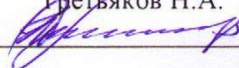


Министерство сельского хозяйства РФ  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Санкт-Петербургский государственный аграрный университет»  
(ФГБОУ ВО СПбГАУ)

Кафедра Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий кафедрой  
Третьяков Н.А.



Министерство сельского хозяйства РФ  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

**ФОНД**  
**ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
**ПО ДИСЦИПЛИНЕ**  
(приложение к рабочей программе)

**Товароведение и экспертиза продовольственных товаров**  
(наименование дисциплины)

35.03.07 Технология производства и переработки с.-х. продукции  
(код и наименование направления подготовки)

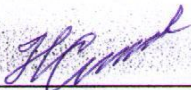
Прикладной бакалавриат  
(тип образовательной программы)

**Товароведение и экспертиза продовольственных товаров**

Санкт-Петербург  
2016

Автор(ы)

доцент  
(должность)

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

Степанова Н.Ю.  
(Фамилия И.О.)

доцент  
(должность)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Степанова Н.Ю.  
(Фамилия И.О.)

## СОДЕРЖАНИЕ

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы	4
2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	6
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	10
4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций	14

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

Процесс изучения дисциплины *Товароведение и экспертиза продовольственных товаров* направлен на формирование следующих компетенций, отраженных в карте компетенций:

Код компетенции	Наименование компетенции	Структурные элементы компетенции (знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы*	Виды занятий для формирования компетенций**	Оценочные средства для проверки формирования компетенций***
ОП К-6	готовность оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учётом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки	знать: методы оценки качества сельскохозяйственной продукции и её биохимические показатели; уметь: оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учётом биохимических показателей; владеть: методиками проведения оценки качества сельскохозяйственной продукции.	4	Лекции Практические занятия Самостоятельная работа	зачёт
ПК-7	готовность реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	знать: показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки; уметь: оценивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки; владеть: требованиями нормативной и законодательной базы.	4	Лекции Практические занятия Самостоятельная работа	зачёт
ПК-8	готовность эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйств	знать: эксплуатационное технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья с учетом различных	4	Лекции Практические занятия Самостоятельная	зачёт

	енного сырья	<p>процессов и аппаратов  уметь: эксплуатировать  техническое оборудование  для переработки  сельскохозяйственного  сырья  владеть: навыками  эксплуатации технического  оборудования для  переработки  сельскохозяйственного  сырья</p>		работа	
ПК-22	<p>владение  методами  анализа  показателей  качества и  безопасности  сельскохозяйств  енного сырья и  продуктов их  переработки,  образцов почв и  растений</p>	<p>знать: методику  лабораторных анализов  образцов почв, растений,  проб животного  происхождения и  сельскохозяйственной  продукции  уметь: проводить  лабораторный анализ  образцов почв, растений,  проб животного  происхождения и  сельскохозяйственной  продукции  владеть: методиками  лабораторных анализов  образцов почв, растений,  проб животного  происхождения и  сельскохозяйственной  продукции.</p>	4	<p>Лекции  Практи  ческие  занятия  Самост  оятельн  ая  работа</p>	зачёт

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

### 2.1 Показатели и критерии оценивания компетенций

Компетенция	Этап формирования компетенции	Показатели и критерии оценивания				Оценочные средства для проверки формирования компетенции***	
		отсутствие усвоения (ниже порогового)	неполное усвоение (пороговое)	хорошее усвоение (углубленное)	отличное усвоение (продвинутое)	Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
<i>ОПК-6 готовность оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учётом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки</i>							
знать	4	не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки	методы оценки качества сельскохозяйственной продукции и её биохимические показатели	методы оценки качества сельскохозяйственной продукции и её биохимические показатели	методы оценки качества сельскохозяйственной продукции и её биохимические показатели	коллоквиум	зачёт
уметь	4	большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено	допускает ошибки при оценке качество сельскохозяйственной продукции с учётом биохимических показателей	оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учётом биохимических показателей	оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учётом биохимических показателей	коллоквиум	зачёт
владеть	4	не владеет методиками проведения оценки качества сельскохозяйственной продукции	не владеет методиками проведения оценки качества сельскохозяйственной продукции	частично методиками проведения оценки качества сельскохозяйственной продукции	методиками проведения оценки качества сельскохозяйственной продукции	коллоквиум	зачёт
<i>ПК-7 готовность реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с</i>							

<i>требованиями нормативной и законодательной базы</i>							
знать	4	не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки	показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки	показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки	показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки	коллоквиум	зачёт
уметь	4	большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено	допускает значительные ошибки при оценке качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки	оценивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки	оценивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки	коллоквиум	зачёт
владеть	4	не владеет требованиями нормативной и законодательной базы.	не владеет требованиями нормативной и законодательной базы.	требованиями нормативной и законодательной базы, допускает незначительные ошибки	требованиями нормативной и законодательной базы.	коллоквиум	зачёт
<i>ПК-8 готовность эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья</i>							
знать	4	не знает эксплуатационное технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья с учетом различных процессов и аппаратов	эксплуатационное технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья с учетом различных процессов и аппаратов	эксплуатационное технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья с учетом различных процессов и аппаратов	эксплуатационное технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья с учетом различных процессов и аппаратов	коллоквиум	зачёт
уметь	4	не умеет эксплуатировать техническое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья, большинство	эксплуатировать техническое оборудование для переработки сельскохозяйственного	эксплуатировать техническое оборудование для переработки сельскохозяйственного	эксплуатировать техническое оборудование для переработки сельскохозяйственного	коллоквиум	зачёт

