

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Горский государственный аграрный университет»  
Товароведно-технологический факультет  
Кафедра технологии продукции и организации общественного  
питания**



**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**по дисциплине «Современные методы контроля качества пищевых  
продуктов»**

Направление подготовки *19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания*

Направленность подготовки *Технология продукции и организация  
общественного питания*

Уровень высшего образования *магистратура*

Разработчик *к. б. н., доцент Рамонова З.Г.*

**Владикавказ 2018**

## СОДЕРЖАНИЕ

№ п/п	Наименование	Стр.
1	Пояснительная записка	3
2	Паспорт фонда оценочных средств	3
3	Карта применения материалов оценочных средств для оценки уровня сформированности компетенций по дисциплине	4
4	Требования к результатам освоения дисциплины	5
5	Этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины	7
6	Показатели и критерии определения уровня сформированности компетенций	8
7	Контрольные задания и другие материалы оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе усвоения дисциплины	12
7.1	Вопросы текущего контроля	13
7.2	Вопросы промежуточного контроля	13
7.3	Билеты	14
7.4	Комплект тестовых заданий	16
7.5	Темы рефератов	16
8	Организация занятий по дисциплине	18

## 1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Оценочные средства текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по дисциплине «**Современные методы контроля качества пищевых продуктов**» и уровню сформированности компетенций.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации дисциплины разработан «Фонд оценочных средств по дисциплине «Современные методы контроля качества пищевых продуктов», являющийся неотъемлемой частью учебно-методической документации настоящей дисциплины.

**Этот фонд включает:**

**а) паспорт фонда оценочных средств;**

**б) фонд промежуточной аттестации:**

- вопросы и билеты к итоговому экзамену (промежуточный контроль);

**в) фонд текущего контроля успеваемости:**

- вопросы и билеты к разделам (текущий контроль);

- комплект тестовых заданий,

- темы рефератов;

- темы докладов;

В Фонде оценочных средств по дисциплине «Современные методы контроля качества пищевых продуктов», представлены оценочные средства для оценивания формирования следующих общепрофессиональных компетенций ОК-1, ОК-3, ПК-3, ПК-16, ПК-17, ПК-19, ПК-22.

## 2 ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины*	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства	Способ контроля
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
Вводная часть			Вопросы раздела	Устно
1	Спектральные	ОК-1, ОК-3,	Тестовое	Устно

	методы анализа	ПК-3,	задание	
2	Спектральные методы анализа	ПК-22	Реферат Тестовое задание	Защита Устно
3	Хроматографические методы исследования	ОК-1, ПК-3, ОК-3,	Реферат Тестовое задание	Защита Устно
4	Основные принципы проведения газовой хроматографии	ОК-1, ПК-3, ПК-17, ПК-22. ОК-3, ПК-16, ПК-19,	Реферат Тестовое задание	Защита Устно
5	Радиометрические методы анализа	ОК-1, ПК-3, ПК-17, ПК-22. ОК-3, ПК-16, ПК-19,	Реферат Тестовое задание	Защита Устно
6	Электрохимические методы анализа	ОК-1, ПК-3, ПК-17, ПК-22. ОК-3, ПК-16, ПК-19,	Реферат Тестовое задание	Защита Устно

### **3 КАРТА ПРИМЕНЕНИЯ МАТЕРИАЛОВ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Наименование контрольных мероприятий				
		Тестирование	Решение ситуационных задач	Анализ деловых ситуаций	Текущий контроль Разделы	Экзамен

		Наименование материалов оценочных средств				
		Вопросы и задания теста	Типовые задачи	Кейс-стади	Вопросы раздела	Вопросы к экзамену
		№ заданий				
1	ОК-1	Тестовых заданий 60 по темам № 1 - 6	Тема № 1,2,3,4,5,6	по теме № 5	45 вопросов	75
2	ПК-16	Тестовых заданий 60 по темам № 1 - 6	Тема № 1,2,3,4,5,6	по теме № 5	45 вопросов	75
3	ПК-22	Тестовых заданий 150 по темам № 1-6	Тема № 1,2,3,4,5,6	по теме № 5	45 вопросов	75

