Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 19.11.2026 20:37:43
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 продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства

КАФЕДРА ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ И ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДУКЦИИ СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА

УТВЕРЖДАЮ:
Зав. кафедрой _____ В.Д. Малыгина
(подпись)
« 17 » февраля 2026 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.19 «ТОВАРОВЕДЕНИЕ. ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ»

Укрупненная группа направлений подготовки 38.00.00 ЭКОНОМИКА И УПРАВЛЕНИЕ
(код, наименование)
Программа высшего образования программа бакалавриата
Направление подготовки 38.03.06 ТОРГОВОЕ ДЕЛО
(код, наименование)
Факультет маркетинга и торгового дела
Форма обучения, курс:
очная форма обучения, 4 курс
заочная форма обучения, 4 курс

Разработчик: к.т.н., доцент, профессор _____ И.И. Медведкова
(уч. степень, уч. звание, должность) (подпись)

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

Донецк
2026

1. Паспорт
оценочных материалов по учебной дисциплине
Товароведение. Пищевые продукты.

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

№ п/п	Код КК	Формулировка контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины (модуля)	Этапы формир. (семестр)
1	ПК-6	Готовность к проверке соблюдений условий контракта, качества представленных товаров, работ, услуг	Тема 1. Предмет и задачи товароведения. Тема 2. Химический состав и пищевая ценность продуктов. Тема 3. Качество и методы определения качества продовольственных товаров. Тема 4. Основы хранения и консервирование пищевых продуктов. Тема 5. Зерно и продукты его переработки. Тема 6. Плоды, овощи и продукты их переработки. Тема 7. Вкусовые товары. Тема 8. Крахмал, сахар, мед, кондитерские изделия. Тема 9. Молоко и молочные товары. Тема 10. Мясо и мясные товары. Яйца и яичные товары. Тема 11. Рыба и рыбные товары. Тема 12. Пищевые жиры.	Очная-6; зочная-9

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал

Таблица 1 – Показатели оценивания компетенций

№ п/п	Код ПК	Код и наименование ИД (ПК)	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Наименов. оценочного материала
1	ПК-6	ИДК-1 ПК-6 Знать методологию проведения проверки (экспертизы) закупочной процедуры и документации; порядок составления документа в виде заключения по результатам проверки (экспертизы) закупочной процедуры и документации; особенности подготовки документов для претензионной работы.	Тема 1. Предмет и задачи товароведения. Тема 2. Химический состав и пищевая ценность продуктов. Тема 3. Качество и методы определения качества продовольственных товаров. Тема 4. Основы хранения и консервирование пищевых продуктов. Тема 5. Зерно и продукты его переработки. Тема 6. Плоды, овощи и продукты их переработки. Тема 7. Вкусовые товары. Тема 8. Крахмал, сахар, мед, кондитерские изделия. Тема 9. Молоко и молочные товары. Тема 10. Мясо и мясные товары. Яйца	Контрольная работа, устный опрос

№ п/п	Код ПК	Код и наименование ИД (ПК)	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Наименов. оценочного материала
		ИДК-2 ПК-6 Уметь производить проверку соответствия фактов и данных при предоставлении (предъявлении) результатов, Предусмотренных контрактом, условия контракта; привлекать сторонних экспертов или Экспертные организации для экспертизы (проверки) соответствия результатов, предусмотренных контрактом, условиям контракта; составлять и оформлять по результатам проверки документ ИДК-3 ПК-6 Владеть навыками осуществления проверки соответствия результатов, предусмотренных контрактом, условиям контракта; организации процедуры приемки поставленного товара, выполненной работы (ее результатов), оказанной услуги и создание приемочной комиссии	и яичные товары. Тема 11. Рыба и рыбные товары. Тема 12. Пищевые жиры.	

Таблица 2 – Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Самостоятельная контрольная работа»

Шкала оценивания (интервал баллов)[2]	Критерий оценивания
68-76	Обучающийся: правильно определил цель контрольной работы; выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения; научно грамотно, логично описал

