Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 16.11.2026 19:39:35
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

о БЭП(б) 26

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»

КАФЕДРА ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ И ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДУКЦИИ СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
(наименование кафедры)

УТВЕРЖДАЮ
Зав. кафедрой товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства

КАФЕДРА ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ И ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДУКЦИИ СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА

_____ В.Д. Малыгина
(подпись)
«17» февраля 2026 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по дисциплине

Б.1.В.09. ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТЬ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОГО СЫРЬЯ
(шифр и наименование дисциплины, практики)

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
(код и наименование направления подготовки)

Безопасность и экспертиза продукции сельского хозяйства
(наименование профиля подготовки; при отсутствии ставится прочерк)

Разработчик:
доцент_____ Н.А. Попова
(должность) (подпись) (ФИО)

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры от «17» февраля 2026 г., протокол № 14

Донецк
2026

Паспорт
оценочных материалов по дисциплине
ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТЬ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОГО СЫРЬЯ
(наименование дисциплины)

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения дисциплины

№ п/п	Код контро-лируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины, практики*	Этапы форми-рования (семестр изучения о/з)
1	ОПК-5	Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	Тема 1. Потребительные свойства товаров. Общие понятия о свойствах материальных и нематериальных объектов – продуктов природы, предметов и вещей. Классификация потребительных свойств. Социокультурные свойства. Свойства утилитарные и эстетические. Свойства социального назначения и их показатели. Функциональные свойства. Надежность товаров и ее показатели. Эргономические свойства товаров. Эстетические свойства. Свойства экологические и безопасности потребления товаров. Тема 2. Качество товаров, значение и требования. Понятие качества товаров. Определение (дефиниция) понятия «качество». Значение качества товаров в современных условиях. Требования к товарам. Группирование показателей и характеристик качества товаров. Модель Кано. Методы исследования и оценивания показателей качества товаров. Тема 3. Факторы, влияющие на качество товаров. Группирование факторов. Характеристика факторов формирования качества товаров. Характеристика факторов, сохраняющих качество товаров. Тема 4. Контроль качества товаров. Сущность контроля, виды и методы контроля. Дефекты товаров и их влияние на качество товаров. Порядок контроля качества товаров в торговле. Тема 5. Оценка качества товаров. Сущность оценки качества товаров и значение ее в товароведении и практической деятельности. Методы оценки уровня качества товаров. Тема 6. Товароведная характеристика злаковых, просовидных, гречишных и бобовых культур, требования к качеству и безопасности. Тема 7. Общая характеристика муки. Классификация. Производство муки. Факторы, формирующие качество муки. Сорта муки. Требования к качеству и безопасности муки. Классификация и ассортимент крупы. Принципы деления крупы на сорта, номера, марки. Экспертиза качества крупы. Классификация, ассортимент и потребительские свойства хлеба и хлебобулочных изделий. Способы приготовления теста. Организация и проведение экспертизы качества. Условия, предельные сроки хранения и реализации хлеба в торговой сети. Болезни и пороки хлеба.	7/9

№ п/п	Код контро-лируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины, практики*	Этапы форми-рования (семестр изучения о/з)
			Тема 8. Общая характеристика сухарных и бараночных изделий. Процесс производства. Организация и проведение экспертизы качества. Классификация и ассортимент макаронных изделий. Сырьё, процессы производства. Экспертиза качества. Тара, маркировка и транспортирование. Пищевые концентраты на зерновой основе. Классификация и ассортимент макаронных изделий. Сырьё, процессы производства. Экспертиза качества. Тара, маркировка и транспортирование. Тема 9. Классификация свежих плодов и овощей; классификационные признаки. Качество плодоовощной продукции, номенклатура потребительских свойств и показателей. Особенности стандартизации плодоовощной продукции. Особенности химического состава, пищевая ценность и безопасность плодов и овощей. Физические свойства плодов и овощей. Факторы, формирующие качество плодов и овощей в период выращивания, уборки, транспортирования, хранения и реализации. Микробиологические процессы. Влияние микробиологических процессов на качество, безопасность и сохраняемость плодов и овощей. Тара и упаковочные материалы плодов и овощей. Типы, виды и разновидности. Маркировка плодоовощной продукции. Тема 10. Классификация, товароведение и экспертиза свежих дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений, имеющих промышленное значение. Товароведная характеристика и оценка качества капустных и луковых овощей, требования к качеству и безопасности. Товароведная характеристика и оценка качества тыквенных и томатных овощей, требования к качеству и безопасности. Тема 11.Товароведная характеристика и оценка качества семечковых, косточковых плодов, требования к качеству и безопасности. Орехоплодные. Классификация. Товароведная характеристика отдельных видов. Теоретические основы консервирования. Принципы и методы консервирования. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение консервов. Процессы, протекающие при хранении консервов. Сроки хранения. Экспертиза качества плодоовощных консервов. Правила и методы отбора проб. Показатели безопасности консервов. Сушеные плоды, овощи и грибы. Тема 12. Характеристика однородных групп товаров, входящих в состав раздела «Вкусовые товары». Классификация вкусовых товаров. Алкогольные напитки. Спирт этиловый. Классификация. Требования к качеству и безопасности. Водка. Определение.	