#### 4 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

№ п/п	Индекс компетенции	Этапы сформированности компетенции		
		знать	уметь	владеть
1	ОК-1	теорию познания - философские аспекты; историю выдающихся открытий; функции науки; основные научные школы, направления, концепции, источники знания и приемы работы с ними; методологию научных исследований, основные особенности научного метода познания; основные методы обобщения, восприятия и анализа информации	использовать базы данных, локальные и глобальные сети, технические средства для решения задач профессиональной деятельности	методами ИТ, методами математического моделирования, методами представления результатов исследований

2	ОК-3	методы планирования и проведения исследований, сбора и интерпретации полученных данных и представления результатов исследования; проблемы и тенденции развития науки и техники	планировать и проводить исследования; систематизировать и интерпретировать полученные данные и представлять результаты исследования	приёмами самостоятельного поиска, систематизации и свободного изложения материала и методами их исследования; навыками выражения и обоснования собственной позиции
3	ПК-3	основные теоретико-методические подходы к определению издержек (затрат) предприятия питания: экономические, бухгалтерские, маркетинговые; различия основных видов затрат и факторы, оказывающие влияние на результаты хозяйственной деятельности предприятия питания	пользоваться методикой группировки затрат, основами калькуляции стоимости продукции и услуг предприятия питания; применять приемы и методы экономического анализа к оценке затрат и анализа хозяйственной деятельности предприятия питания	навыками комплексно оценить эффективность хозяйственной деятельности предприятия питания на основе сравнения величины произведенных за отчетный период затрат с затратами предыдущего периода
	ПК-16	специализированную терминологию, основные этапы исследования, основные современные научные подходы, приемы, принципы и методы изучения рынка услуг питания	эффективно применять современные научные принципы и методы исследования, использовать информационные технологии при интерпретации, анализе и оценке результатов исследований	современными научно-практическими методами и приемами исследований; навыками по разработке и выполнению исследовательских задач
	ПК-17	сущность и значение научно-технической информации в области достижений техники и технологии; основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; основные источники научно-технической информации в сфере питания; методы инновационных информационных связей в общественном питании	находить и использовать научно-техническую информацию из различных источников; пользоваться методами и приемами информационно-коммуникационных технологий, использовать сети Интернет в целях быстрого поиска информации, использовать электронную почту, режим он-лайн диалога	методами анализа, обработки и систематизации научно-технической информации в области новейших достижений техники и технологии, полученной из разных источников в практической деятельности; навыками использования полученной информации в научно-исследовательской и научно-производственной деятельности
	ПК-19	теоретические и прикладные методы исследовательской деятельности, направленные на разработку технологии ассортимента; актуальные направления развития ассортимента продуктов питания; методы планирования экспериментальных исследований	выбирать эффективные методы исследования, необходимые для проведения научно-исследовательских и научно-производственных работ; использовать методику обработки экспериментальных данных	навыками самостоятельной деятельности в области организации и управления научно-исследовательскими и научно-производственными работами; навыками применения прикладных методов исследовательской деятельности

	ПК-22	приоритетные направления развития техники и технологий продуктов питания, теоретические и прикладные методы исследовательской деятельности, направленные на формирование новых свойств и продвижение продуктов питания; методы статистической обработки данных	ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, получать, систематизировать, обрабатывать и подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций	методикой планирования эксперимента, распределения и планирования исследовательских работ в коллективе; статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований, интерпретацией полученных данных, формулирования научных выводов:
--	-------	--	--	--

## 5 ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Код контролируемой компетенции (или её части)	№ учебной недели															
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	Этапы формирования компетенции															
ОК-1	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
ОК-3	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
ПК-3	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
ПК-16	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
ПК-17	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
ПК-19	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
ПК-22	✓															

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОПРЕДЕЛЕНИЯ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

