

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 16.02.2025 13:55:14
Уникальный программный идентификатор:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

ОПШЖ (6) 24

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
(МИНОБРНАУКИ РОССИИ)**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли
имени Михаила Туган-Барановского»
(ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»)**

Кафедра товароведения
(наименование кафедры)

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

В.Д. Малыгина

(подпись)

«19» февраля 2024 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по учебной дисциплине

**Б1.В.08 ТОВАРОВЕДЕНИЕ И УПАКОВКА ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТОВ ОТРАСЛИ**

(шифр и наименование учебной дисциплины)

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Технология мяса и мясных продуктов

Разработчик:

доцент

(должность)

(подпись)

Гончарова Т.В.

(Ф.И.О.)

ОМ рассмотрены и утверждены на заседании кафедры
от «19» февраля 2024 г., протокол № 11

Донецк 2024 г.

**Паспорт
оценочных материалов по учебной дисциплине**

Товароведение и упаковка пищевых продуктов отрасли
(наименование учебной дисциплины)

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения
учебной дисциплины (модуля)

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики*	Этапы формиро вания (семестр изучения)
1.	ПК-4 Разрабатывает мероприятия безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	Тема 1. Предмет и задачи дисциплины. Тема 2. Классификация продовольственных товаров. Тема 3. Качество продовольственных товаров. Тема 4. Химический состав продовольственных товаров. Тема 5. Методы определения качества товаров. Тема 6. Хранение продовольственных товаров. Тема 7. Консервирование пищевых продуктов. Тема 8. Основы стандартизации и сертификации Тема 9. Маркировка потребительских товаров Тема 10. Штриховое кодирование товаров. Тема 11. Роль упаковочных материалов и тары. Тема 12. Классификация, стандартизация и унификация тары для потребительских товаров. Тема 13. Молоко и молочные товары: ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка, транспортирование. Тема 14. Кулинарное использование молочных товаров. Тема 15. Мясо и мясные продукты: характеристика основного ассортимента, требования к качеству, упаковка, условия и сроки хранения. Тема 16. Яйца. Классификация. Химический состав. Требование к качеству яиц. Недопустимые дефекты. Упаковка. Тема 17. Яичные товары: классификация, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения. Тема 18. Использование яиц и яичных товаров в кулинарии и производстве. Тема 19. Рыба и морепродукты: ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия хранения, упаковка, транспортирование. Тема 20. Продукты переработки рыбы, требования к качеству. Тема 21. Кулинарное использование рыбного сырья.	5 / 7

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Показатели оценивания компетенций

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Наименование оценочного средства ²
1.	ПК-4 Разрабатывает мероприятия безопасности при возникновении и экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	ИДК-1 _{ПК-4} Осуществляет контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции ИДК-2 _{ПК-4} Разрабатывает меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия ИДК-3 _{ПК-4} Организует инструктаж подчиненных по нормам и мерам безопасности на производстве	Тема 1. Предмет и задачи дисциплины. Тема 2. Классификация продовольственных товаров. Тема 3. Качество продовольственных товаров. Тема 4. Химический состав продовольственных товаров. Тема 5. Методы определения качества товаров. Тема 6. Хранение продовольственных товаров. Тема 7. Консервирование пищевых продуктов. Тема 8. Основы стандартизации и сертификации Тема 9. Маркировка потребительских товаров Тема 10. Штриховое кодирование товаров. Тема 11. Роль упаковочных материалов и тары. Тема 12. Классификация, стандартизация и унификация тары для потребительских товаров. Тема 13. Молоко и молочные товары: ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка, транспортирование. Тема 14. Кулинарное использование молочных товаров. Тема 15. Мясо и мясные продукты: характеристика основного ассортимента, требования к качеству, упаковка, условия и сроки хранения. Тема 16. Яйца. Классификация. Химический состав. Требования к качеству яиц. Недопустимые	Собеседование (устный опрос), контрольная работа

		дефекты. Упаковка. Тема 17. Яичные товары: классификация, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения. Тема 18. Использование яиц и яичных товаров в кулинарии и производстве. Тема 19. Рыба и морепродукты: ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия хранения, упаковка, транспортирование. Тема 20. Продукты переработки рыбы, требования к качеству. Тема 21. Кулинарное использование рыбного сырья.	
--	--	---	--

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу
«собеседование (устный опрос)»

Шкала оценивания (интервал баллов) ²	Критерий оценивания
2	Владеет материалом, изучаемым на лабораторных и лекционных занятиях на высоком уровне. Верно формулирует выводы. Дает полные ответы на поставленные вопросы. Проявляет активную индивидуальную работу на занятиях.
1	Владеет материалом, изучаемым на лабораторных и лекционных занятиях на удовлетворительном уровне. Дает ответы на поставленные вопросы, однако имеются существенные ошибки. Индивидуальная активность на занятиях – средняя.
0	Учебным материалом фактически не владеет. На поставленные вопросы отвечает не верно. Индивидуальная активность на занятиях – ниже среднего.