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины, практики*	Этапы формирования (семестр изучения о/з)
			Классификация и ассортимент, качество и безопасность. Ликероводочные изделия, определение, классификация и ассортимент. Крепкие алкогольные напитки длительной выдержки, классификация и ассортимент, товароведная характеристика. Коньяк, бренди, виски, джин, ром – определение, классификация и ассортимент, товароведная характеристика. Виноградные вина. Определение, международная классификация, ассортимент, маркировка. Дегустация вин. Игристые и газированные вина. Ароматизированные вина – особенности производства. Ароматизированные вина- общая характеристика, ассортимент. Плодовые вина Определение, ассортимент, товароведная характеристика. Тема 13. Безалкогольные напитки. Классификация и характеристика ассортимента: газированные напитки, соки плодово-ягодные, напитки на хлебном сырье, минеральные воды, чай. Требования к качеству и безопасности безалкогольных напитков. Тема 14. Приправы и пищевые вкусоароматические добавки, табак. Определение, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения. Тема 15. Крахмалопродукты: определение, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству и безопасности, условия и сроки хранения. Сахар и заменители сахара: определение, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения. Тема 16. Сведения о пищевой ценности фруктово-ягодных кондитерских изделий с неоформленной структурой. Варенье. Понятие, классификация. Основные технологические процессы производства и их влияние качество конечного продукта. Экспертиза качества. Требования к упаковке, маркировке, транспортированию, хранению. Джем. Повидло. Понятие. Классификация. Особенности технологии приготовления. Экспертиза качества. Особенности упаковки, маркировки. Тема 17. Мучные кондитерские изделия. Пряники. Классификация, ассортимент, технологические процессы производства и их влияние на качество продукта. Экспертиза качества. Требования к маркировке, упаковке, транспортированию и хранению. Мучные восточные сладости. Особенности рецептур изделий. Ассортимент. Требования к качеству. Требования к маркировке, хранению, транспортировке, упаковке изделий.	

Показатели и критерии оценивания компетенций,
описание шкал оценивания

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	ОПК-5. Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	ИДК-2$_{ОПК-5}$ Под руководством специалиста более высокой квалификации участвует в проведении экспериментальных исследований в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	Тема 1. Потребительные свойства товаров. Общие понятия о свойствах материальных и нематериальных объектов – продуктов природы, предметов и вещей. Классификация потребительных свойств. Социокультурные свойства. Свойства утилитарные и эстетические. Свойства социального назначения и их показатели. Функциональные свойства. Надежность товаров и ее показатели. Эргономические свойства товаров. Эстетические свойства. Свойства экологические и безопасности потребления товаров. Тема 2. Качество товаров, значение и требования. Понятие качества товаров. Определение (дефиниция) понятия «качество». Значение качества товаров в современных условиях. Требования к товарам. Группирование показателей и характеристик качества товаров. Модель Кано. Методы исследования и оценивания показателей качества товаров. Тема 3. Факторы, влияющие на качество товаров. Группирование факторов. Характеристика факторов формирования качества товаров. Характеристика факторов, сохраняющих качество товаров. Тема 4. Контроль качества товаров. Сущность контроля, виды и методы контроля. Дефекты товаров и их влияние на качество товаров. Порядок контроля качества товаров в торговле. Тема 5. Оценка качества товаров. Сущность оценки качества товаров и значение ее в товароведении и практической деятельности. Методы оценки уровня качества товаров. Тема 6. Товароведная характеристика злаковых, просовидных, гречишных и бобовых культур, требования к качеству и безопасности. Тема 7. Общая характеристика муки. Классификация. Производство муки. Факторы, формирующие качество муки. Сорта муки. Требования к качеству и безопасности муки. Классификация и ассортимент крупы. Принципы деления крупы на сорта, номера, марки. Экспертиза качества крупы. Классификация, ассортимент и потребительские свойства хлеба и хлебобулочных изделий. Способы приготовления теста. Организация и проведение экспертизы качества. Условия, предельные сроки хранения и реализации хлеба в торговой сети. Болезни и пороки хлеба. Тема 8. Общая характеристика сухарных и бараночных изделий. Процесс производства. Организация и проведение экспертизы качества. Классификация и ассортимент макаронных изделий.	Собеседование (устный опрос), тест (ТМК), контрольная работа