		заданий не выполнено	сырья, допускает существенные ошибки	сырья, допускает незначительные ошибки	сырья		
владеть	4	не владеет навыками эксплуатации технического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья	навыками эксплуатации технического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья, допускает существенные ошибки	навыками эксплуатации технического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья, допускает незначительные ошибки	навыками эксплуатации технического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья	коллоквиум	зачёт
<i>ПК-22 владение методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений</i>							
знать	4	не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки	методику лабораторных анализов образцов почв, растений, проб животного происхождения и сельскохозяйственной продукции	методику лабораторных анализов образцов почв, растений, проб животного происхождения и сельскохозяйственной продукции	методику лабораторных анализов образцов почв, растений, проб животного происхождения и сельскохозяйственной продукции	коллоквиум	зачёт
уметь	4	большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено	допускает значительные ошибки в проведении лабораторных анализов образцов почв, растений, проб животного происхождения и сельскохозяйственной продукции	проводит лабораторный анализ образцов почв, растений, проб животного происхождения и сельскохозяйственной продукции, допуская незначительные ошибки	проводит лабораторный анализ образцов почв, растений, проб животного происхождения и сельскохозяйственной продукции	коллоквиум	зачёт
владеть	4	не владеет методиками лабораторных анализов образцов почв, растений,	Допускает значительные ошибки в методиках лабораторных анализов	методиками лабораторных анализов образцов почв, растений,	методиками лабораторных анализов образцов	коллоквиум	зачёт



		проб животного происхождения и сельскохозяйственной продукции	образцов почв, растений, проб животного происхождения и сельскохозяйственной продукции	проб животного происхождения и сельскохозяйственной продукции с небольшими ошибками	почв, растений, проб животного происхождения и сельскохозяйственной продукции		
--	--	---	--	---	---	--	--

## 2.2 Шкала оценивания компетенций

Оценочное средство: вопросы к коллоквиуму.

Шкала оценивания:

### **Критерии оценки знаний студентов при сдаче коллоквиума**

**оценка «зачтено»** (*при неполном (пороговом), хорошем (углубленном) и отличном (продвинутом) усвоении*) **выставляется обучающемуся, если:** обучающийся знает материал, грамотно и по существу излагает его, допуская не существенные ошибки, может увязывать теорию с практикой допуская небольшие неточностей в ответе; большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, обучающийся владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.

**оценка «не зачтено»** (*при отсутствии усвоения (ниже порогового)*):

Обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные неточности в ответе, не может увязывать теорию с практикой; большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено.

Оценочное средство: вопросы к зачёту

Шкала оценивания:

### **Критерии оценки знаний студентов при сдаче зачёта**

**оценка «зачтено»** (*при неполном (пороговом), хорошем (углубленном) и отличном (продвинутом) усвоении*) **выставляется обучающемуся, если:** обучающийся знает материал, грамотно и по существу излагает его, допуская не существенные ошибки, может увязывать теорию с практикой допуская небольшие неточностей в ответе; большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, обучающийся владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.

**оценка «не зачтено»** (*при отсутствии усвоения (ниже порогового)*):

Обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные неточности в ответе, не может увязывать теорию с практикой; большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено.

### **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**

#### **Темы вопросов к коллоквиуму**

1. Какие показатели качества определяют органолептическим?
2. Какие факторы обуславливают хлебопекарные свойства муки?
3. От каких факторов зависит газообразующая способность муки?
4. Что такое сила пшеничной муки? Какими методами её оценивают?
5. Ассортимент хлебобулочных изделий.
6. Ассортимент круп.
7. Процесс производства круп.
8. Процесс производства муки.
9. Процесс производства хлебобулочных изделий
10. Ассортимент муки.
11. В чём сущность спиртового брожения?
12. Какова биохимическая сущность квашения, соления овощей?
13. Какие требования предъявляют к разным видам овощного сырьё?
14. Какие виды овощных закусочных консервов вырабатывает промышленность?
15. Опишите технологии производства натуральных и закусочных овощных консервов.
16. Основные технологические операции при выработке томатопродуктов.
17. Основные технологические операции при выработке плодово-ягодных компотов и пюреобразных продуктов.
18. Основные технологические операции производства соков. Виды соков. Пищевая ценность.
19. Сущность метода консервирования плодов и ягод при помощи сахара.
20. Технология производства варенья, джема и повидла.
21. В чём заключается сущность метода консервирования быстрым замораживанием?
22. Техника соления огурцов. Способы хранения солёных огурцов.
23. Характеристика основных технологических операций при приготовлении плодово-ягодных вин, типы плодово-ягодных вин.
24. Какие виды жиров существуют?
25. Что характеризует кислотное число жира?
26. Каков ассортимент жировых продуктов? По каким показателям оценивают их качество?
27. Какие требования предъявляют к качеству молочных продуктов?

