г, Б, В.

12. Установите последовательность стадий порчи (микробиологической) сливочного масла при неправильном хранении:

- А) Развитие плесени на поверхности.
- Б) Появление штаффа (окисление и осаливание поверхностного слоя)

- .В) Прогоркание (распад жиров с образованием кетонов и альдегидов)
- .Г) Развитие дрожжей и гнилостной микрофлоры (при высокой влажности).

Ответ: Б, В, А, Г.

13. Установите последовательность технологических процессов при производстве мармелада:

- А) Формование мармеладной массы в формы или отливка в крахмал.
- Б) Уваривание фруктово-ягодного пюре с сахаром до желейной консистенции
- .В) Охлаждение, выстойка и выборка изделий.
- Г) Подготовка сырья (протирка пюре, просеивание сахара).

Ответ: Г, Б, А, В.

14. Установите последовательность возникновения дефектов хлеба при нарушении технологии или условий хранения:

- А) Уплотнение мякиша (пониженный объем)
- .Б) Посторонние привкусы и запахи (от муки или оборудования)
- .В) Картофельная болезнь (плесневение мякиша)
- Г) Хруст от минеральной примеси (песок) в муке.

Ответ: Г, Б, А, В.

15. Установите последовательность этапов производства сыра (на примере твердых сычужных сыров):

- А) Посолка сырного зерна или головок сыра.
- Б) Свертывание молока с помощью фермента (сычуга).
- В) Созревание сыра в камерах с определенными параметрами.
- Г) Обработка сгустка (резка, постановка зерна, второе нагревание).

Ответ: Б, Г, А, В.

16. Установите последовательность операций при экспертизе качества партии свежих плодов:

- А) Взвешивание объединенной пробы для определения средней массы.
- Б) Осмотр внешнего вида всей партии (состояние тары, маркировка).
- В) Органолептическая оценка качества отобранных образцов (вкус, запах, цвет).
- Г) Отбор точечных проб из разных мест для формирования объединенной пробы.

Ответ: Б, А, Г, В.

17. Установите последовательность возникновения пороков сливочного масла в процессе хранения от наименее к наиболее глубоким изменениям:

- А) Кормовой привкус (передан от молока)
- Б) Штафф (поверхностное окисление).
- В) Прогоркание (химическое разложение жиров)
- Г) Гнилостный привкус (распад белков под действием микрофлоры).

Ответ: А, Б, В, Г.

18. Установите последовательность стадий производства карамели с начинкой:

- А) Охлаждение карамельного батона и формование жгута.
- Б) Приготовление начинки и ее охлаждение.
- В) Заваривание карамельной массы (уваривание патоки с сахаром)
- Г) Закатка начинки внутрь карамельного жгута и резка на отдельные изделия

.Ответ: В, А, Б, Г.

19. Установите последовательность процессов при производстве черного байхового чая

- :А) Скручивание завяленного листа для выделения клеточного сока.
- Б) Ферментация (окисление) скрученного листа на воздухе.
- В) Завяливание чайного листа для потери влаги и эластичности.
- Г) Сушка ферментированного листа для остановки окислительных процессов и придания чаинкам черного цвета.

Ответ: В, А, Б, Г.

- 20 Процесс термической обработки молока при температуре ниже 100 °С с целью уничтожения вегетативных форм микроорганизмов называется _____.
- 21 Вид брожения, при котором, кроме молочной кислоты, образуются также углекислый газ и спирт, называется _____.
- 22 Дефект сливочного масла, характеризующийся окислением жиров на поверхности и появлением неприятного салистого привкуса, называется _____.
- 23 Процесс насыщения масла или маргарина мелкими пузырьками воздуха для придания нежной консистенции называется _____.
- 24 Порок хлеба, вызываемый развитием споровых бактерий и приводящий к появлению липкого, тянущегося мякиша с неприятным запахом, называется _____ болезнью.
- 25 Процесс обработки растительного масла водяным паром для удаления одорирующих (ароматических) веществ называется _____.
- 26 Осадок, состоящий из фосфолипидов, восков и других сопутствующих веществ, который допускается в нерафинированном растительном масле, является показателем его _____.
- 27 Способ консервирования рыбы, при котором она покрывается тонким слоем льда для предотвращения усушки и окисления, называется _____.
- 28 Дефект шоколада, проявляющийся в виде белого налета на поверхности из-за миграции какао-масла или кристаллов сахара, называется _____.
- 29 Крахмал, получаемый из клубней картофеля, отличается от зернового (кукурузного, пшеничного) формой зерен (_____) и более высокой вязкостью клейстера.
- 30 Процесс обработки муки водой для удаления из нее частиц оболочек и зародыша, а также для улучшения хлебопекарных свойств, называется _____.