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
			Сырьё, процессы производства. Экспертиза качества. Тара, маркировка и транспортирование. Пищевые концентраты на зерновой основе. Классификация и ассортимент макаронных изделий. Сырьё, процессы производства. Экспертиза качества. Тара, маркировка и транспортирование. Тема 9. Классификация свежих плодов и овощей; классификационные признаки. Качество плодоовощной продукции, номенклатура потребительских свойств и показателей. Особенности стандартизации плодоовощной продукции. Особенности химического состава, пищевая ценность и безопасность плодов и овощей. Физические свойства плодов и овощей. Факторы, формирующие качество плодов и овощей в период выращивания, уборки, транспортирования, хранения и реализации. Микробиологические процессы. Влияние микробиологических процессов на качество, безопасность и сохраняемость плодов и овощей. Тара и упаковочные материалы плодов и овощей. Типы, виды и разновидности. Маркировка плодоовощной продукции. Тема 10. Классификация, товароведение и экспертиза свежих дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений, имеющих промышленное значение. Товароведная характеристика и оценка качества капустных и луковых овощей, требования к качеству и безопасности. Товароведная характеристика и оценка качества тыквенных и томатных овощей, требования к качеству и безопасности. Тема 11.Товароведная характеристика и оценка качества семечковых, косточковых плодов, требования к качеству и безопасности. Орехоплодные. Классификация. Товароведная характеристика отдельных видов. Теоретические основы консервирования. Принципы и методы консервирования. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение консервов. Процессы, протекающие при хранении консервов. Сроки хранения. Экспертиза качества плодоовощных консервов. Правила и методы отбора проб. Показатели безопасности консервов. Сушеные плоды, овощи и грибы. Тема 12. Характеристика однородных групп товаров, входящих в состав раздела «Вкусовые товары». Классификация вкусовых товаров. Алкогольные напитки. Спирт этиловый. Классификация. Требования к качеству и безопасности. Водка. Определение. Классификация и ассортимент, качество и безопасность. Ликероводочные изделия,	

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
			определение, классификация и ассортимент. Крепкие алкогольные напитки длительной выдержки, классификация и ассортимент, товароведная характеристика. Коньяк, бренди, виски, джин, ром – определение, классификация и ассортимент, товароведная характеристика. Виноградные вина. Определение, международная классификация, ассортимент, маркировка. Дегустация вин. Игристые и газированные вина. Ароматизированные вина – особенности производства. Ароматизированные вина-общая характеристика, ассортимент. Плодовые вина Определение, ассортимент, товароведная характеристика. Тема 13. Безалкогольные напитки. Классификация и характеристика ассортимента: газированные напитки, соки плодово-ягодные, напитки на хлебном сырье, минеральные воды, чай. Требования к качеству и безопасности безалкогольных напитков. Тема 14. Приправы и пищевые вкусоароматические добавки, табак. Определение, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения. Тема 15. Крахмалопродукты: определение, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству и безопасности, условия и сроки хранения. Сахар и заменители сахара: определение, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения. Тема 16. Сведения о пищевой ценности фруктово-ягодных кондитерских изделий с неоформленной структурой. Варенье. Понятие, классификация. Основные технологические процессы производства и их влияние качество конечного продукта. Экспертиза качества. Требования к упаковке, маркировке, транспортированию, хранению. Джем. Повидло. Понятие. Классификация. Особенности технологии приготовления. Экспертиза качества. Особенности упаковки, маркировки. Тема 17. Мучные кондитерские изделия. Пряники. Классификация, ассортимент, технологические процессы производства и их влияние на качество продукта. Экспертиза качества. Требования к маркировке, упаковке, транспортированию и хранению. Мучные восточные сладости. Особенности рецептур изделий. Ассортимент. Требования к качеству. Требования к маркировке, хранению, транспортировке, упаковке изделий.	

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

Шкала оценивания (интервал баллов)2	Критерий оценивания
1	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.
0,5	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 «тест»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
8-10	Верные ответы на вопросы, входящие в тестовые задания при проведении модульного контроля, даны обучающимся на 85 % и более.
5-7	Обучающийся дал от 50 до 85 % правильных ответов
2-4	Обучающийся дал от 15 до 50 % правильных ответов
0-1	Правильных ответов на вопросы, входящие в тестовые задания при проведении модульного контроля обучающийся не дал.

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству «контрольная работа»

Шкала оценивания (интервал баллов)2	Критерий оценивания
5-6	Контрольная работа выполнена на высоком уровне (ответы на поставленные вопросы раскрыты на 90-100%)
3-4	Контрольная работа выполнена на среднем уровне (ответы на поставленные вопросы раскрыты на 65-89%)
1-2	Контрольная работа выполнена на низком уровне (ответы на поставленные вопросы раскрыты на 50-64%)
0	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 в перечне
1	Тест (ТМК)	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	фонд тестовых заданий
2	Собеседован	Средство контроля, организованное как специальная	вопросы по

	ие (устный опрос по итогам лабораторных занятий)	беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося, по дисциплине или определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	лабораторным работам дисциплины
3	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания по темам 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.

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды деятельности	По государственной шкале
90-100	5 «отлично» / «зачтено»
75-89	4 «хорошо» / «зачтено»
60-74	3 «удовлетворительно» / «зачтено»
менее 60	2 «неудовлетворительно» / «не зачтено»

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.			