

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна  
Должность: Проректор по учебно-методической работе  
Дата подписания: 02.03.2025 11:11:27  
Уникальный программный ключ:  
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

**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**

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой товароведения

\_\_\_\_\_ В.Д. Малыгина

(подпись)

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ**

по учебной дисциплине

**ФТД.01 КВАЛИМЕТРИЯ В ТОВАРОВЕДЕНИИ**

**38.04.07 Товароведение**

(код и наименование направления подготовки)

**Магистерская программа: Товароведение**

**продовольственных товаров и коммерческая деятельность**

(наименование магистерской программы)

Разработчик:

доцент

(должность)

\_\_\_\_\_

(подпись)

Л.И. Корчига

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

Донецк 2024 г.

**Паспорт**  
оценочных материалов по учебной дисциплине

**КВАЛИМЕТРИЯ В ТОВАРОВЕДЕНИИ**

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

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Этапы формирования (семестр изучения)
1	2	3	4
1	УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий	Тема 1. Оценка качества продовольственных товаров. Методы оценки качества. Тема 2. Квалиметрический подход к оценке показателей качества продовольственных товаров. Тема 3. Методы квалиметрической оценки показателей качества продовольственных товаров. Тема 4. Особенности оценки качества продовольственных товаров растительного происхождения. Основопологающие и специфичные показатели качества зерномучных, плодоовощных, вкусовых, кондитерских товаров. их градации качества. Тема 5. Технологические и предреализационные дефекты: внешние признаки, причины возникновения, пути устранения. Безопасность продовольственных товаров растительного происхождения. Тема 6. Квалиметрический подход к оценке показателей качества и безопасности продовольственных товаров растительного происхождения. Тема 7. Особенности оценки качества продовольственных товаров животного происхождения. Основопологающие и специфичные показатели качества жировых, молочных, яичных, мясных, рыбных товаров, их градации качества. Значение этих показателей для качества товаров. Идентифицирующие признаки градаций качества.	1

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Этапы формирования (семестр изучения)
1	2	3	4
		<p>Тема 8. Технологические и предреализационные дефекты: внешние признаки, причины возникновения, пути устранения. Безопасность продовольственных товаров животного происхождения.</p> <p>Тема 9. Квалиметрический подход к оценке показателей качества и безопасности продовольственных товаров животного происхождения.</p>	
2	ОПК-1 Способен применять естественно-научные и экономические знания при решении управленческих и (или) исследовательских задач в товароведении и смежных сферах	<p>Тема 1. Оценка качества продовольственных товаров. Методы оценки качества.</p> <p>Тема 2. Квалиметрический подход к оценке показателей качества продовольственных товаров.</p> <p>Тема 3. Методы квалиметрической оценки показателей качества продовольственных товаров.</p> <p>Тема 4. Особенности оценки качества продовольственных товаров растительного происхождения. Основопологающие и специфичные показатели качества зерномучных, плодоовощных, вкусовых, кондитерских товаров. их градации качества.</p> <p>Тема 5. Технологические и предреализационные дефекты: внешние признаки, причины возникновения, пути устранения. Безопасность продовольственных товаров растительного происхождения.</p> <p>Тема 6. Квалиметрический подход к оценке показателей качества и безопасности продовольственных товаров растительного происхождения.</p> <p>Тема 7. Особенности оценки качества продовольственных товаров животного происхождения. Основопологающие и специфичные показатели качества жировых, молочных, яичных, мясных, рыбных товаров, их градации качества. Значение этих показателей для</p>	1

