Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 23.11.2026 22:53:45
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a27102

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)
«19» февраля 2024 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б.1.В.ДВ.08.02 ТОВАРОВЕДЕНИЕ РАСТИТЕЛЬНОГО И ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Укрупнённая группа направлений подготовки *15.00.00 Машиностроение*
(код, наименование)

Программа высшего образования программа бакалавриата

Направление подготовки *15.03.02 Технологические машины и оборудование*
(код, наименование)

Профиль *Оборудование перерабатывающих и пищевых производств*
(наименование)

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

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

Донецк
2024

1. Паспорт
оценочных материалов по учебной дисциплине
Товароведение растительного и животного происхождения

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения учебной дисциплины

№ п/п	Код контролируемой	Формулировка контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины (модуля)	Этапы формирования
1	2	3	4	5
1	ПК-3	Способен участвовать в работе над инновационными проектами, с использованием базовых методов исследовательской деятельности	Тема 1. Общая характеристика вкусовых товаров. Классификация вкусовых товаров по происхождению и воздействию на организм человека. Общие требования к условиям и срокам хранения вкусовых товаров. Тема 2. Товароведная характеристика молочных консервов и продуктов детского питания. Биохимические и физико-химические основы консервирования молока. Характеристика свойств сгущённых молочных консервов. Обеспечение свойств сухих молочных консервов. Характеристика продуктов детского питания на молочной основе. Тема 3. Химический состав и свойства триглицеридов. Процессы, происходящие в пищевых жирах при хранении. Характеристика жирных кислот и других веществ, входящих в состав жиров, их влияние на основные свойства и хранения жиров. Общая классификация жиров. Теория механизма окисления жиров. Гидролиз. Расщепление (омыление) жиров. Прогоркание и осаливание жиров. Тема 4. Товароведная характеристика колбасных изделий. Тема 5. Товароведная характеристика мясных консервов и копченостей. Тема 6. Товароведная характеристика пищевых яиц. Тема 7. Товароведная характеристика	8 (о.ф.о)

			копченых рыбных товаров. Тема 8. Товароведная характеристика консервов и пресервов из гидробионтов. Тема 9. Товароведная характеристика икры рыб и икорных товаров Тема 10. Товароведение зерномучных товаров. Тема 11. Товароведение плодоовощных товаров. Тема 12. Товароведение кондитерских товаров.	

2. Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Таблица 2.1 – Показатели оценивания компетенций

№ п/п	Код контролируемой	Показатель оценивания (знания, умения, навыки)	Контролируемые разделы темы учебной дисциплины	Наименование оценочного материала
1.	ПК-3	**Знать** профессиональную и научную терминологию **Уметь** ориентироваться в нормативных и правовых документах **Владеть** умением использовать нормативные правовые	Тема 1. Общая характеристика вкусовых товаров. Классификация вкусовых товаров по происхождению и воздействию на организм человека. Общие требования к условиям и срокам хранения вкусовых товаров. Тема 2. Товароведная характеристика молочных консервов и продуктов детского питания. Биохимические и физико-химические основы консервирования молока. Характеристика свойств сгущенных молочных консервов. Обеспечение свойств сухих молочных консервов. Характеристика продуктов детского питания на молочной основе. Тема 3. Химический состав и свойства триглицеридов. Процессы, происходящие в пищевых жирах при хранении. Характеристика жирных кислот и других веществ, входящих в состав жиров, их влияние на основные	Защита отчетов работ практикума Выполнение и защита заданий для самостоятельной работы Тестирование (опрос, коллоквиум, контрольная работа)

		акты в своей профессиональной деятельности	свойства и хранения жиров. Общая классификация жиров. Теория механизма окисления жиров. Гидролиз. Расщепление (омыление) жиров. Прогоркание и осаливание жиров. Тема 4. Товароведная характеристика колбасных изделий. Тема 5. Товароведная характеристика мясных консервов и копченостей. Тема 6. Товароведная характеристика пищевых яиц. Тема 7. Товароведная характеристика копченых рыбных товаров. Тема 8. Товароведная характеристика консервов и пресервов из гидробионтов. Тема 9. Товароведная характеристика икры рыб и икорных товаров Тема 10. Товароведение зерномучных товаров. Тема 11. Товароведение плодоовощных товаров. Тема 12. Товароведение кондитерских товаров.	

Таблица 2.2 – Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Устный опрос»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
2	Студент свободно владеет и оперирует знаниями при устном опросе
1	Студент владеет и оперирует знаниями при устном опросе с определенными затруднениями при защите
0,5	Студент владеет и оперирует знаниями при устном опросе с большими затруднениями
0	Ответы на вопросы не даны

Таблица 2.3 – Критерии и шкала оценивания по оценочному средству «Тест»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерии оценивания
3	Ответы на тестовые задания показали высокий уровень знаний (правильные ответы даны на 90-

	100% вопросов)
2	Ответы на тестовые задания показали средний уровень знаний (правильные ответы даны на 75-89%вопросов)
1	Ответы на тестовые задания показали низкий уровень знаний (правильные ответы даны на 60-74%вопросов)
0	Ответы на тестовые задания показали неудовлетворительный уровень знаний(правильные ответы даны менее чем на 60% вопросов)

3. ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

№ п/п	Наименование оценочного материала	Краткая характеристика оценочного материала	Представление оценочного материала в перечне
1	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы рефератов
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

Примечание:

1. *Конкретные баллы на отдельные виды работ (тема, тестирование, лабораторная или практическая работа) указаны в рабочей программе учебной дисциплины на учебный год.*
2. *Баллы могут отличаться для очной и заочной форм обучения, конкретной темы, лабораторной работы или теста к содержательному модулю.*

3.1. ОЦЕНОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ «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 маринованных 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

3.2. ОЦЕНОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ «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
16. Какие жиры труднее усваиваются организмом человека?
    а) Коровье масло
    б) Соевое масло
    в) Говяжий жир
17. Назовите виды икры, получаемые из осетровых рыб.
    а) Зернистая, пастеризованная, паюсная, ястычная, откидная
    б) Зернистая, паюсная, ястычная
    в) Зернистая, пастеризованная, ястычная, пробойная
18. На какие сорта делится зернистая икра лососевых рыб?
    а) Высший, 1, 2-й
    б) 1 и 2-й
    в) Не делится
19. Чем объясняется более быстрая порча икры лососевых рыб?
    а) Икра лососевых рыб имеет одну оболочку
    б) Белковая масса в икре лососевых рыб самая жидкая
    в) В икре лососевых рыб жир находится под оболочкой
20. Почему икра осетровых рыб хранится лучше?
    а) В икре осетровых рыб жир сконцентрирован в центре зерна
    б) Икра осетровых рыб имеет три оболочки
    в) Белковая масса в икре осетровых рыб менее жидкая, чем в икре лососевых

4. 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. В конечном счете, это освободит студента от «лишней» информации, даст возможность экономить сил и внимание.

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,