	наблюдения и сформулировал выводы из работы; работу провел в условиях и режимах, обеспечивающих получение результатов и выводов с наибольшей точностью; правильно и аккуратно выполнил все записи, таблицы, рисунки, вычисления и сделал выводы; проявляет организационно-трудовые умения. Владеет материалом, изучаемым в контрольной работе на высоком уровне. Верно формулирует выводы и обобщения. Дает полные ответы на поставленные вопросы.
50-68	Обучающийся выполнил все требования, но: при проведении работы было допущено два-три недочета; или не более одной негрубой ошибки и одного недочета, или эксперимент проведен не полностью; или в описании наблюдений из контрольной работы допустил неточности, выводы сделал неполные. Владеет материалом, изучаемым в контрольной работе на хорошем уровне. Дает ответы на поставленные вопросы, однако имеются незначительные ошибки.
32-49	Обучающийся правильно определил цель; работу выполняет правильно не менее чем наполовину, однако объём выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы по основным, принципиально важным задачам работы; или в ходе проведения работы были допущены ошибки в описании наблюдений, формулировании выводов; допускает грубую ошибку в ходе эксперимента или подбор оборудования, объектов, материалов, а также работы по началу работы провел с помощью преподавателя. Владеет материалом, изучаемым в лабораторной работе на удовлетворительном уровне. Дает ответы на поставленные вопросы, однако имеются существенные ошибки.
0-32	Обучающийся показывает отсутствие экспериментальных умений; полностью не сумел начать и оформить контрольную работу; Учебным материалом не владеет. На поставленные вопросы ответить не в состоянии или отвечает не верно.

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

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
4	Студент свободно владеет и оперирует знаниями при устном опросе
3	Студент владеет и оперирует знаниями при устном опросе с определенными затруднениями при защите
2	Студент владеет и оперирует знаниями при устном опросе с большими затруднениями
0	Ответы на вопросы не даны

Таблица 4 – Перечень оценочных материалов

№ п/п	Наименование оценочного материала	Краткая характеристика оценочного материала	Представление оценочного материала в перечне
1	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме, разделу или учебной дисциплине.	Комплект контрольных заданий по вариантам

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

ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ И ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ:

1. Способы консервирования продовольственных товаров.
2. Характеристика отдельных групп плодов и овощей (строение, состав, назначение)
3. Хлеб: сырье, технология, оценка качества, хранение
4. Крепкие алкогольные напитки, пиво, специи и приправы
5. Кисломолочные продукты, молочные консервы. Коровье масло
6. Обоснование современных требований к безопасности мясных продуктов
7. Характеристика ассортимента и качества мясной продукции (любой по выбору студента), выпускаемой мясоперерабатывающим предприятием (любым по выбору студента)
8. Новейшие технологии изготовления копченых (полукопченых, вяленых, вареных) колбас. Их преимущества и недостатки

Ассортимент соленой рыбы, поступающей на продовольственный рынок г.Донецка

9. Ассортимент маринованых рыбных товаров, поступающих на продовольственный рынок г.Донецка
10. Характеристика сушеных рыбных товаров, реализуемых на рынке г. Донецка
11. Характеристика ассортимента и качества рыбы холодного копчения, поступающей на рынок г. Донецка
12. Характеристика ассортимента и качества рыбы горячего копчения, поступающей на рынок г. Донецка

Тестовые задания

1. Какое количество энергии выделяется при расщеплении 1 г углеводов?
   а) 3,5 ккал
   б) 3,75 ккал
   в) 4,1 ккал
2. Назовите продукты с минимальным содержанием углеводов.
   а) Мясо, рыба
   б) Молоко
   в) Овощи

3. Какие из углеводов хорошо растворяются в воде?
а) Клетчатка
б) Сахароза
в) Крахмал
4. Общие свойства моносахаридов.
а) Гидролиз
б) Клейстеризация
в) Сладкий вкус
5. Назовите продукты с одинаковым содержанием углеводов.
а) Плоды, овощи
б) Рыба, мясо
в) Сахар, мед
6. Какие углеводы содержатся в организме человека?
а) Сахароза
б) Крахмал
в) Гликоген
7. Какие продукты содержат больше углеводов?
а) Картофель
б) Творог
в) Яблоки
8.Какой из углеводов не усваивается?
а) Мальтоза
б) Клетчатка
в) Лактоза
9. Выделите простые сахара.
а) Фруктоза
б) Трегалоза
в) Рафиноза
10. Каким изменениям подвергается сахар при нагревании?
а) Карамелизация
б) Кристаллизация
в) Гидролиз
11. Какие сахара содержатся в молоке?
а) Лактоза
б) Фруктоза
в) Сахароза
12.Какова суточная норма потребления жиров организмом человека?
а) 80—100 г
б) 400—500 г
в) 20—30 г
13. Какое количество энергии выделяется при окислении в организме 1 г жира?
а) 15,7 кДж
б) 37,7 кДж
в) 29,3 кДж

14. Назовите растительные жиры.
    а) Маргарин
    б) Говяжий жир
    в) Хлопковое масло
15. Какие жиры лучше усваиваются организмом человека?
    а) Говяжий жир
    б) Подсолнечное масло
    в) Бараний жир

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков

Для успешного освоения дисциплины важно соблюсти следующие рекомендации: перед непосредственным изучением курса ознакомиться (изучить) все составляющие программы, учитывая, что она изучается не отдельно, а в составе всей программы обучения по направлению подготовки. Самостоятельная работа студентов в рамках данного курса в основном состоит в подготовке к лекциям и в работе с литературой.