28. Какие изделия относятся к хлебу, булочным, сдобным булочным, диетическим изделиям?
29. Что понимают под пористостью хлеба и какое важное свойство она характеризует?
30. Какие хлебобулочные изделия относятся к группе с пониженной влажностью?
31. Какие технологические мероприятия способствуют повышению качества хлебобулочных изделий?
32. В чём заключается сущность укоренных способов приготовления теста?
33. Какие показатели теста контролируют после его замеса и при созревании?
34. Какие факторы влияют на продолжительность окончательной расстойки теста?
35. Какие отклонения в технологическом цикле на стадии расстойки приводят к дефектам хлеба?

### **ВОПРОСЫ К ЗАЧЁТУ**

1. Понятие о технохимическом контроле, его цели и задачи.
2. Зерно как сырьё для получения муки и крупы.
3. Подготовка к анализу основного и дополнительного сырья.
4. Методики определения химического состава зерна.
5. Технохимический контроль картофелекрахмального производства.
6. Отбор проб для определения качества продукции.
7. Ассортимент круп.
8. Качество продукции, стандартизация, сертификация.
9. Контроль процесса выработки крупы.
10. Технохимический контроль производства мясных продуктов.
11. Требования к качеству продукции. Показатели качества продукции.
12. Производство и ассортимент муки.
13. Технохимический контроль качества колбасных изделий, мясных полуфабрикатов и мясных консервов.
14. Виды контроля качества продукции.
15. Качество муки. Хлебопекарные свойства муки.
16. Технохимический контроль качества молока.
17. Методы контроля качества продукции.
18. Методы обнаружения фальсификация зерномучных товаров.
19. Технохимический контроль параметров процесса обработки молока.
20. Производственная лаборатория на перерабатывающем предприятии. Основные её участки.
21. Ассортимент хлебобулочных изделий.
22. Технохимический контроль качества кисломолочных продуктов (простокваша, кефир, сметана, творог).

23. Органолептические методы оценки качества. Организация анализа, определение показателей.
24. Производство готовых хлебобулочных изделий.
25. Технохимический контроль качества сыра, масла и молочных консервов.
26. Физико-химические методы оценки качества.
27. Болезни и дефекты хлебобулочных изделий.
28. Технохимический контроль производства маринадов.
29. Общая характеристика методов определения сухих веществ и влаги.
30. Требования к качеству масличного сырья. Подготовительные операции при переработке масличных семян.
31. Технохимический контроль производства солёно-квашеной продукции.
32. Основные способы получения растительных масел. Последовательность процессов рафинации.
33. Технохимический контроль производства фруктово-ягодных соков.
34. Методы определения крахмала.
35. Ассортимент растительных масел. Определение качества готового растительного масла.
36. Технохимический контроль производства фруктовых компотов.
37. Технохимический контроль производства томатопродуктов.
38. Технохимический контроль производства маринадов.
39. Методы определения кислотности.
40. Технохимический контроль производства солёно-квашеной продукции.
41. Качество муки. Хлебопекарные свойства муки.
42. Технохимический контроль производства овощных закусочных консервов.
43. Контроль процесса выработки крупы.
44. Технохимический контроль производства фруктово-ягодных соков.
45. Зерно как сырьё для получения муки и крупы.
46. Технохимический контроль производства мясных продуктов.
47. Методы определения показателей безопасности (нитратов, пестицидов).
48. Технохимический контроль производства высокосахаристых консервных изделий.
49. Контроль процесса выработки крупы.
50. Технохимический контроль производства сушёных овощей и плодов.
51. Технохимический контроль качества молока.
52. Санитарно-микробиологический контроль на перерабатывающем предприятии.
53. Технохимический контроль производства замороженных овощей и плодов.

#### **4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

Оценивание знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций осуществляется путем проведения процедуры промежуточной аттестации в соответствии с Положением университета о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по программам бакалавриата и программам магистратуры.

#### **Текущий контроль проводится на занятиях в течение семестра**

*Оценочные средства текущего контроля:*

Коллоквиум.

#### **Промежуточная аттестация проводится устно в форме зачёта**

*Оценочные средства промежуточной аттестации:*

Вопросы к зачёту.

Уровень сформированности компетенций определяется оценками «зачтено», «не зачтено»

Шкала оценивания:

**оценка «зачтено»** (*при неполном (пороговом), хорошем (углубленном) и отличном (продвинутом) усвоении*) **выставляется обучающемуся, если:**

обучающийся знает материал, грамотно и по существу излагает его, допуская не существенные ошибки, может увязывать теорию с практикой допуская небольшие неточностей в ответе;

большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, обучающийся владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.

**оценка «не зачтено»** (*при отсутствии усвоения (ниже порогового)*):

Обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные неточности в ответе, не может увязывать теорию с практикой; большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено.