Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 16.11.2026 19:39:36
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
(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
Б1.О.26 ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
(шифр и наименование дисциплины)

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

Безопасность и экспертиза продукции сельского хозяйства
(наименование профиля)

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 г

Паспорт
оценочных материалов по дисциплине

Б1.О.26 ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
(наименование дисциплины)

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения дисциплины

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины, практики*	Этапы формирования (семестр изучения о/з)
1.	ПК-3. Способность управлять реализацией технологического процесса производства продукции растениеводства	**Модуль 1 Товароведение и экспертиза зерна, крупы, муки, хлеба и хлебобулочных изделий** Тема 1. Классификация зерновых культур, строение зерна, химический состав. Тема 2. Пищевая ценность и технологические достоинства зерна основных культур. Тема 3. Пшеница, рожь и тритикале. Классификация. Особенности химического состава, хлебопекарные свойства. Тема 4. Классификация, ассортимент и пищевая ценность крупы. Тема 5. Экспертиза качества крупы. Тема 6. Хранение крупы. Упаковка и маркировка. Смысловой модуль 3. Товароведение и экспертиза качества муки, хлеба и хлебобулочных изделий Тема 7. Характеристика муки, классификация. Формирование товарных сортов муки, показатели качества. Тема 8. Классификация и ассортимент хлеба. Показатели качества, дефекты и болезни хлеба. Тема 9. Организация и проведение экспертизы качества муки, хлеба и хлебобулочных изделий. **Модуль 2 Товароведение и экспертиза кондитерских изделий и вкусовых товаров** Тема 1. Сахар и мёд. Классификация, характеристика ассортимента Тема 2. Фруктово-ягодные кондитерские изделия Тема 3. Классификация и ассортимент карамели, дефекты Тема 4. Шоколад и какао продукты Тема 5. Классификация и ассортимент конфет, дефекты Тема 6. Восточные сладости и халва, их ассортимент Тема 7. Ассортимент печенья, показатели качества, дефекты	3,4,5/3,4,5

		Тема 8. Товароведная оценка качества сырцовых и заварных пряников Тема 9. Вафли, ассортимент вафель, виды начинок Тема 10. Классификация и ассортимент тортов и пирожных Тема 11. Ассортимент и экспертиза качества кексов, рулетов Тема 12. Характеристика и ассортимент классических пряностей Тема 13. Классификация соли, оценка качества. Уксус Тема 14. Классификация, ассортимент и оценка качества чая Тема 15. Классификация, ассортимент и оценка качества кофе и кофепродуктов Тема 16. Классификация, ассортимент и оценка качества пива Тема 17. Классификация, ассортимент и оценка качества вин Тема 18. Ассортимент и оценка качества безалкогольных газированных напитков Тема 19. Классификация, ассортимент и оценка качества ликёроводочных изделий **Модуль 3 Товароведение и экспертиза плодоовощных** Тема 1. Классификация, химический состав и пищевая ценность свежих плодов и овощей Тема 2. Общие требования к транспортированию и упаковке плодоовощного сырья Тема 3. Факторы, влияющие на сохранность свежих плодов и овощей Тема 4. Классификация плодоовощных консервов Тема 5. Квашеные и соленые овощи, моченые плоды Тема 6. Сушеные и замороженные овощи и плоды Тема 7. Грибы и продукты их переработки Тема 8. Экспертиза качества свежих плодов и овощей. Тема 9. Хранение свежей плодоовощной продукции. Упаковка и маркировка. Тема 10. Экспертиза качества переработанной плодоовощной продукции. Тема 11. Хранение переработанной плодоовощной продукции. Упаковка и маркировка.	