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «контрольная работа»

Шкала оценивания (интервал баллов) ²	Критерий оценивания
18-20	Контрольная работа выполнена на высоком уровне (ответы на поставленные вопросы раскрыты на 90-100%)
13-17	Контрольная работа выполнена на среднем уровне (ответы на поставленные вопросы раскрыты на 65-89%)
9-12	Контрольная работа выполнена на низком уровне (ответы на поставленные вопросы раскрыты на 50-64%)
0-8	Контрольная работа выполнена на неудовлетворительном уровне

(правильные ответы даны менее чем 50%)

Перечень оценочных материалов

№ п/п	Наименование оценочного материала	Краткая характеристика оценочного материала	Представление оценочного материала
1	Собеседование (устный опрос по итогам лабораторных занятий)	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой учебной дисциплиной и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося, по учебной дисциплине или определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	вопросы по лабораторным работам учебной дисциплины
2	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания по темам учебной дисциплины, выполняемая обучающимися самостоятельно в письменном виде.	комплект контрольных вопросов по вариантам

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков

Текущий контроль знаний обучающихся очной формы состоит: оценивание лабораторных занятий, за каждое из которых обучающийся может получить максимальную оценку – 1 балла (оценка всех лабораторных занятий в целом – 10 баллов); проведение текущего модульного контроля (3 модульных контроля). Каждый модульный контроль содержит 20 тестовых заданий, которые оцениваются в 0.5 балла. Максимально набранное количество баллов по одному модульному контролю составляет 10 баллов. Максимально возможное количество баллов по результатам проведения 3 ТМК составляет 30 баллов.

Текущий контроль знаний обучающихся заочной формы состоит: оценивание лабораторных занятий, за каждое из которых обучающийся может получить максимальную оценку – 1 балл (оценка всех лабораторных занятий в целом – 10 баллов); проведение текущего модульного контроля (3 модульных контроля). Каждый модульный контроль содержит 16 тестовых заданий, которые оцениваются в 0.5 балла. Максимально набранное количество баллов по одному модульному контролю составляет 8 баллов. Максимально возможное количество баллов по результатам проведения 3 ТМК составляет 24 баллов. У обучающихся заочной формы обучения предусмотрена контрольная работа, максимальный балл за которую составляет 6. Контрольная работа представляет собой внеаудиторную письменную работу, которая состоит из двух вопросов. Защита контрольной работы допускается до экзамена.

ТМК охватывает как теоретическую, так и практическую составляющую учебного материала. При проведении ТМК обучающийся должен ответить на вопросы тестовых заданий, относящихся к изученному модулю. Проверка индивидуальных заданий проводится либо посредством компьютера с помощью специализированной программы «Тест», либо - по билетам. Проверка билетов производится непосредственно в аудитории, по ключам к билетам, в присутствии студентов. После оглашения оценок (по желанию студентов) ответы вместе с билетами выдаются студентам для ознакомления с ошибками.

Контроль знаний лабораторных занятий осуществляется устным опросом. Промежуточная аттестация осуществляется посредством подведения итогов результатов лабораторных занятий и трёх текущих модульных контролей. После подсчета суммы баллов, максимально набранные баллы у обучающегося могут составлять 40 баллов. На экзамене обучающиеся в устной форме отвечают на вопросы экзаменационного билета. Билет включает

вопросы по теоретической и практической составляющей курса дисциплины. Максимальное количество баллов при оценивании ответа составляет 60 баллов.

Оценивание данного вида аттестации происходит по критериям, представленным в таблице.

Шкала оценивания академической успеваемости обучающихся

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
90-100	«Отлично» (5)	отлично-отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
80-89	«Хорошо» (4)	хорошо - в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 10%)
75-79		хорошо - в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15%)
70-74	«Удовлетворительно» (3)	удовлетворительно - неплохо, но со значительным количеством недостатков
60-69		удовлетворительно - выполнение удовлетворяет минимальные критерии
35-59	«Неудовлетворительно» (2)	неудовлетворительно - с возможностью повторной аттестации
0-34		неудовлетворительно - с обязательным повторным изучением дисциплины (выставляется комиссией)

Лист изменений и дополнений

№ п/п	Виды дополнений и изменений	Дата и номер протокола заседания кафедры, на котором были рассмотрены и одобрены изменения и дополнения	Подпись (с расшифровкой) заведующего кафедрой
1.			
2.			

3.			