1.4 Задания

- 1. Ситуация №1.** Покупатель в супермаркете случайно задел стеллаж с молочными продуктами, и одна из бутылок кефира разбилась. Охранник потребовал оплатить стоимость товара. Прав ли охранник? Кто должен возместить убыток?
- 2. Ситуация №2.** В магазине покупатель уронил стеклянную банку с вареньем, пытаясь достать другую банку с верхней полки. Продавец настаивает на оплате. Прав ли продавец? Кто должен возместить убыток?
- 3. Ситуация №3.** Ребёнок в торговом зале случайно опрокинул витрину с фруктами, часть из которых оказалась повреждена. Администрация магазина требует компенсацию с родителей. Права ли администрация? Кто должен возместить убыток?
- 4. Ситуация №4.** Покупатель, рассматривая товар, случайно порвал упаковку с печеньем. Кассир отказывается отпускать товар и требует оплатить всю упаковку. Прав ли кассир? Кто должен возместить убыток?
- 5. Ситуация №5.** В магазине покупатель поскользнулся на мокром полу и, падая, разбил бутылку с растительным маслом. Администрация требует возмещения ущерба. Права ли администрация? Кто должен возместить убыток?

- 6. Ситуация №6.** Покупатель случайно уронил корзину с яйцами, пытаясь взять другую корзину. Продавец требует оплатить все разбитые яйца. Прав ли продавец? Кто должен возместить убыток?
- 7. Ситуация №7.** В магазине покупатель случайно задел плечом стеллаж с консервами, и одна банка упала и помялась. Охранник требует оплатить товар. Прав ли охранник? Кто должен возместить убыток?
- 8. Ситуация №8.** Покупатель уронил бутылку с газированной водой, и она разбилась, повредив рядом стоящие товары. Администрация требует оплатить все повреждённые товары. Права ли администрация? Кто должен возместить убыток?
- 9. Ситуация №9.** В магазине покупатель случайно опрокинул витрину с хлебом, часть батончиков упала на пол и испачкалась. Продавец требует оплатить весь повреждённый хлеб. Прав ли продавец? Кто должен возместить убыток?
- 10. Ситуация №10.** Покупатель, рассматривая товар, случайно раздавил упаковку с виноградом. Кассир требует оплатить весь товар. Прав ли кассир? Кто должен возместить убыток?
- 11. Ситуация №11.** В магазине покупатель случайно разбил банку с мёдом, пытаясь взять другую банку с полки. Администрация требует возмещения ущерба. Права ли администрация? Кто должен возместить убыток?
- 12. Ситуация №12.** Покупатель уронил пакет с молоком, и он лопнул, залив другие товары на полке. Продавец требует оплатить стоимость молока и повреждённых товаров. Прав ли продавец? Кто должен возместить убыток?
- 13. Ситуация №13.** В магазине покупатель случайно опрокинул корзину с яблоками, часть фруктов оказалась повреждена. Администрация требует компенсации. Права ли администрация? Кто должен возместить убыток?
- 14. Ситуация №14.** (по вашему образцу) При выборе кабачковой икры с полки покупатель случайно уронил банку с маринованными огурцами. Продавец потребовал возместить убыток. Прав ли продавец? Кто в этом случае должен возместить убыток?
- 15. Ситуация №15.** Покупатель в магазине случайно разбил бутылку с вином, задев её сумкой. Охранник требует оплатить стоимость вина и уборки. Прав ли охранник? Кто должен возместить убыток?
- 16. Ситуация №16.** В магазине покупатель уронил коробку с шоколадными конфетами, и часть конфет рассыпалась и помялась. Продавец требует оплатить всю коробку. Прав ли продавец? Кто должен возместить убыток?
- 17. Ситуация №17.** Покупатель случайно опрокинул витрину с йогуртами, несколько баночек упали на пол и разбились. Администрация требует компенсации. Права ли администрация? Кто должен возместить убыток?
- 18. Ситуация №18.** В магазине покупатель уронил пакет с замороженными овощами, упаковка порвалась, овощи рассыпались по полу. Продавец требует оплаты за весь пакет. Прав ли продавец? Кто должен возместить убыток?
- 19. Ситуация №19.** Покупатель случайно разбил банку с томатной пастой, пытаясь достать другую банку с полки. Администрация требует возмещения ущерба. Права ли администрация? Кто должен возместить убыток?
- 20. Ситуация №20.** В магазине покупатель уронил бутылку с уксусом, она разбилась и повредила рядом стоящие товары. Продавец требует оплатить все повреждённые товары. Прав ли продавец? Кто должен возместить убыток?
- 21. Ситуация №21.** Покупатель случайно опрокинул корзину с картофелем, часть клубней оказалась повреждена. Администрация требует компенсации. Права ли администрация? Кто должен возместить убыток?
- 22. Ситуация №22.** В магазине покупатель уронил пакет с рисом, упаковка порвалась, крупа рассыпалась по полу. Продавец требует оплаты за весь пакет. Прав ли продавец? Кто должен возместить убыток?

- 23. Ситуация №23.** Покупатель случайно разбил банку с рыбными консервами, пытаясь взять другую банку с полки. Администрация требует возмещения ущерба. Права ли администрация? Кто должен возместить убыток?
- 24. Ситуация №24.** В магазине покупатель уронил бутылку с минеральной водой, она разбилась и повредила рядом стоящие товары на полке. Продавец требует оплатить все повреждённые товары. Прав ли продавец? Кто должен возместить убыток?
- 25. Ситуация №25.** Покупатель случайно опрокинул витрину с колбасными изделиями, часть продукции упала на пол и испачкалась. Администрация требует компенсации. Права ли администрация? Кто должен возместить убыток?
- 26. Ситуация №26.** В магазине покупатель уронил пакет с мукой, упаковка порвалась, мука рассыпалась по полу. Продавец требует оплаты за весь пакет. Прав ли продавец? Кто должен возместить убыток?
- 27. Ситуация №27.** Покупатель случайно разбил банку с джемом, пытаясь взять другую банку с полки. Администрация требует возмещения ущерба. Права ли администрация? Кто должен возместить убыток?
- 28. Ситуация №28.** В магазине покупатель уронил бутылку с соевым соусом, она разбилась и повредила рядом стоящие товары. Продавец требует оплатить все повреждённые товары. Прав ли продавец? Кто должен возместить убыток?
- 29. Ситуация №29.** Покупатель случайно опрокинул корзину с луком, часть луковиц оказалась повреждена. Администрация требует компенсации. Права ли администрация? Кто должен возместить убыток?
- 30. Ситуация №30.** В магазине покупатель уронил пакет с сахаром, упаковка порвалась, сахар рассыпался по полу. Продавец требует оплаты за весь пакет. Прав ли продавец? Кто должен возместить убыток?

2. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

Вид контроля	Наименование работы	Наименование оценочных средств	Шкала оценивания
Текущий контроль	Вопросы для обсуждения на занятиях; Устные опросы по ранее изученному материалу; Письменные работы: рефераты, тестовые задания; Практические задания; Рефераты и доклады по темам (вопросам), вынесенным на самостоятельную работу.	Оценка выступлений на практическом (семинарском) занятии, проверка заданий, устный опрос, оценивание докладов, рефератов	отлично хорошо удовлетворительно неудовлетворительно

Критерии оценивания устных ответов обучающихся

Шкала оценивания	Характеристика оценивания
отлично	оценивается ответ, который 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.
хорошо	оценивается 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.
удовлетворительно	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.
неудовлетворительно	оценивается 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.