Показатели и критерии оценивания компетенций,
описание шкал оценивания

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Наименование оценочного средства[2]
1.	ПК-3.	ИДК-1$_{ПК-3}$ Использует актуальное состояние научно-технической базы, технологий обработки, хранения, транспортирования и реализации сельскохозяйственной продукции ИДК-2$_{ПК-3}$ Владеет навыками определения качества и безопасности показателей технологий обработки, хранения, транспортирования и реализации сельскохозяйственной продукции	**Модуль 1 Товароведение и экспертиза зерна, крупы, муки, хлеба и хлебобулочных изделий** Тема 1. Классификация зерновых культур, строение зерна, химический состав. Тема 2. Пищевая ценность и технологические достоинства зерна основных культур. Тема 3. Пшеница, рожь и тритикале. Классификация. Особенности химического состава, хлебопекарные свойства. Тема 4. Классификация, ассортимент и пищевая ценность крупы. Тема 5. Экспертиза качества крупы. Тема 6. Хранение крупы. Упаковка и маркировка. Смысловой модуль 3. Товароведение и экспертиза качества муки, хлеба и хлебобулочных изделий Тема 7. Характеристика муки, классификация. Формирование товарных сортов муки, показатели качества. Тема 8. Классификация и ассортимент хлеба. Показатели качества, дефекты и болезни хлеба. Тема 9. Организация и проведение экспертизы качества муки, хлеба и хлебобулочных изделий. **Модуль 2 Товароведение и экспертиза кондитерских изделий и вкусовых товаров** Тема 1. Сахар и мёд. Классификация, характеристика ассортимента Тема 2. Фруктово-ягодные кондитерские изделия Тема 3. Классификация и ассортимент карамели, дефекты Тема 4. Шоколад и какао продукты Тема 5. Классификация и ассортимент конфет, дефекты Тема 6. Восточные сладости и халва, их ассортимент Тема 7. Ассортимент печенья, показатели качества, дефекты Тема 8. Товароведная оценка качества	Собеседование (устный опрос), тест (ТМК),

			сырцовых и заварных пряников Тема 9. Вафли, ассортимент вафель, виды начинок Тема 10. Классификация и ассортимент тортов и пирожных Тема 11. Ассортимент и экспертиза качества кексов, рулетов Тема 12. Характеристика и ассортимент классических пряностей Тема 13. Классификация соли, оценка качества. Уксус Тема 14. Классификация, ассортимент и оценка качества чая Тема 15. Классификация, ассортимент и оценка качества кофе и кофепродуктов Тема 16. Классификация, ассортимент и оценка качества пива Тема 17. Классификация, ассортимент и оценка качества вин Тема 18. Ассортимент и оценка качества безалкогольных газированных напитков Тема 19. Классификация, ассортимент и оценка качества ликёроводочных изделий **Модуль 3 Товароведение и экспертиза плодоовощных** Тема 1. Классификация, химический состав и пищевая ценность свежих плодов и овощей Тема 2. Общие требования к транспортированию и упаковке плодоовощного сырья Тема 3. Факторы, влияющие на сохранность свежих плодов и овощей Тема 4. Классификация плодоовощных консервов Тема 5. Квашеные и соленые овощи, моченые плоды Тема 6. Сушеные и замороженные овощи и плоды Тема 7. Грибы и продукты их переработки Тема 8. Экспертиза качества свежих плодов и овощей. Тема 9. Хранение свежей плодоовощной продукции. Упаковка и маркировка. Тема 10. Экспертиза качества переработанной плодоовощной продукции. Тема 11. Хранение переработанной плодоовощной продукции. Упаковка и маркировка.	

Модуль 1 Товароведение и экспертиза зерна, крупы, муки, хлеба и хлебобулочных изделий
(3 семестр)

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)[2]	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 материалу «Реферат»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
7-10	Реферат представлен на высоком уровне (автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее, владеет профильным понятийным (категориальным) аппаратом и т.п.)
4-6	Реферат представлен на среднем уровне (студент кратко изложил в письменном виде результаты теоретического анализа учебно-исследовательской темы, привел аргументы в пользу своих суждений, допустив некоторые неточности и т.п.)
1-3	Реферат представлен на низком уровне (студент допустил существенные неточности, изложил материал с ошибками, не владеет в достаточной степени профильным категориальным аппаратом и т.п.)
0	Реферат представлен на неудовлетворительном уровне или не представлен (студент не готов, не выполнил задание и т.п.)