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Этапы формирования (семестр изучения)
1	2	3	4
		<p>качества товаров. Идентифицирующие признаки градаций качества.</p> <p>Тема 8. Технологические и предреализационные дефекты: внешние признаки, причины возникновения, пути устранения. Безопасность продовольственных товаров животного происхождения.</p> <p>Тема 9. Квалиметрический подход к оценке показателей качества и безопасности продовольственных товаров животного происхождения.</p>	
	<p>ОПК-2 Способен применять и разрабатывать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров при решении практических и (или) научных задач в товароведении и смежных сферах</p>	<p>Тема 1. Оценка качества продовольственных товаров. Методы оценки качества.</p> <p>Тема 2. Квалиметрический подход к оценке показателей качества продовольственных товаров.</p> <p>Тема 3. Методы квалиметрической оценки показателей качества продовольственных товаров.</p> <p>Тема 4. Особенности оценки качества продовольственных товаров растительного происхождения. основополагающие и специфические показатели качества зерномучных, плодоовощных, вкусовых, кондитерских товаров. их градации качества.</p> <p>Тема 5. Технологические и предреализационные дефекты: внешние признаки, причины возникновения, пути устранения. Безопасность продовольственных товаров растительного происхождения.</p> <p>Тема 6. Квалиметрический подход к оценке показателей качества и безопасности продовольственных товаров растительного происхождения.</p> <p>Тема 7. Особенности оценки качества продовольственных товаров животного происхождения. основополагающие и специфические показатели качества жировых, молочных, яичных, мясных, рыбных</p>	1

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Этапы формирования (семестр изучения)
1	2	3	4
		<p>товаров, их градации качества. Значение этих показателей для качества товаров. Идентифицирующие признаки градаций качества.</p> <p>Тема 8. Технологические и предреализационные дефекты: внешние признаки, причины возникновения, пути устранения. Безопасность продовольственных товаров животного происхождения.</p> <p>Тема 9. Квалиметрический подход к оценке показателей качества и безопасности продовольственных товаров животного происхождения.</p>	
	<p>ПК-2 Способен осуществлять идентификацию и экспертизу товаров, выявлять недоброкачественную, фальсифицированную, контрафактную продукцию на всех этапах товародвижения.</p>	<p>Тема 1. Оценка качества продовольственных товаров. Методы оценки качества.</p> <p>Тема 2. Квалиметрический подход к оценке показателей качества продовольственных товаров.</p> <p>Тема 3. Методы квалиметрической оценки показателей качества продовольственных товаров.</p> <p>Тема 4. Особенности оценки качества продовольственных товаров растительного происхождения. основополагающие и специфические показатели качества зерномучных, плодоовощных, вкусовых, кондитерских товаров. их градации качества.</p> <p>Тема 5. Технологические и предреализационные дефекты: внешние признаки, причины возникновения, пути устранения. Безопасность продовольственных товаров растительного происхождения.</p> <p>Тема 6. Квалиметрический подход к оценке показателей качества и безопасности продовольственных товаров растительного происхождения.</p> <p>Тема 7. Особенности оценки качества продовольственных товаров животного происхождения. основополагающие и специфические</p>	1

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Этапы формирования (семестр изучения)
1	2	3	4
		показатели качества жировых, молочных, яичных, мясных, рыбных товаров, их градации качества. Значение этих показателей для качества товаров. Идентифицирующие признаки градаций качества. Тема 8. Технологические и предреализационные дефекты: внешние признаки, причины возникновения, пути устранения. Безопасность продовольственных товаров животного происхождения. Тема 9. Квалиметрический подход к оценке показателей качества и безопасности продовольственных товаров животного происхождения.	

**Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания**

Таблица 1 – Показатели оценивания компетенций

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Наименование оценочного средства
1	2	3	4	5
1.	УК-1	ИД-1УК-1	Тема 1. Оценка качества продовольственных товаров. Методы оценки качества.	Собеседование (устный опрос)
		ИД-2УК-1	Тема 2. Квалиметрический подход к оценке показателей качества продовольственных товаров.	Собеседование (устный опрос)
		ИД-3УК-1	Тема 3. Методы квалиметрической оценки показателей качества продовольственных товаров.	Собеседование (устный опрос), тест (ТМК 1)
		Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи	Тема 4. Особенности оценки качества продовольственных товаров растительного происхождения. Основополагающие и	Лабораторная работа,