Кроме того, в процессе подготовки к зачету настоятельно рекомендуется обращаться к программе курса и прорабатывать каждый вопрос в каждой теме с использованием всех имеющихся в распоряжении студента 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. Эти виды работы предстоит осуществлять как в пассивной, так и в активной формах, что обеспечит диалектику обучения и самообучения, подготовки и самоподготовки, что будет стимулировать самостоятельность будущего специалиста. К числу пассивных методов относятся посещение лекций, практических занятий, консультаций, ведение конспектов.

Элементом как активной, так и пассивной работы по освоению темы является самостоятельная работа. Она является необходимой на всей стадиях и при всех формах изучения предмета. Важно помнить: без самостоятельной работы невозможно серьезное освоение любого курса. Надо быть готовым к тому, что по времени, затраченном на дисциплину, она будет превалировать над иными видами работы. Освоению учебного материала большую помощь окажет личный творческий подход, связанный с дополнительным

просмотром материала по отдельным темам в библиотеках и системе «Moodle».

В процессе освоения курса важной стороной является работа на самой лекции. В зависимости от уровня индивидуальной подготовки рекомендуется сокращенное или полное конспектирование лекции. «Бумажный» вариант конспекта должен иметь рабочее поле, на котором выносятся отдельные вопросы, которые возникают в ходе прослушивания лекции или работы с ее конспектом, разного рода дополнения по курсу. Рекомендуется выработать свой стиль опорного конспекта и сокращения живого текста.

Важной частью изучения дисциплины является выполнение практических работ в отведенном объеме. Практические работы выполняются студентами в соответствии с тематикой. Целью практических работ является закрепление на практике и углубление теоретических знаний, полученных при прослушивании лекционного курса и в процессе самостоятельной подготовки. Студенты на практических занятиях должны быть одеты в белые халаты, что соответствует требованиям техники безопасности при работе в специальных лабораториях. Работы оформляются в виде письменного отчета, в котором необходимо указать цель, охарактеризовать исследуемый объект, описать методику исследования и результаты работы.

Одной из форм самостоятельной работы является написание рефератов. Примерный перечень тем рефератов приводится выше. Рекомендации по написанию рефератов: на основе ознакомления с программой курса, в соответствии с желанием публичного выступления на семинаре или защиты материала на консультации осуществляется выбор темы. Желательный порядок работы над ней: изучение учебника по теме, в пределах которой выполняется реферат, прослушивание соответствующей лекции, подбор литературы, указанной в данной программе, привлечение дополнительной литературы или источников. При составлении плана реферата важно учесть правильную структуру: Введение. Основная часть. Заключение. Изучение их в соответствии с рекомендуемыми вопросами, расположение выписок по плану, смысловое соединение их, формирование текста в соответствии с объемом в пределах 10 – 15 листов формата А4 (1,5 интервала, шрифт TimesNewRoman. Размер шрифта 14, параметры страницы: левое, верхнее, нижнее поля – 25 мм, левое поле – 10 мм, отступы в начале абзаца 1,25 см; таблицы или рисунки – внутри текста, список использованной литературы – после текста).

Для оценки знаний обучающихся используют тестовые задания в закрытой форме. Тесты выполняются по всем двум модулям учебной

дисциплины. Решение тестового задания предполагает выбор под условие теста (в котором закодирован ответ) одного из вариантов предлагаемых решений, – наиболее адекватного, валидного в качестве решения. Правильное решение теста предполагает начисление баллов. Тесты выполняются в режиме/лимите времени – по 30 мин. Выполнение модульных тестовых контролей – однократно, повторное не предполагается. К выполнению тестовых заданий рекомендуется приступать после обстоятельного изучения тем (вопросов) модулей учебной дисциплины.

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 экзамену. Опрос проводится на практических занятиях по изучаемой теме.

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

Таблица 5 - Шкала оценивания академической успеваемости студентов

Сумма баллов 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)

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная:

1. Елисеева, Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова. - М.: Дашков и К, 2021. - 930 с.