Модуль 2 Товароведение и экспертиза кондитерских изделий и вкусовых товаров (4 семестр)

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «собеседование по темам практических занятий»

Шкала оценивания (интервал баллов)[2]	Критерий оценивания
1,5-2	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 «тест»

Шкала оценивания (интервал баллов)[2]	Критерий оценивания
6 - 9	Верные ответы на вопросы, входящие в тестовые задания при проведении модульного контроля, даны обучающимся на 85 % и более.
3 - 5	Обучающийся дал от 50 до 85 % правильных ответов
1- 2	Обучающийся дал от 15 до 50 % правильных ответов
0	Правильных ответов на вопросы, входящие в тестовые задания при проведении модульного контроля обучающийся не дал.

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Реферат»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
7-10	Реферат представлен на высоком уровне (автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее, владеет профильным понятийным (категориальным) аппаратом и т.п.)
4-6	Реферат представлен на среднем уровне (студент кратко изложил в письменном виде результаты теоретического анализа учебно-исследовательской темы, привел аргументы в пользу своих суждений, допустив некоторые неточности и т.п.)
1-3	Реферат представлен на низком уровне (студент допустил существенные неточности, изложил материал с ошибками, не владеет в достаточной степени профильным категориальным аппаратом и т.п.)
0	Реферат представлен на неудовлетворительном уровне или не представлен (студент не готов, не выполнил задание и т.п.)

Модуль 3 Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров
(5 семестр)

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу
«собеседование по темам практических занятий»

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)[2]	Критерий оценивания
4 - 5	Верные ответы на вопросы, входящие в тестовые задания при проведении модульного контроля, даны обучающимся на 85 % и более.
2 - 3	Обучающийся дал от 50 до 85 % правильных ответов
1- 2	Обучающийся дал от 15 до 50 % правильных ответов
0	Правильных ответов на вопросы, входящие в тестовые задания при проведении модульного контроля обучающийся не дал.

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Реферат»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
7-10	Реферат представлен на высоком уровне (автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее, владеет профильным понятийным (категориальным) аппаратом и т.п.)
4-6	Реферат представлен на среднем уровне (студент кратко изложил в письменном виде результаты теоретического анализа учебно-исследовательской темы, привел аргументы в пользу своих суждений, допустив некоторые неточности и т.п.)
1-3	Реферат представлен на низком уровне (студент допустил существенные неточности, изложил материал с ошибками, не владеет в достаточной степени профильным категориальным аппаратом и т.п.)
0	Реферат представлен на неудовлетворительном уровне или не представлен (студент не готов, не выполнил задание и т.п.)

Перечень оценочных материалов

№ п/п	Наименование оценочного материала	Краткая характеристика оценочного материала	Представление оценочного материала
1	Тест (ТМК)	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	фонд тестовых заданий
2	Собеседование по темам практических 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 темам практических занятий учебной дисциплины
3.	Реферат	Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение в письменном виде или в форме публичного доклада содержания 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

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков

ТМК охватывает как теоретическую, так и практическую составляющую учебного материала. Реферат обучающийся сдает в письменной форме. Максимальный балл за реферат – 4 баллов. 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 и экзамену. Опрос проводится на практических занятиях по изучаемой теме.

На ТМК обучающийся должен ответить письменно на вопросы, относящихся к изученному модулю. Проверка заданий производится непосредственно в аудитории, в присутствии обучающихся.

Проверка практической работы осуществляется преподавателем. Оформленная и устно защищенная. Практическая работа оценивается в соответствии с баллом, выделенным на конкретную работу (согласно рабочей программе курса).

Промежуточная аттестация осуществляется посредством подведения итогов результатов практических работ и ТМК. После подсчета суммы баллов, обучающемуся (по его желанию) предоставляется право на повышение оценки. В этом случае обучающийся должен ответить на билет, включающий вопросы по теоретической и практической составляющей курса дисциплины.

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.			