Критерии оценивания работы обучающихся на семинарских занятиях

Шкала оценивания	Показатели	Критерии
------------------	------------	----------

Шкала оценивания	Показатели	Критерии
Отлично	1. Полнота выполнения практического и тестового задания (полнота ответа); 2. Своевременность выполнения задания; 3. Последовательность и рациональность выполнения	Задание решено самостоятельно. При этом составлен правильный алгоритм решения задания, в логических рассуждениях, в выборе формул и решении нет ошибок, получен верный ответ, задание решено рациональным способом. Дан правильный и исчерпывающий ответ на поставленные теоретические и тестовые вопросы, в которых обучающийся показал всестороннее системное знание программного материала, усвоение основной и дополнительной литературы, четкое владение понятиями аппаратом.
Хорошо	4. Правильность ответов на вопросы; 5. Самостоятельность решения (владение дополнительным материалом); 6. Знание нормативно-законодательной базы и терминологии курса	Задание решено с помощью преподавателя. При этом составлен правильный алгоритм решения задания, в логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок; правильно сделан выбор формул для решения; есть объяснение решения, но задание решено нерациональным способом или допущено не более двух несущественных ошибок, получен верный ответ. На поставленные теоретические и тестовые вопросы, при которых обучающийся показал достаточный уровень знаний основного программного материала: освоение информации лекционного курса и учебных пособий, овладение понятийным аппаратом, методикой исследований при попытке анализа различных ситуаций.
Удовлетворительно		Задание решено с подсказками преподавателя. Задание решено в общем виде. Обучающийся показал средний уровень знаний основного программного материала, но не мог убедительно аргументировать свой ответ, ошибся в использовании понятийного аппарата, показал недостаточные знания литературных источников.
Неудовлетворительно		Задание не решено. Обучающийся продемонстрировал значительные пробелы в знаниях основного программного материала, не аргументировал свой ответ, показал неудовлетворительные знания понятийного аппарата и специальной литературы.

Критерии оценивания рефератов

Средство контроля	Критерии оценивания	Шкала оценивания
Реферат	Выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы. Реферат раскрывает поднятую проблематику в полном объёме.	отлично

<p>Основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.</p> <p>В реферате имеются неточности и предметная область выступления раскрыта не в полной мере.</p>	хорошо
<p>Имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.</p> <p>В реферате не в полной степени раскрыт понятийный аппарат, имеются существенные неточности в процессе формирования выводов.</p>	удовлетворительно
<p>Тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.</p> <p>Тема реферата не раскрыта или выполнена не по существу ранее поставленного вопроса.</p> <p>Реферат не сдан / доклад не сделан.</p>	неудовлетворительно

Критерии оценивания тестов

Средство контроля	Критерии оценивания – процент положительных ответов	Шкала оценивания
Тестирование	90-100	отлично
	70-89	хорошо
	40-69	удовлетворительно
	< 39	неудовлетворительно

3. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Средства оценивания в ходе промежуточной аттестации:

- вопросы для экзамена;
- практические задания экзамена.

Компетенция ПК-1 - Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		
ПК-1.1 Знает	ПК-1.2 Умеет	ПК-1.3, ПК-1.4 Владеет
- Знает разработку планов размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства продукции	- Умеет осуществлять расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции	- Владеет навыками разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, проведения маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта

		в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
3.1 № 1-30	3.2 № 1-30	3.2 № 1-30