		<p>ИД-4УК-1 При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы</p>	<p>специфичные показатели качества зерномучных, плодоовощных, вкусовых, кондитерских товаров. их градации качества.</p>	
			<p>Тема 5. Технологические и предреализационные дефекты: внешние признаки, причины возникновения, пути устранения. Безопасность продовольственных товаров растительного происхождения.</p>	<p>Собеседование (устный опрос). лабораторная работа</p>
			<p>Тема 6. Квалиметрический подход к оценке показателей качества и безопасности продовольственных товаров растительного происхождения.</p>	<p>Собеседование (устный опрос). лабораторная работа, тест (ТМК 2)</p>
			<p>Тема 7. Особенности оценки качества продовольственных товаров животного происхождения. Основополагающие и специфичные показатели качества жировых, молочных, яичных, мясных, рыбных товаров, их градации качества. Значение этих показателей для качества товаров. Идентифицирующие признаки градаций качества.</p>	<p>Собеседование (устный опрос). лабораторная работа</p>
			<p>Тема 8. Технологические и предреализационные дефекты: внешние признаки, причины возникновения, пути устранения. Безопасность продовольственных товаров животного происхождения.</p>	<p>Собеседование (устный опрос). лабораторная работа</p>
			<p>Тема 9. Квалиметрический подход к оценке показателей качества и безопасности продовольственных товаров животного происхождения.</p>	<p>Лабораторная работа, тест (ТМК 3)</p>
2.	ОПК-1	ИД-1ОПК-1 Знает области	Тема 1. Оценка качества продовольственных	Собеседование (устный опрос)

	естественнонаучных и экономических знаний, используемые в профессиональной деятельности	товаров. Методы оценки качества.	
	ИД-2ОПК-1 Формулирует и формализует профессиональные задачи, используя естественнонаучные и экономические знания при решении практических задач	Тема 2. Квалиметрический подход к оценке показателей качества продовольственных товаров.	Собеседование (устный опрос)
	ИД-3ОПК-1 Применяет теоретические естественнонаучные и экономические знания при решении практических задач	Тема 3. Методы квалиметрической оценки показателей качества продовольственных товаров.	Собеседование (устный опрос), тест (ТМК 1)
		Тема 4. Особенности оценки качества продовольственных товаров растительного происхождения. Основополагающие и специфические показатели качества зерномучных, плодовоовощных, вкусовых, кондитерских товаров. их градации качества.	Лабораторная работа,
		Тема 5. Технологические и предреализационные дефекты: внешние признаки, причины возникновения, пути устранения. Безопасность продовольственных товаров растительного происхождения.	Собеседование (устный опрос). лабораторная работа
		Тема 6. Квалиметрический подход к оценке показателей качества и безопасности продовольственных товаров растительного происхождения.	Собеседование (устный опрос). лабораторная работа, тест (ТМК 2)
		Тема 7. Особенности оценки качества продовольственных товаров животного происхождения. Основополагающие и специфические показатели качества жировых, молочных, яичных, мясных, рыбных товаров, их градации качества. Значение этих показателей для качества товаров. Идентифицирующие	Собеседование (устный опрос). лабораторная работа



			признаки градаций качества.	
			Тема 8. Технологические и предреализационные дефекты: внешние признаки, причины возникновения, пути устранения. Безопасность продовольственных товаров животного происхождения.	Собеседование (устный опрос). лабораторная работа
			Тема 9. Квалиметрический подход к оценке показателей качества и безопасности продовольственных товаров животного происхождения.	Лабораторная работа, тест (ТМК 3)
3	ОПК-2	ИД-1ОПК-2 Знает современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров ИД-2ОПК-2 Обоснованно выбирает методы исследования, оценки и экспертизы товаров ИД-3ОПК-2 Проводит исследование, оценку и экспертизу товаров	Тема 1. Оценка качества продовольственных товаров. Методы оценки качества.	Собеседование (устный опрос)
			Тема 2. Квалиметрический подход к оценке показателей качества продовольственных товаров.	Собеседование (устный опрос)
			Тема 3. Методы квалиметрической оценки показателей качества продовольственных товаров.	Собеседование (устный опрос), тест (ТМК 1)
			Тема 4. Особенности оценки качества продовольственных товаров растительного происхождения. Основополагающие и специфичные показатели качества зерномучных, плодоовощных, вкусовых, кондитерских товаров. их градации качества.	Лабораторная работа,
			Тема 5. Технологические и предреализационные дефекты: внешние признаки, причины возникновения, пути устранения. Безопасность продовольственных товаров растительного происхождения.	Собеседование (устный опрос). лабораторная работа
			Тема 6. Квалиметрический подход к оценке	Собеседование (устный опрос).

