



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«Казанский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Казанский ГАУ)

Агрономический факультет
Кафедра растениеводства и плодовоовощеводства

УТВЕРЖДАЮ
Первый проректор –
проректор по учебно-
воспитательной работе, проф.
Б.Р. Зиганшин
2020 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО
ДИСЦИПЛИНЕ
«ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПЛОДОВ И ОВОЩЕЙ»
(приложение к рабочей программе дисциплины)

Направление подготовки
35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) подготовки
Технология производства и переработки
продукции растениеводства

Уровень
бакалавриата

Форма обучения
заочная

Год поступления обучающихся: 2020

Казань 2020

Составитель: Егоров Леонид Михайлович, к.с.-х.н., доцент

Фонд оценочных средств обсуждён и одобрен на заседании кафедры
растениеводства и плодовоовощеводства «30» апреля 2020 года (протокол № 8)

Заведующий кафедрой, д.с.-х.н., профессор Амиров М.Ф.

Рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии агрономического
факультета 12 мая 2020 года (протокол № 9)

Председатель метод. комиссии, д.с.-х.н., Шайдуллин Р.Р.

Согласовано:
Декан агрономического
факультета, д.с.-х.н., профессор Сержанов И.М.

Протокол ученого совета Агрономического факультета № 9 от 13 мая 2020 г.

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения ОПОП бакалавриата по направлению обучения 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине «Товароведение плодов и овощей»:

Таблица 1.1.- Требования к результатам освоения дисциплины

Компетенция	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПКС-6 Способен осуществлять контроль качества и обеспечивать безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ПКС-6.1 Владеет методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Знать: требования к качеству и принципы дифференцирования на товарные сорта; процессы, протекающие в свежей плодоовощной продукции на этапах товародвижения Уметь осуществлять отбор проб; проводить процедуру идентификации; оценку качества свежих и поработанных плодов и овощей, оценивать уровень безопасности продукции, формировать товарные партии для хранения и транспортирования продукции, Владеть способностью обеспечивать оптимальные условия и сроки хранения, транспортирования и реализации продукции; оформлять заключение о качестве.

2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Таблица 2.1 – Показатели и критерии определения уровня сформированности компетенций

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Критерии оценивания результатов обучения			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
ПКС-6.1 Владеет методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Знать: требования к качеству и принципы дифференцирования на товарные сорта; процессы, протекающие в свежей плодоовощной продукции на этапах товародвижения	Уровень знаний ниже минимальных требований знаний состава, в товароведении плодов и овощей, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний состава, свойств и пищевой в товароведении плодов и овощей, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки состава, в товароведении плодов и овощей, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки состава, в товароведении плодов и овощей и методов их анализа, без ошибок
	Уметь осуществлять отбор проб; проводить процедуру идентификации; оценку качества свежих и поработанных плодов и овощей,	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения оценивать качество и безопасность в товароведении плодов и овощей, имели место грубые	Продемонстрированы основные умения оценивать качество и безопасность в товароведении плодов и овощей, решены типовые задачи с негрубыми ошибками,	Продемонстрированы все основные умения оценивать качество и безопасность в товароведении плодов и овощей, решены все основные задачи с негрубыми	Продемонстрированы все основные умения оценивать качество и безопасность в продуктах в товароведении плодов и овощей, решены все основные задачи с

оценивать уровень безопасности продукции, формировать товарные партии для хранения и транспортирования продукции,	ошибки	выполнены все задания, но не в полном объеме	ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме
Владеть способностью обеспечивать оптимальные условия и сроки хранения, транспортирования и реализации продукции; оформлять заключение о качестве.	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки владения методами оценки качества и безопасности продуктов по физико-химическим, микробиологическим и органолептическим показателям, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач владения методами оценки качества и безопасности продуктов по физико-химическим, микробиологическим и органолептическим показателям, с некоторыми недочетами	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач владения методами оценки качества и безопасности продуктов по физико-химическим, микробиологическим и органолептическим показателям с некоторыми недочетами	Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач владения методами оценки качества и безопасности продуктов по физико-химическим, микробиологическим и органолептическим показателям без ошибок и недочетов