3.1 Вопросы к экзамену

1. Предмет, цели и задачи товароведения продовольственных товаров.
2. Классификация продовольственных товаров. Принципы классификации.
3. Классификация и кодирование товаров по ОКПД 2 и ТН ВЭД.
4. Химический состав продовольственных товаров: белки, жиры, углеводы, витамины, вода, минеральные вещества.
5. Физические свойства продовольственных товаров: плотность, вязкость, теплоемкость, гигроскопичность.
6. Факторы, формирующие качество товаров: сырье, технология производства, упаковка.
7. Факторы, сохраняющие качество товаров: упаковка, маркировка, транспортирование, хранение.
8. Понятие о качестве товаров. Градации качества: стандартная, нестандартная, брак.
9. Дефекты продовольственных товаров: допустимые, критические, устранимые и неустраиваемые.
10. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров. Виды фальсификации.
11. Классификация зерномучных товаров (зерно, мука, крупа, хлебобулочные изделия).
12. Классификация и ассортимент муки (пшеничная, ржаная). Показатели качества муки.
13. Ассортимент и требования к качеству круп (гречневая, рисовая, овсяная).
14. Производство хлеба: сырье и основные стадии технологического процесса.
15. Ассортимент и классификация хлебобулочных изделий (хлеб простой, улучшенный, сдоба).
16. Болезни хлеба (картофельная болезнь, плесневение). Причины возникновения и меры предупреждения.
17. Макароны изделия: сырье, производство, классификация (группы А, Б, В).
18. Сухие завтраки (кукурузные хлопья, палочки): технология производства и требования к качеству.
19. Химический состав свежих плодов и овощей (углеводы, витамины, органические кислоты).
20. Факторы, влияющие на сохраняемость плодов и овощей (температура, влажность, газовый состав).
21. Классификация свежих овощей (клубнеплоды, корнеплоды, капустные и др.).
22. Классификация свежих плодов (семечковые, косточковые, ягоды).
23. Болезни картофеля при хранении (фитофтороз, фузариоз). Меры борьбы.
24. Хранение яблок и груш: режимы температуры и влажности для разных сортов.
25. Замороженные овощи и плоды: технология производства и требования к качеству.
26. Квашенные и соленые овощи (капуста, огурцы): технология производства и дефекты.
27. Сушеные плоды и овощи: способы сушки и требования к качеству.
28. Классификация вкусовых товаров (чай, кофе, пряности, приправы).
29. Чай байховый: виды (черный, зеленый), ферментация, показатели качества.
30. Кофе натуральный: виды (Арабика, Робуста), способы обжарки и приготовления.
31. Пряности: классификация (классические и местные), использование в кулинарии.
32. Поваренная соль: сорта (экстра, высший), йодирование, требования к хранению.
33. Уксус: виды (столовый, яблочный), крепость и использование.
34. Безалкогольные напитки: классификация (соки, нектары, сокосодержащие напитки).
35. Минеральные воды: классификация по минерализации и назначению.
36. Крахмал: сырье для производства (картофельный, кукурузный), свойства и использование.
37. Сахар-песок и сахар-рафинад: производство из сахарной свеклы или тростника.
38. Мед натуральный: химический состав (фруктоза, глюкоза), виды фальсификации.
39. Карамель: сырье (патока), классификация (леденцовая, с начинкой), дефекты.
40. Драже: технология производства корпусов и накатки оболочек.
41. Конфеты: классификация (глазированные/неглазированные), требования к качеству начинок.
42. Шоколад: сырье (какао-бобы), этапы производства (конширование), пороки вкуса.
43. Печенье: классификация по рецептуре и способу приготовления.
44. Вафли: сырье для теста и начинок, дефекты при хранении.
45. Торты и пирожные: классификация по виду теста и отделки.
46. Растительные масла: способы получения (прессование, экстракция), очистка (рафинация).
47. Классификация растительных масел по степени очистки (нерафинированное, гидратированное).
48. Животные топленые жиры: производство из жировой ткани животных.
49. Маргарин: сырье (растительные масла), эмульгаторы, классификация по назначению.
50. Кулинарные и кондитерские жиры: отличие от маргарина по составу.

51. Майонез: сырье (растительное масло, яичный порошок), эмульсионная структура.
52. Сливочное масло: производство методом сбивания или преобразования ВЖС.
53. Пороки сливочного масла при хранении (штафф, прогоркание).
54. Молоко питьевое пастеризованное и стерилизованное: отличие режимов обработки.
55. Кисломолочные продукты: виды брожения (молочнокислое, смешанное), ассортимент.
56. Сметана: технология производства резервуарным способом.
57. Творог: способы производства кислотный и кислотно-сычужный.
58. Сыры сычужные твердые: классификация по массовой доле влаги в обезжиренном веществе.
59. Мороженое: сырье для смесей, процессы фризирования и закаливания.
60. Молочные консервы: сгущенное молоко с сахаром и стерилизованное сгущенное молоко («сгущенка»).