			показателей качества и безопасности продовольственных товаров растительного происхождения.	лабораторная работа, тест (ТМК 2)
			Тема 7. Особенности оценки качества продовольственных товаров животного происхождения. Основопологающие и специфичные показатели качества жировых, молочных, яичных, мясных, рыбных товаров, их градации качества. Значение этих показателей для качества товаров. Идентифицирующие признаки градаций качества.	Собеседование (устный опрос). лабораторная работа
			Тема 8. Технологические и предреализационные дефекты: внешние признаки, причины возникновения, пути устранения. Безопасность продовольственных товаров животного происхождения.	Собеседование (устный опрос). лабораторная работа
			Тема 9. Квалиметрический подход к оценке показателей качества и безопасности продовольственных товаров животного происхождения.	Лабораторная работа, тест (ТМК 3)
4	ПК-2	ИД-1ПК-2 Осуществляет подбор законодательных, методических и нормативных документов для проведения идентификации и товарной экспертизы. ИД-2ПК-2 Определяет объем выборки, проводит отбор образцов (проб) для идентификации и	Тема 1. Оценка качества продовольственных товаров. Методы оценки качества. Тема 2. Квалиметрический подход к оценке показателей качества продовольственных товаров. Тема 3. Методы квалиметрической оценки показателей качества продовольственных товаров. Тема 4. Особенности оценки качества продовольственных товаров растительного	Собеседование (устный опрос) Собеседование (устный опрос) Собеседование (устный опрос), тест (ТМК 1) Лабораторная работа,

		<p>экспертизы, осуществляет идентификацию и экспертизу товаров, выявляет недоброкачественные, фальсифицированные, контрафактные товары. ИД-ЗПК-2 Оформляет документы по результатам идентификации и экспертизы</p>	<p>происхождения. Основополагающие и специфичные показатели качества зерномучных, плодоовощных, вкусовых, кондитерских товаров. их градации качества.</p>	
			<p>Тема 5. Технологические и предреализационные дефекты: внешние признаки, причины возникновения, пути устранения. Безопасность продовольственных товаров растительного происхождения.</p>	<p>Собеседование (устный опрос). лабораторная работа</p>
			<p>Тема 6. Квалиметрический подход к оценке показателей качества и безопасности продовольственных товаров растительного происхождения.</p>	<p>Собеседование (устный опрос). лабораторная работа, тест (ТМК 2)</p>
			<p>Тема 7. Особенности оценки качества продовольственных товаров животного происхождения. Основополагающие и специфичные показатели качества жировых, молочных, яичных, мясных, рыбных товаров, их градации качества. Значение этих показателей для качества товаров. Идентифицирующие признаки градаций качества.</p>	<p>Собеседование (устный опрос). лабораторная работа</p>
			<p>Тема 8. Технологические и предреализационные дефекты: внешние признаки, причины возникновения, пути устранения. Безопасность продовольственных товаров животного происхождения.</p>	<p>Собеседование (устный опрос). лабораторная работа</p>
			<p>Тема 9. Квалиметрический подход к оценке показателей качества и безопасности продовольственных товаров животного происхождения.</p>	<p>Лабораторная работа, тест (ТМК 3)</p>