Описание шкалы оценивания

1. Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, не овладевшему ни одним из элементов компетенции, т.е. обнаружившему существенные пробелы в знании основного программного материала по дисциплине, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данной дисциплине.
2. Оценка «удовлетворительно» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать», т.е. проявившему знания основного программного материала по дисциплине в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности в ответе на экзамене, но в основном обладающему необходимыми знаниями для их устранения при корректировке со стороны экзаменатора.
3. Оценка «хорошо» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать» и «уметь», проявившему полное знание программного материала по дисциплине, освоившему основную рекомендованную литературу, обнаружившему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности.
4. Оценка «отлично» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать», «уметь» и «владеть», проявившему всесторонние и глубокие знания программного материала по дисциплине, освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний.
5. Оценка «зачтено» соответствует критериям оценок от «отлично» до «удовлетворительно».
6. Оценка «не зачтено» соответствует критерию оценки «неудовлетворительно».

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Таблица 3.1 – Типовые контрольные задания соотнесенные с индикаторами достижения компетенций

Индикатор достижения компетенции	№ заданий (вопросов, билетов, тестов и пр.) для оценки результатов обучения по соотнесенному индикатору достижения компетенции
ПКС-6.1	Тесты к экзамену: 67-73, 107, 108, 157, 159, Вопросы для устного экзамена: 2, 6, 7, 32, 35, 47, 55, 56, 58, 59, 86 Задания для лабораторных занятий по темам: 4, 10, 14

3.2. Вопросы для самостоятельного изучения отдельных тем (модулей)

3.2.1. Вопросы для самостоятельного изучения темы (модуля)

«Классификация, химический состав и пищевая ценность свежих плодов и овощей»

1. Что лежит в основе товароведной классификации плодов и овощей? С какой целью она применяется?
2. По каким признакам и на какие группы подразделяют плоды? Какие плоды входят в каждую из этих групп?
3. По каким признакам классифицируют овощи? Перечислите и охарактеризуйте основные группы овощей.
4. Назовите пищевые вещества, входящие в состав плодов и овощей. Какое значение они имеют в питании человека?
5. Чем обусловлена пищевая и энергетическая ценность плодоовощной продукции?
6. Дайте краткую характеристику основных видов плодов, используемых для промышленной переработки.
7. Дайте краткую характеристику основных видов овощей, используемых для промышленной переработки.

3.2.2. Вопросы для самостоятельного изучения темы (модуля)

«Требования к плодам и овощам, заготавливаемым для хранения и последующей переработки».

1. Как подразделяются свежие плоды и овощи в зависимости от степени зрелости?
2. Какие общие требования предъявляются к качеству свежих плодов, предназначенных для переработки?
3. Какие общие требования предъявляются к качеству свежих овощей, предназначенных для переработки?

4. Какая тара используется для упаковки свежих плодов и овощей?
5. В чем заключаются особенности упаковки в тару свежих плодов?
6. В чем заключаются особенности упаковки в тару свежих овощей?
7. Какие существуют способы укладки плодов в тару?

3.2.3. вопросы для самостоятельного изучения темы (модуля)

«Транспортирование свежих плодов и овощей».

1. В чем заключаются особенности транспортирования скоропортящихся грузов? Какие документы сопровождают партию скоропортящихся товаров при перевозке?
2. Какие факторы влияют на возможность и продолжительность перевозки свежих плодов и овощей?
3. Какие существуют способы регулирования температуры и относительной влажности воздуха при перевозке скоропортящихся грузов?
4. Каковы правила укладки грузов при перевозке автомобильным транспортом?
5. В чем заключаются особенности перевозки плодов и овощей железнодорожным транспортом? Какие существуют способы укладки груза в железнодорожном вагоне?
6. В чем заключаются особенности перевозки грузов морским транспортом?
7. В чем заключаются особенности перевозки грузов внутренним водным транспортом?

3.2.4. Вопросы для самостоятельного изучения темы (модуля)

«Хранение свежих плодов и овощей, заготавливаемых для последующей переработки».

1. Какие принципы положены в основу классификации плодоовощехранилищ?
2. Каковы виды и назначение зданий и помещений для хранения плодоовощной продукции?
3. Какие факторы влияют на сохраняемость свежих плодов и овощей?
4. Какие существуют способы создания и поддержания режимов хранения свежей плодоовощной продукции?
5. Какие требования предъявляются к качеству плодов и овощей при закладке на хранение?
6. Какие существуют способы хранения плодов и овощей?
7. Что является причиной потерь плодов и овощей при хранении? Какие существуют виды потерь и меры по их минимизации?

3.2.5. Вопросы для самостоятельного изучения темы (модуля)

«Особенности и способы хранения отдельных видов свежих плодов и овощей».

1. В чем заключаются особенности хранения семечковых плодов? Каковы правила размещения семечковых плодов на хранение?
2. Охарактеризуйте способы хранения свежих овощей. В чем их преимущества и недостатки?
3. В чем заключаются особенности хранения свежего картофеля? Каковы способы хранения картофеля?
4. В чем заключаются особенности хранения свежих корнеплодов? Режим хранения.
5. В чем заключаются особенности хранения капустных овощей? Режим хранения.

6. В чем сущность газового хранения плодов и овощей? Каковы преимущества и недостатки хранения в регулируемой газовой среде?

7. Какова цель дозаривания плодов? Охарактеризуйте процессы, происходящие в плодах при дозаривании.

3.3. Вопросы письменной контрольной работы (заочная форма обучения)

1. Классификация, химический состав и пищевая ценность свежих плодов и овощей.
2. Классификация плодов и овощей
3. Химический состав свежих плодов и овощей, их пищевая ценность
4. Краткая характеристика отдельных видов плодов .
5. Краткая характеристика отдельных видов овощей
6. Требования к плодам и овощам, заготавливаемым для хранения и последующей переработки
7. Общие требования к свежим плодам и овощам, предназначенным для хранения и переработки
8. Технические требования к качеству плодов, заготавливаемых для переработки
9. Перевозка свежих плодов и овощей автомобильным транспортом
10. Перевозка свежих плодов и овощей железнодорожным транспортом
11. Особенности морской перевозки плодоовощных грузов .
12. Особенности перевозки свежих плодов и овощей внутренним водным транспортом
13. Хранение свежих плодов и овощей, заготавливаемых для последующей переработки
14. Классификация предприятий для хранения плодоовощной продукции, состав их помещений
15. Факторы, влияющие на сохранность свежих плодов и овощей
16. Физические параметры создания оптимальных условий хранения плодоовощной продукции
17. Способы создания и поддержания режимов хранения свежей плодоовощной продукции
18. Требования к качеству плодоовощного сырья при его закладке на хранение
19. Потери при хранении свежих плодов и овощей и способы их сокращения
20. Особенности и способы хранения отдельных видов свежих плодов и
21. Хранение яблок в холодильных камерах
22. Хранение яблок в контролируемой атмосфере
23. Хранение картофеля, корнеплодов и кочанной капусты в буртах
24. Хранение картофеля в стационарных хранилищах с естественным охлаждением
25. Хранение картофеля в холодильных камерах
26. Хранение моркови в стационарных хранилищах с естественным охлаждением
27. Хранение моркови в холодильных камерах
28. Хранение кочанной капусты в стационарных хранилищах с естественным охлаждением
29. Хранение кочанной капусты в холодильных камерах
30. Дозаривание плодов после хранения в охлажденном состоянии
31. Методы консервирования
32. Плодоовощные консервы

33. Технология производства плодоовощных консервов
34. Технология производства натуральных овощных консервов
35. Технология производства закусовых консервов
36. Технология производства обеденных консервов
37. Технология производства томатопродуктов
38. Технология производства овощных и плодовых маринадов
39. Технология производства плодово-ягодных консервов .
40. Технология производства компотов
41. Технология производства натуральных плодово-ягодных консервов
42. Технология производства пюреобразных плодово-ягодных консервов
43. Технология производства плодово-ягодных консервов, протертых с сахаром
44. Товароведная характеристика плодоовощных консервов
45. Квашеные и соленые овощи, моченые плоды
46. Производство квашеных и соленых овощей, моченых плодов
47. Квашение капусты
48. Соление огурцов, томатов, моркови, свеклы,
49. Мочение яблок, сливы и ягод
50. Товароведная характеристика квашеных и соленых овощей, моченых
51. Сушеные овощи и плоды
52. Технология производства сушеных овощей и плодов
53. Товароведная характеристика сушеных овощей и плодов
54. Замороженные плоды и овощи
55. Технология производства замороженных плодов и овощей
56. Товароведная характеристика замороженных овощей и плодов
57. Картофелепродукты
58. Технология производства картофелепродуктов
59. Замороженные картофелепродукты
60. Обжаренные картофелепродукты
61. Товароведная характеристика картофелепродуктов
62. Грибы и продукты их переработки
63. Классификация, характеристика и требования к свежим грибам, используемым для переработки
64. Переработка грибов
65. Организация и методы экспертизы продуктов переработки плодов и овощей
66. Органолептическая оценка продуктов переработки плодов и овощей
67. Характеристика методов оценки физико-химических показателей качества продуктов переработки плодов и овощей.

3.3. Примеры ситуационных задач

3.3.1 Решите ситуационные задачи.

1. В магазин поступила партия слив сорта Анна Шпет в ящиках по 5 кг. Масса партии 1000 кг. При анализе объединенной пробы установлено: 0,3 кг плодов с трещинами; 0,125 кг поврежденных плодояжкой; 0,1 кг зеленых; 0,1 кг с серой гнилью. Рассчитайте массу объединенной и средней пробы и дайте заключение о качестве (%)

стандартной, нестандартной продукции и отхода). Ваши действия, если в качественном удостоверении указано 100% стандартной продукции.

2. В магазин поступила партия вишни с плодоножкой. При приемке обнаружено наличие следующих дефектов (в %): плодов без плодоножки - 9, плодов с зажившими механическими повреждениями - 4, помятых - 5. Сделайте заключение о качестве.

3. При приемке вишни с плодоножкой в магазине оказалось: партия отвечает требованию стандарта, однако мятых плодов в ней 15%. Ваше заключение о качестве. В каких косточковых плодах больше всего пектина?

4. Почему ренклоды используют главным образом в свежем виде, а венгерки - для изготовления варенья, чернослива?

5. Какие сливы сохраняются лучше - ренклоды или венгерки?

3.3.2. Решите задачи

1. В магазине покупатель приобрел 2 кг свежей моркови. Дайте ответы на следующие вопросы:

- Допустимо ли в покупке наличие моркови с наибольшим диаметром менее 2 см и увядших?

- Возможны ли поломанные корнеплоды, с трещинами?

- Допустимо ли наличие земли?

Дайте обоснованные ответы. Укажите нормативный документ, который вы использовали для ответа на вопросы.

2. В среднем образце моркови весом 14 кг оказалось корней с обрезанной ботвой длиной 2 см - 0,5 кг, размером по наибольшему диаметру 2 см - 0,4 кг, поломанных - 0,4 кг. Дайте заключение о качестве моркови.

3.3.3. Решите задачи

1. При приемке в магазине капусты свежей белокочанной поздней обнаружены следующие дефекты (в %): кочанов с сухим загрязнением - 5, механическими повреждениями на глубину 2-3 облегающих листьев - 5. Дайте заключение о качестве капусты.

2. При приемке в магазине капусты свежей белокочанной поздней в марте обнаружено следующее: часть кочанов имеет массу 0,45 кг, поверхность имеет срезы около V_6 поверхности (примерно 10 %). Дайте заключение о качестве.

3. В магазин поступило 15 сентября 6 т белокочанной капусты сорта Слава, упакованной в ящики массой нетто по 50 кг. В объединенной пробе обнаружено: 26 кг кочанов массой нетто менее 0,8 кг; 10 кг кочанов с кочерыгой длиной 3,5 см; 4 кг кочанов с механическими повреждениями на глубину более 5 облегающих листьев и 0,5 кг опавших листьев. Дайте заключение о фактическом качестве капусты (% стандартной, нестандартной продукции и отхода). Каковы должны быть действия коммерсанта, если в качественном удостоверении указано 98 % стандартной продукции и 2 % отхода?

3.4. Вопросы тестов для промежуточной аттестации (зачет)

1. Понятие о пищевой ценности продуктов питания.
2. Товароведная классификация товаров, ее значение для практической деятельности техников-технологов.
3. Маркировка, как средство идентификации о товаре, ее функции, значение.
4. Качество товаров, основные понятия, градации, показатели.
5. Дефекты товаров, причины их возникновения.

6. Упаковка, как фактор, сохраняющий качество товаров. Приведите примеры.

7. Режим хранения, как фактор, сохраняющий качество товаров. Приведите примеры.

8. Товарные потери, виды, способы предупреждения, мероприятия по снижению товарных потерь.

9. Документы, подтверждающие качество и безопасность товаров, их характеристика.

10. Корнеплоды и клубнеплоды: классификация, хозяйственно- ботанического сорта, болезни, требования к качеству, значение в питании человека.

17. Луковые, капустные, салатно-шпинатные овощи: классификация, болезни, требование к качеству, значение в питании человека.

11. Тыквенные, томатные овощи: классификация болезни, требование к качеству, значение в питании человека.

12. Свежие грибы: пищевая ценность, классификация, требования к качеству, значение в питании человека, кулинарное использование.

13. Субтропические и тропические плоды: пищевая ценность, классификация, характеристика, требования к качеству, болезни, значение в питании человека, кулинарное использование.

14. Косточковые плоды: пищевая ценность, основные помологические сорта, требования к качеству, болезни, значение в питании человека.

15. Семечковые плоды: пищевая ценность, основные помологические сорта, требования к качеству, болезни, значение в питании человека.

16. Орехоплодные: пищевая ценность, виды, требования к качеству, болезни, значение в питании человека.

17. Переработанные плоды и овощи: классификация согласно способам обработки, требования к качеству, значение в питании человека.

18. Ягоды: химический состав, классификация, требования к качеству согласно ГОСТ, болезни, значение в питании человека.

19. Сушеные плоды и овощи: химический состав, виды, процесс производства, требования к качеству, значение в питании человека, условия хранения.

18. Быстрозамороженные плоды и овощи: сущность приготовления, виды, характеристики, требования к качеству.

19. Консервы овощные и плодово-ягодные: химический состав, классификация, процесс производства, требования к качеству, значение в питании человека.

20. Предмет и задачи товароведения продовольственных товаров. Товароведение как наука. Развитие товароведения на современном этапе.

21. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров. Объекты товароведной оценки.

22. Классификация продовольственных товаров. Виды классификации: происхождение, химический состав, степень обработки, назначение товаров и др. Понятие ассортимента.

23. Основные положения ГОСТ Р 51074-2003 «Товары пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов», «О защите прав потребителей» и др.

24. Пищевая ценность продовольственных товаров. Энергетическая, физиологическая, биологическая ценность. Характеристика.

25. Химический состав пищевых продуктов. Принципы сбалансированного питания. Пищевые и биологически активные добавки.

26. Качество и безопасность продовольственных товаров. Показатели качества и безопасности. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
27. Стандартизация и сертификация продовольственных товаров, декларация соответствия.
28. Органолептические и физико-химические методы контроля качества продовольственных товаров. Характеристика методов.
29. Правила хранения и режимы транспортирования продовольственных товаров.
30. Упаковочные материалы. Ассортимент. Органолептическая оценка. Информация о товаре. Кодирование товара.
31. Тара. Классификация и ассортимент. Требования к таре. Материалы и изделия, контактирующие с продовольственными товарами.
32. Фальсификация продовольственных товаров и способы ее выявления.
33. ГОСТ Р 51074-2003 «Товары пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Основные положения.
34. Закон РФ № 29-ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Основные положения.
35. Закон РФ «О защите прав потребителей». Основные положения.
36. Закон РФ «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов». Основные положения.
37. Химический состав пищевых продуктов.
38. Методы контроля качества пищевых продуктов и методы его определения.
39. Стандартизация и декларация соответствия продовольственных товаров.
40. Консервирование пищевых продуктов. Методы консервирования.
41. Транспортирование и хранение пищевых продуктов.
42. Товароведная характеристика субпродуктов из мясного сырья.
28. Упаковочные материалы. Ассортимент. Органолептическая оценка. Информация о товаре. Кодирование товара.
29. Тара. Классификация и ассортимент. Требования к таре. Материалы и изделия, контактирующие с продовольственными товарами.
30. Фальсификация продовольственных товаров и способы ее выявления.

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Лекции оцениваются по посещаемости, активности, умению выделить главную мысль.

Лабораторные занятия оцениваются по самостоятельности выполнения работы, активности работы в аудитории, правильности выполнения заданий, уровня подготовки к занятиям.

Самостоятельная работа оценивается по качеству и количеству выполненных домашних работ, грамотности в оформлении, правильности выполнения.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

Критерии оценки зачета в тестовой форме: количество баллов или удовлетворительно, хорошо, отлично. Для получения соответствующей оценки на экзамене по курсу используется накопительная система балльно-рейтинговой работы студентов. Итоговая оценка складывается из суммы баллов или оценок, полученных по всем разделам курса и суммы баллов полученной на зачете.

Критерии оценки уровня знаний студентов с использованием теста на зачете по учебной дисциплине

Оценка	Характеристики ответа студента
Отлично	86-100 % правильных ответов
Хорошо	71-85 %
Удовлетворительно	51- 70%
Неудовлетворительно	Менее 51 %

Оценка «зачтено» соответствует критериям оценок от «отлично» до «удовлетворительно». Оценка «не зачтено» соответствует критерию оценки «неудовлетворительно»

Количество баллов и оценка неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично определяются программными средствами по количеству правильных ответов к количеству случайно выбранных вопросов.

Критерии оценивания компетенций следующие:

1. Ответы имеют полные решения (с правильным ответом). Их содержание свидетельствует об уверенных знаниях обучающегося и о его умении решать профессиональные задачи, оценивается в 5 баллов (отлично);

2. Более 75 % ответов имеют полные решения (с правильным ответом). Их содержание свидетельствует о достаточных знаниях обучающегося и его умении решать профессиональные задачи – 4 балла (хорошо);

3. Не менее 50 % ответов имеют полные решения (с правильным ответом). Их содержание свидетельствует об удовлетворительных знаниях обучающегося и о его ограниченном умении решать профессиональные задачи, соответствующие его будущей квалификации – 3 балла (удовлетворительно);

4. Менее 50 % ответов имеют решения с правильным ответом. Их содержание свидетельствует о слабых знаниях обучающегося и его неумении решать профессиональные задачи – 2 балла (неудовлетворительно).