2. Касторных, М.С Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: Учебник, 5-е изд.(изд: 5) / М.С, Касторных. В.А. Кузьмина и др.. - М.: ИТК Дашков и К, 2021.- 328 с.

3. Николаева, М.А. Теоретические основы товароведения: Учебник для вузов / М.А. Николаева. - 2-е изд. перераб. – Москва : Норма – ИНФРА - М, 2022. – 424 с.

4. Пучкова Ю.С. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров / Ю.С. Пучкова, С.С. Гурьянова. - М.: Дашков и К, 2018. - 189 с.

Дополнительная:

1. Борцова Е. Л. Техническое регулирование в пищевом производстве и общественном питании : учеб. пособие / Е. Л. Борцова, Л. Ю. Лаврова ; М-во науки и высш. образования Рос. Федерации, Урал. гос. экон. ун-т. - Екатеринбург : Изд-во УрГЭУ, 2022. - 122 с.

2. Елисеева, Л.Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей: Учебник для бакалавров, 3-е изд. / Л.Г. Елисеева, Т.Н. Иванова и др.. - М : Дашков и К, 2016. -374 с.

3. Мотовилов, О.К. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: Учебное пособие. 4-е изд., испр. и доп. / О.К. Мотовилов и др. - СПб.: Лань, 2016. - 320 с.

4. Григорян, Е.С. Товароведение: Учебное пособие / Е.С. Григорян. - М.: Инфра-М, 2017. - 320 с.

5. Скопичев, В.Г. Товароведение продовольственных товаров (практикум): Учебное пособие / В.Г. Скопичев, И.О. Боголюбова. - СПб.: Лань, 2014. - 240 с.

6. Никифорова, Н.С. Товароведение продовольственных товаров: Рабочая тетрадь: учебное пособие / Н.С. Никифорова. - М.: Academia, 2019. - 288 с.

7. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник / З.П. Матюхина. - М.: Academia, 2016. - 232 с.

Электронные ресурсы:

1. Трухина Т.П. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Трухина Т.П.— Электрон. текстовые данные.— Благовещенск: Дальневосточный государственный аграрный университет, 2015.— 229 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/55916.html.

2. Китаевская С.В. Товароведение продовольственных товаров. Продукты растительного происхождения [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Китаевская С.В., Никитина Е.В., Решетник О.А.— Электрон. текстовые данные.— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2008.— 220 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/63509.html

3. Кажаева О.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Кажаева О.И., Манихина Л.А.— Электрон. текстовые данные.— Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2014.— 211 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/24347.html

ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная библиотечная информационная система UNILIB [Электронный ресурс] – Версия 1.100. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999-]. – Локал. сеть

Науч. б-ки ГО ВПО Донец. нац. ун-та экономики и торговли им. М. Туган-Барановского. – Систем. требования: ПК с процессором ; Windows ; транспорт. протоколы TCP/IP и IPX/SPX в ред. Microsoft ; мышь. – Загл. с экрана.

2. IPRbooks: Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : [«АЙ Пи Эр Медиа»] / [ООО «Ай Пи Эр Медиа»]. – Электрон. текстовые, табл. и граф. дан. – Саратов, [2018]. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru. – Загл. с экрана.

3. Elibrary.ru [Электронный ресурс] : науч. электрон. б-ка / ООО Науч. электрон. б-ка. – Электрон. текстовые. и табл. дан. – [Москва] : ООО Науч. электрон. б-ка., 2000- .– Режим доступа : https://elibrary.ru. – Загл. с экрана.

4. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [Электронный ресурс] / [ООО «Итеос» ; Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Итеос», 2012-]. – Режим доступа : http://cyberleninka.ru. – Загл. с экрана.

5. Национальная Электронная Библиотека.

6. «Полпред Справочники» [Электронный ресурс] : электрон. б-ка / [База данных экономики и права]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Полпред Справочники», 2010-]. – Режим доступа : https://polpred.com. – Загл. с экрана.

7. Book on lime : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Книжный дом университета». – Электрон. текстовые дан. – Москва, 2017. – Режим доступа : https://bookonlime.ru.– Загл. с экрана.

8. Университетская библиотека ONLINE : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Директ-Медиа». – Электрон. текстовые дан. – [Москва], 2001. – Режим доступа : https://biblioclub.ru. – Загл. с экрана.

9. Бизнес+Закон [Электронный ресурс] : Агрегатор правовой информации / [Информационно-правовая платформа]. – Электрон. текстовые дан. – [Донецк, 2020-]. – Режим доступа : https://bz-plus.ru. – Загл. с экрана.

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.			