Таблица 2 – Шкала оценивания по оценочному материалу «Собеседование (устный опрос)»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерии оценивания
7-8	Ответы на поставленные вопросы излагаются логично, последовательно и не требуют дополнительных пояснений. Полно раскрываются причинно-следственные связи между явлениями и событиями. Делаются обоснованные выводы. Демонстрируются глубокие знания базовых нормативно-правовых актов. Соблюдаются нормы литературной речи (количество правильных ответов > 90%)
4-6	Ответы на поставленные вопросы излагаются систематизировано и последовательно. Базовые нормативно-правовые акты используются, но в недостаточном объеме. Материал излагается уверенно. Раскрыты причинно-следственные связи между явлениями и событиями. Демонстрируется умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер. Соблюдаются нормы литературной речи (количество правильных ответов >70%)
2-3	Допускаются нарушения в последовательности изложения. Имеются упоминания об отдельных базовых нормативно-правовых актах. Неполно раскрываются причинно-следственные связи между явлениями и событиями. Демонстрируются поверхностные знания вопроса, с трудом решаются конкретные задачи. Имеются затруднения с выводами. Допускаются нарушения норм литературной речи (количество правильных ответов >50%)
0-1	Материал излагается непоследовательно, сбивчиво, не представляет определенной системы знаний по дисциплине. Не раскрываются причинно-следственные связи между явлениями и событиями. Не проводится анализ. Выводы отсутствуют. Ответы на дополнительные вопросы отсутствуют. Имеются заметные нарушения норм литературной речи (количество правильных ответов <50%)

Таблица 3 – Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Тест»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерии оценивания
8-10	Тестовые задания выполнены на высоком уровне (правильные ответы даны на 75-100% вопросов)
5-7	Тестовые задания выполнены на низком уровне (правильные ответы даны на 50-74% вопросов)
0-4	Тестовые задания выполнены на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем 50% вопросов)

Таблица 4 – Перечень оценочных материалов

№ п/п	Наименование оценочного материала	Краткая характеристика оценочного материала	Представление оценочного материала в перечне
1	Лабораторная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме, разделу или учебной дисциплине.	Методические рекомендации по выполнению лабораторных

			работ
2	Устный опрос	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 темам/разделам учебной дисциплины
3	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий

### **Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков**

В процессе подготовки к зачету настоятельно рекомендуется обращаться к программе курса и прорабатывать каждый вопрос в каждой теме с использованием всех имеющихся в распоряжении обучающихся ресурсов – материалов лекций, лабораторных работ, основной и дополнительной литературы, учебных пособий, методических рекомендаций. Рекомендуется обсуждать любые возникшие в ходе подготовки вопросы, проблемы и неясности с преподавателем, не откладывая это обсуждение до зачетной сессии. Проконсультироваться с преподавателем можно во время и после лекционных и лабораторных занятий, в часы консультаций и, по предварительной договоренности, в другое время, а также по электронной почте.

Устный опрос позволяет оценить знания и кругозор обучающегося, умение логически построить ответ, владение монологической речью и иные коммуникативные навыки. Опрос как важнейшее средство развития мышления и речи обладает большими возможностями воспитательного воздействия преподавателя. Обучающая функция состоит в выявлении деталей, которые по каким-то причинам оказались недостаточно осмысленными в ходе учебных занятий и при подготовке к зачету. Опрос проводится на лабораторных занятиях по изучаемой теме.

Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине является зачет, который проводится в соответствии с графиком учебного процесса по завершению изучения дисциплины. Оценивание данного вида аттестации происходит по критериям, представленным в таблице 5.

Таблица 5 – Шкала оценивания академической успеваемости обучающихся

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
90-100	5 «отлично»	отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
75-89	4 «хорошо»	в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок
60-74	3 «удовлетворительно»	удовлетворительное выполнение со значительным количеством недостатков
менее 60	2 «неудовлетворительно»	с возможностью повторной аттестации

**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.			