3.2. Практические задания к экзамену

1. **Задание №1.** Покупатель приобрёл в магазине сметану, но дома обнаружил, что она имеет неоднородную консистенцию и комки. Прав ли покупатель, считая товар испорченным? Каковы требования к качеству сметаны? Провести полный анализ ситуации.
2. **Задание №2.** В магазине покупатель обратил внимание, что на упаковке с творогом указана дата изготовления, но не указан срок годности. Прав ли продавец? Какие обязательные сведения должны быть на маркировке? Провести полный анализ ситуации.
3. **Задание №3.** Покупатель приобрёл пакет молока, а при вскрытии почувствовал кислый запах. Продавец утверждает, что молоко было свежим на момент продажи. Кто прав? Каковы признаки порчи молока? Провести полный анализ ситуации.
4. **Задание №4.** На полке магазина обнаружены яйца с трещинами на скорлупе. Можно ли их реализовывать? Каковы требования к качеству яиц? Провести полный анализ ситуации.
5. **Задание №5.** Покупатель приобрёл колбасу, а дома обнаружил на ней сероватый налёт. Прав ли покупатель, считая товар испорченным? Каковы признаки порчи колбасных изделий? Провести полный анализ ситуации.
6. **Задание №6.** В магазине покупатель увидел, что замороженная рыба покрыта толстым слоем льда (глазурь). Продавец утверждает, что это норма. Прав ли продавец? Каковы требования к глазированию рыбы? Провести полный анализ ситуации.
7. **Задание №7.** Покупатель приобрёл хлеб, который через сутки покрылся плесенью. Продавец утверждает, что хлеб был свежим. Кто прав? Каковы сроки хранения хлеба и признаки его порчи? Провести полный анализ ситуации.
8. **Задание №8.** На упаковке с консервами вздута крышка («бомбаж»). Можно ли реализовывать такой товар? Каковы причины и последствия бомбажа? Провести полный анализ ситуации.
9. **Задание №9.** Покупатель приобрёл мёд, который через месяц засахарился. Он считает, что мёд испорчен. Прав ли покупатель? Каковы особенности хранения и кристаллизации мёда? Провести полный анализ ситуации.
10. **Задание №10.** В магазине обнаружены овощи (морковь, картофель) с зелёными пятнами (соланин). Можно ли их продавать? Каковы риски для потребителя? Провести полный анализ ситуации.
11. **Задание №11.** Покупатель приобрёл в магазине подсолнечное масло (нерафинированное), обратил внимание, что в одной из бутылок имеется осадок и сделал замечание продавцу, сказав, что выставлен испорченный товар. Прав ли покупатель? Чем отличается масло, где имеется осадок от масла, которое осадка не имеет? Провести полный анализ ситуации.
12. **Задание №12.** Покупатель приобрёл замороженные пельмени, а при варке они слиплись в комок и имеют сероватый цвет теста. Прав ли покупатель, считая товар некачественным? Каковы требования к качеству замороженных полуфабрикатов? Провести полный анализ ситуации.
13. **Задание №13.** На упаковке с соком указано «без добавления сахара», но вкус очень сладкий. Покупатель считает, что его обманули. Прав ли он? Как отличить сок с сахаром от натурального? Провести полный анализ ситуации.
14. **Задание №14.** В магазине покупатель обнаружил сыр с плесенью (не сыр типа «Дорблю», а обычную «бытовую» плесень). Можно ли его реализовывать после зачистки? Каковы правила работы с плесневелым сыром? Провести полный анализ ситуации.

- 15. Задание №15.** Покупатель приобрёл пакетированный чай, а при заваривании вода окрасилась слабо, вкус невыраженный. Прав ли покупатель, считая товар фальсифицированным или некачественным? Каковы признаки качественного чая? Провести полный анализ ситуации.
- 16. Задание №16.** В магазине обнаружены консервы «Говядина тушёная», в которых много жира и мало мяса. Соответствует ли это ГОСТу? Каковы требования к сортности мясных консервов? Провести полный анализ ситуации.
- 17. Задание №17.** Покупатель приобрёл замороженные креветки с чёрными головами и неприятным запахом. Прав ли он, отказываясь от товара? Каковы признаки свежести морепродуктов? Провести полный анализ ситуации.
- 18. Задание №18.** На упаковке с макаронными изделиями указано «из твёрдых сортов пшеницы», но при варке они разварились в кашу. Прав ли покупатель, считая товар фальсификатом? Как проверить качество макарон? Провести полный анализ ситуации.
- 19. Задание №19.** В магазине обнаружены банки с компотом, в которых крышка не «втянута» внутрь (нет вакуума). Можно ли их продавать? Каковы признаки герметичности консервов? Провести полный анализ ситуации.
- 20. Задание №20.** Покупатель приобрёл шоколад с белым налётом («седина»). Он считает, что шоколад испорчен. Прав ли он? Каковы причины появления белого налёта на шоколаде? Провести полный анализ ситуации.
- 21. Задание №21.** В магазине обнаружены яблоки одного сорта, но разного размера и цвета в одной сетке (на упаковке указано «сорт Голден»). Нарушены ли требования к ассортиментной однородности? Провести полный анализ ситуации.
- 22. Задание №22.** Покупатель приобрёл копчёную рыбу с очень резким запахом дыма и липкой поверхностью. Прав ли он, считая товар испорченным или обработанным «жидким дымом» неадекватного качества? Провести полный анализ ситуации.
- 23. Задание №23.** На упаковке с йогуртом указано «срок годности 30 суток», но при вскрытии обнаружено расслоение продукта и пузырьки газа (брожение). Почему это произошло? Кто виноват: производитель или магазин? Провести полный анализ ситуации.
- 24. Задание №24.** Покупатель приобрёл сметану в мягкой упаковке (пакет), которая при вскрытии «вздулась». Он считает, что продукт испорчен из-за нарушения технологии производства (газообразующие бактерии). Прав ли он всегда в таком случае? Могут ли быть другие причины вздутия пакета со сметаной? Провести полный анализ ситуации.
- 25. Задание №25.** Покупатель приобрёл баночный мёд зимой в неотапливаемом магазине (на улице -20°C). Мёд полностью застыл и стал очень твёрдым. Покупатель считает, что мёд «замёрз» и испортился. Прав ли он? Как температура влияет на свойства мёда? Провести полный анализ ситуации.
- 26. Задание №26.** Покупатель приобрёл филе рыбы в вакуумной упаковке. При вскрытии он почувствовал резкий неприятный запах «селёдки» или «несвежей рыбы». Продавец утверждает, что это «запах вакуума» или самой рыбы. Прав ли продавец? Что такое «запах вакуума»? Провести полный анализ ситуации.
- 27. Задание №27.** (В магазин поступила партия яиц. При овоскопировании (просвечивании) обнаружено, что у некоторых яиц воздушная камера увеличена и подвижна. Можно ли такие яйца реализовывать как «столовые»? Как категория яйца зависит от размера воздушной камеры? Провести полный анализ ситуации.
- 28. Задание №28.** Покупатель приобрёл ультрапастеризованное молоко (УНТ). Дома он обнаружил в нём мелкие хлопья белка. Он считает это признаком порчи. Прав ли он? Что такое «коагуляция белка» в молоке? При каких условиях она происходит? Провести полный анализ ситуации.
- 29. Задание №29.** Покупатель приобрёл спагетти известного бренда. При варке они сохранили форму, но вода стала очень мутной/клейкой. Он считает это признаком большого количества крахмала/низкого качества. Прав ли он? Как количество клейковины влияет на варочные свойства макарон? Провести полный анализ ситуации.

30. Задание №30. На оболочке сырокопчёной колбасы обнаружен сухой белый налёт (плесень). Продавец предлагает зачистить налёт и продать товар со скидкой. Безопасно ли это? Какая плесень может быть на колбасе? Провести полный анализ ситуации.

4. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Шкала оценивания уровня сформированности компетенций (по пятибалльной системе) экзамен

Формируемые уровни освоения компетенций	Критерии оценивания	Шкала оценивания
Высокий уровень	Изложено правильное понимание вопроса, четко и самостоятельно дан исчерпывающий ответ, содержание раскрыто полно, профессионально, грамотно. Обучающимся усвоена взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии. Отражает успешное и систематическое применение навыков и умений по данной дисциплине в соответствии с ФГОС.	отлично
Базовый уровень	Изложено правильное понимание вопроса, дано достаточно подробное описание предмета ответа, приведены и раскрыты в тезисной форме основные понятия, относящиеся к предмету ответа. Ответ отражает полное знание учебно-программного материала, систематический характер знаний по дисциплине, а также наличие базового уровня овладения практическими умениями и навыками по данной дисциплине в соответствии с ФГОС	хорошо
Пороговый уровень	Ответ отражает теоретические знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии. Данная оценка может быть выставлена обучающемуся, допустившему неточности в ответе, но обладающими необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя, отмечен начальный уровень овладения практическими умениями и навыками по данной дисциплине в соответствии с ФГОС	удовлетворительно
Неудовлетворительный уровень	При ответе обучающегося обнаружено отсутствие знаний, умений и навыков и/или фрагментарные знания основного учебно-программного материала.	неудовлетворительно

Текущий контроль и промежуточная аттестация осуществляются в соответствии с «Положением о текущей и промежуточной аттестации обучающихся в Автономной некоммерческой организации «Образовательная организация высшего образования» «Университет экономики и управления».

Вид промежуточной аттестации – экзамен.

Форма проведения промежуточной аттестации – письменный экзамен

Разработчик

Инжиева Д.М.

Согласовано

Заведующий кафедрой

Моторина Д.В.