№ п/п	Индекс компетенции	Этапы сформированности компетенции		
		пороговый	достаточный	повышенный
1	ОК-1	<p><b>Знать:</b> теорию познания - философские аспекты; историю выдающихся открытий; функции науки; основные научные школы, направления, концепции, источники знания и приемы работы с ними; методологию научных исследований, основные особенности научного метода познания; основные методы обобщения, восприятия и анализа информации</p>	<p><b>Знать:</b> теорию познания - философские аспекты; историю выдающихся открытий; функции науки; основные научные школы, направления, концепции, источники знания и приемы работы с ними; методологию научных исследований, основные особенности научного метода познания; основные методы обобщения, восприятия и анализа информации</p> <p><b>Уметь:</b> использовать базы данных, локальные и глобальные сети, технические средства для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p><b>Знать:</b> теорию познания - философские аспекты; историю выдающихся открытий; функции науки; основные научные школы, направления, концепции, источники знания и приемы работы с ними; методологию научных исследований, основные особенности научного метода познания; основные методы обобщения, восприятия и анализа информации</p> <p><b>Уметь:</b> использовать базы данных, локальные и глобальные сети, технические средства для решения задач профессиональной деятельности</p> <p><b>Владеть:</b> методами ИТ, методами математического моделирования, методами представления результатов исследований</p>
2	ОК-3	<p><b>Знать:</b> методы планирования и проведения исследований, сбора и интерпретации полученных данных и представления результатов исследования; проблемы и тенденции развития науки и техники</p>	<p><b>Знать:</b> методы планирования и проведения исследований, сбора и интерпретации полученных данных и представления результатов исследования; проблемы и тенденции развития науки и техники</p> <p><b>Уметь:</b> планировать и проводить исследования; систематизировать и интерпретировать полученные данные и представлять результаты исследования</p>	<p><b>Знать:</b> методы планирования и проведения исследований, сбора и интерпретации полученных данных и представления результатов исследования; проблемы и тенденции развития науки и техники</p> <p><b>Уметь:</b> планировать и проводить исследования; систематизировать и интерпретировать полученные данные и представлять результаты исследования</p> <p><b>Владеть:</b> приемами самостоятельного поиска, систематизации и свободного изложения материала и методами их исследования; навыками выражения и обоснования собственной позиции</p>
3	ПК-3	<p><b>Знать:</b></p>	<p><b>Знать:</b> основные</p>	<p><b>Знать:</b> основные теоретико-</p>



		основные теоретико-методические подходы к определению издержек (затрат) предприятия питания: экономические, бухгалтерские, маркетинговые; различия основных видов затрат и факторы, оказывающие влияние на результаты хозяйственной деятельности предприятия питания	теоретико-методические подходы к определению издержек (затрат) предприятия питания: экономические, бухгалтерские, маркетинговые; различия основных видов затрат и факторы, оказывающие влияние на результаты хозяйственной деятельности предприятия питания <b>Уметь:</b> пользоваться методикой группировки затрат, основами калькуляции стоимости продукции и услуг предприятия питания; применять приемы и методы экономического анализа к оценке затрат и анализа хозяйственной деятельности предприятия питания	методические подходы к определению издержек (затрат) предприятия питания: экономические, бухгалтерские, маркетинговые; различия основных видов затрат и факторы, оказывающие влияние на результаты хозяйственной деятельности предприятия питания <b>Уметь:</b> пользоваться методикой группировки затрат, основами калькуляции стоимости продукции и услуг предприятия питания; применять приемы и методы экономического анализа к оценке затрат и анализа хозяйственной деятельности предприятия питания <b>Владеть :</b> навыками комплексно оценить эффективность хозяйственной деятельности предприятия питания на основе сравнения величины произведенных за отчетный период затрат с затратами предыдущего периода
	ПК-16	<b>Знать:</b> специализированную терминологию, основные этапы исследования, основные современные научные подходы, приемы, принципы и методы изучения рынка услуг питания	<b>Знать:</b> специализированную терминологию, основные этапы исследования, основные современные научные подходы, приемы, принципы и методы изучения рынка услуг питания <b>Уметь:</b> эффективно применять современные научные принципы и методы исследования, использовать информационные технологии при интерпретации, анализе и оценке результатов исследований	<b>Знать:</b> специализированную терминологию, основные этапы исследования, основные современные научные подходы, приемы, принципы и методы изучения рынка услуг питания <b>Уметь:</b> эффективно применять современные научные принципы и методы исследования, использовать информационные технологии при интерпретации, анализе и оценке результатов исследований <b>Владеть :</b> современными научно-практическими методами и приемами исследований; навыками по разработке и выполнению исследовательских задач
	ПК-17	<b>Знать:</b> сущность и значение научно-технической информации в области достижений техники и технологии; основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки	<b>Знать:</b> сущность и значение научно-технической информации в области достижений техники и технологии; основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; основные источники научно-технической информации в сфере питания; методы инновационных информационных связей в	<b>Знать:</b> сущность и значение научно-технической информации в области достижений техники и технологии; основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; основные источники научно-технической информации в сфере питания; методы инновационных информационных связей в общественном питании <b>Уметь:</b> находить и использовать научно-

		информации; основные источники научно-технической информации в сфере питания; методы инновационных информационных связей в общественном питании	общественном питании <b>Уметь:</b> находить и использовать научно-техническую информацию из различных источников; пользоваться методами и приемами информационно-коммуникационных технологий; использовать сети Интернет в целях быстрого поиска информации, использовать электронную почту, режим он-лайн диалога	техническую информацию из различных источников; пользоваться методами и приемами информационно-коммуникационных технологий; использовать сети Интернет в целях быстрого поиска информации, использовать электронную почту, режим он-лайн диалога <b>Владеть :</b> методами анализа, обработки и систематизации научно-технической информации в области новейших достижений техники и технологии, полученной из разных источников в практической деятельности; навыками использования полученной информации в научно-исследовательской и научно-производственной деятельности
	ПК-19	<b>Знать:</b> теоретические и прикладные методы исследовательской деятельности, направленные на разработку технологии ассортимента; актуальные направления развития ассортимента продуктов питания; методы планирования экспериментальных исследований	<b>Знать:</b> теоретические и прикладные методы исследовательской деятельности, направленные на разработку технологии ассортимента; актуальные направления развития ассортимента продуктов питания; методы планирования экспериментальных исследований <b>Уметь:</b> выбирать эффективные методы исследования, необходимые для проведения научно-исследовательских и научно-производственных работ; использовать методику обработки экспериментальных данных	<b>Знать:</b> теоретические и прикладные методы исследовательской деятельности, направленные на разработку технологии ассортимента; актуальные направления развития ассортимента продуктов питания; методы планирования экспериментальных исследований <b>Уметь:</b> выбирать эффективные методы исследования, необходимые для проведения научно-исследовательских и научно-производственных работ; использовать методику обработки экспериментальных данных <b>Владеть :</b> навыками самостоятельной деятельности в области организации и управления научно-исследовательскими и научно-производственными работами; навыками применения прикладных методов исследовательской деятельности
	ПК-22	<b>Знать:</b> приоритетные направления развития техники и технологий продуктов питания, теоретические и прикладные методы исследовательской	<b>Знать:</b> приоритетные направления развития техники и технологий продуктов питания, теоретические и прикладные методы исследовательской деятельности, направленные на формирование новых свойств и продвижение	<b>Знать:</b> приоритетные направления развития техники и технологий продуктов питания, теоретические и прикладные методы исследовательской деятельности, направленные на формирование новых свойств и продвижение продуктов питания; методы статистической обработки данных <b>Уметь:</b> ставить задачи

		<p>й деятельности, направленные на формирование новых свойств и продвижение продуктов питания; методы статистической обработки данных</p>	<p>продуктов питания; методы статистической обработки данных  <b>Уметь:</b> ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, получать, систематизировать, обрабатывать и подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций</p>	<p>исследования, выбирать методы экспериментальной работы, получать, систематизировать, обрабатывать и подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций  <b>Владеть :</b> методикой планирования эксперимента, распределения и планирования исследовательских работ в коллективе; статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований, интерпретацией полученных данных, формулирования научных выводов:</p>
--	--	---	--	---

## **7 КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ДРУГИЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ УСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **7.1 Вопросы текущего контроля**

- 1.Спектральные методы анализа
- 2.Хроматографические методы исследования
- 3.Основные принципы проведения газовой хроматографии
- 4.Электрохимические методы анализа
- 5.Радиометрические методы анализа
- 6.Разработка новых пищевых продуктов как системна промышленная технология
- 7.Пищевые продукты в логистической цепи продовольственных товаров
- 8.Характеристика пищевого сырья
- 9.Сырье и ингредиенты промышленного назначения
- 10.Продукты целевого потребительского назначения
11. Системы разработки продуктов
- 12.Фирменная стратегия
- 13.Процесс РП от сельхозпредприятия до потребителя
14. Роль отдельного специалиста в процессе РП
- 15.Роль университетов и научно-исследовательских центров в процессе РП
- 16Организация производства
- 17Организация сбыта
- 18Этапы разработки продукта и технологии его производства
- 19Запуск продукта
- 20Безопасность продовольственных товаров: химическая, биологическая, радиационная. Нормируемые показатели и подтверждающие соответствие документы.
- 21Качество и потребительские свойства продовольственных товаров. Пищевая ценность и составляющие ее показатели. Требования к качеству. Привести примеры для отдельных групп товаров.
- 22Обеспечение качества и количества товаров. Сохраняющие факторы. Режимы хранения. Привести примеры для разных групп товаров.
- 23Хранение продтоваров. Процессы, происходящие при хранении товаров. Методы консервирования.
- 24 Упаковочные материалы. Функции упаковки. Требования к упаковке продовольственных товаров.
- 25Товарная информация. Маркировка: понятие, назначение, виды. Требования к маркировке в нормативных документах.
- 26Идентификация товаров. Идентификационные экспертизы и их роль при таможенном оформлении и контроле.
- 27Фальсификация продовольственных товаров, её виды и способы. Методы обнаружения фальсификации. Меры по предупреждению.

- 28 Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения на этапах товародвижения
- 29 Причины появления и меры предотвращения дефектов в процессе товародвижения.
- 30 Текущий контроль за качеством в процессе хранения и реализации.
- 31 Роль таможенных органов по защите потребительского рынка от фальсифицированной продукции.
- 32 Понятие, виды идентификации. Способы идентификации.
- 33 Значение маркировки в идентификации товара, его оформлении и контроле в таможенных органах.
- 34 Требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий при их изготовлении, расфасовке, упаковке, маркировке.

## **7.2 Вопросы промежуточного контроля**

- 1. Спектральные методы анализа
- 2. Хроматографические методы исследования
- 3. Основные принципы проведения газовой хроматографии
- 4. Электрохимические методы анализа
- 5. Радиометрические методы анализа
- 6. Разработка новых пищевых продуктов как системная промышленная технология
- 7. Пищевые продукты в логистической цепи продовольственных товаров
- 8. Характеристика пищевого сырья
- 9. Сырье и ингредиенты промышленного назначения
- 10. Продукты целевого потребительского назначения
- 11. Системы разработки продуктов
- 12. Фирменная стратегия
- 13. Процесс РП от сельхозпредприятия до потребителя
- 14. Роль отдельного специалиста в процессе РП
- 15. Роль университетов и научно-исследовательских центров в процессе РП
- 16. Организация производства
- 17. Организация сбыта
- 18. Этапы разработки продукта и технологии его производства
- 19. Запуск продукта
- 20. Контроль процесса разработки
- 21. Безопасность продовольственных товаров: химическая, биологическая, радиационная. Нормируемые показатели и подтверждающие соответствие документы.
- 22. Качество и потребительские свойства продовольственных товаров. Пищевая ценность и составляющие ее показатели. Требования к качеству. Привести примеры для отдельных групп товаров.

23. Обеспечение качества и количества товаров. Сохраняющие факторы. Режимы хранения. Привести примеры для разных групп товаров.
24. Хранение продтоваров. Процессы, происходящие при хранении товаров. Методы консервирования.
25. Упаковочные материалы. Функции упаковки. Требования к упаковке продовольственных товаров.
26. Товарная информация. Маркировка: понятие, назначение, виды. Требования к маркировке в нормативных документах.
27. Идентификация товаров. Идентификационные экспертизы и их роль при таможенном оформлении и контроле.
28. Фальсификация продовольственных товаров, её виды и способы. Методы обнаружения фальсификации. Меры по предупреждению.
29. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения на этапах товародвижения
30. Причины появления и меры предотвращения дефектов в процессе товародвижения.
31. Текущий контроль за качеством в процессе хранения и реализации.
32. Роль таможенных органов по защите потребительского рынка от фальсифицированной продукции..
33. Понятие, виды идентификации. Способы идентификации.
34. Значение маркировки в идентификации товара, его оформлении и контроле в таможенных органах.
35. Требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий при их изготовлении, расфасовке, упаковке, маркировке.

## **БИЛЕТЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ (ЭКЗАМЕНА)** **(прилагаются)**

### **7.3 Билеты (Типовые билеты)**

**Федеральное государственное образовательное учреждение высшего  
образования  
«Горский государственный аграрный университет»  
Кафедра Технологии продукции и организации общественного питания**

Дисциплина « Современные методы контроля качества в пищевых  
продуктах»  
для студентов 1 курса товароведно-технологического факультета  
направление подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация  
общественного питания»

## БИЛЕТ № 1

1. Понятие и классификация продовольственных товаров. Товароведная классификация товаров. Признаки, положенные в основу групп и видов.
2. Безопасность продовольственных товаров: химическая, биологическая, радиационная. Нормируемые показатели и подтверждающие соответствие документы.
3. Потери муки и крупы, виды потерь и пути их сокращения

Составитель

Рамонова З.Г.

Зав. кафедрой

Гасиева В.А.

2018 г.

### Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется за глубокие, исчерпывающие ответы на вопросы экзаменационного билета, изложенные последовательно, грамотно, с обоснованием представленных положений, использованием не только конспекта лекций и учебника, но и монографической литературы;
- оценка «хорошо» выставляется за правильные ответы на вопросы экзаменационного билета, причем они должны быть изложены грамотно и по существу вопроса, без существенных неточностей;
- оценка «удовлетворительно» выставляется за такие ответы, в которых частично изложен основной материал, но не приводятся детали, допущены неточности в формулировках, нарушена последовательность изложения, допущено недостаточное знание практических вопросов;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется за отсутствие ответов на два вопроса билета, или неполные ответы на них, в которых допущены существенные ошибки.

## 7.4 Комплект тестовых заданий

### ТЕСТОВОЕ ЗАДАНИЕ № 1

1. При маринованном посоле используют следующие компоненты смеси: соль,...

- 1) уксусная кислота, нитрат натрия
- 2) сахар, бензойнокислый натрий
3. сахар, пряности, уксусную кислоту
- 4) пряности, сахар, лавровый лист

**Критерии оценки результатов тестовых заданий  
(все задания содержат по 10 вопросов, в каждом 4 варианта ответов,  
из которых один правильный):**

(стандартная)	(тестовые нормы: % правильных ответов)
«отлично»	90-100 %
«хорошо»	61-89 %
«удовлетворительно»	50-60 %
«неудовлетворительно»	менее 50 %

### 7.5 Темы рефератов

1. Ответственность государственных инспекторов, осуществляющих государственный контроль. Организации, уполномоченные на проведение государственного контроля.
2. Испытательные лаборатории: понятия, назначения, функции.
3. Способы обнаружения фальсификации сливочного масла
4. Методы контроля качества продукции
5. Классификация и содержание видов контроля качества
- 6 Система показателей качества продукции и методы их определения
7. Система контроля качества, выбор критических точек риска
8. Требования к качеству сырья и готовой продукции с позиции функционирования системы контроля
9. Требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий при их изготовлении, расфасовке, упаковке, маркировке.
- 10 Требования к качеству коктейлей, кулинарных и кондитерских изделий
11. Определение качества путем лабораторного анализа.
12. Характеристика стандартного товара
13. Несоответствия товаров установленным требованиям, которые могут нанести вред жизни, здоровью потребителя или окружающей среды.
14. Охарактеризовать общие органолептические показатели качества
15. Для каких продовольственных товаров стандартами предусмотрена балльная оценка органолептических показателей
16. Связь обогащения продуктов с другими науками: химией, физикой, сенсорным анализом



17. Цели, задачи и функции данной дисциплины
18. Методы контроля качества продукции
19. Классификация и содержание видов контроля качества
20. Система контроля качества, выбор критических точек риска
21. Требования к качеству сырья и готовой продукции с позиции функционирования системы контроля
22. Требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий при их изготовлении, расфасовке, упаковке, маркировке.
23. Изъятие блюд, кулинарных и кондитерских изделий для определения их качества путем лабораторного анализа.
24. Требования к качеству коктейлей.
25. Классификация и содержание видов контроля качества

### **Критерии оценки реферата:**

соответствие теме; глубина проработки материала; правильность и полнота использования источников; владение терминологией и культурой речи; оформление реферата.

Предпочтительнее сопровождение реферата презентацией по теме.

**Оценка «отлично»** ставится, если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, правильно и полно использованы источники информации, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

**Оценка «хорошо»** – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

**Оценка «удовлетворительно»** – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

**Оценка «неудовлетворительно»** – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

## **8 ОРГАНИЗАЦИЯ ЗАНЯТИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Занятия по дисциплине «Современные методы контроля качества пищевых продуктов» представлены следующими видами работы: лекции,

лабораторные работы, самостоятельная работа студентов. На лабораторных работах студенты проводят экспертизу качества продовольственных товаров по органолептическим и физико-химическим показателям, на основании анализа полученных результатов делают заключение о качестве продукции, изучают ассортимент и классификацию, работают с нормативными документами, выполняют индивидуальные задания.

**Текущий контроль успеваемости по дисциплине.** Текущий контроль успеваемости студентов по дисциплине «**Современные методы контроля качества пищевых продуктов**» проводится в соответствии с Уставом Университета, локальными документами Университета и является обязательным. Текущий контроль успеваемости по дисциплине проводится в форме контрольных мероприятий: защиты отчета по лабораторной работе, защиты реферата, тестирования по оцениванию фактических результатов обучения студентов по каждой теме и разделу и осуществляется ведущим преподавателем.

Объектами оценивания выступают: учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине); степень усвоения теоретических знаний; уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы; результаты самостоятельной работы.

Активность студента на занятиях оценивается на основе выполненных студентом работ и заданий, предусмотренных данной рабочей программой дисциплины. Студент, пропустивший два занятия подряд без уважительных причин, допускается до последующих занятий на основании допуска деканата.

### **Промежуточная аттестация студентов**

Промежуточная аттестация студентов по дисциплине «**Современные методы контроля качества пищевых продуктов**» проводится в соответствии с Уставом Университета, локальными актами Университета и является обязательной, проводится в соответствии с Учебным планом в конце 6-го семестра в форме экзамена в период экзаменационной сессии в соответствии с расписанием проведения экзаменов и зачетов.

Студент допускается к экзамену по дисциплине в случае выполнения им учебного плана дисциплины: выполненных и защищенных лабораторных работ, защищенных рефератов, и по результатам тестирования. В случае наличия учебной задолженности студент отрабатывает пропущенные лекции, лабораторные и практические занятия в форме, предложенной преподавателем и представленной в рабочей программе дисциплины. Экзамен принимает лектор. Экзамен проводится в устной форме по билетам. Экзаменатору предоставляется право задавать студентам дополнительные вопросы сверх билета. Количество вопросов в экзаменационном билете – 3, соответственно по одному или два вопроса из каждого раздела дисциплины. Знания, умения, навыки студента на экзамене оцениваются оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Основой для определения оценки служит уровень усвоения студентами материала, предусмотренного рабочей программой.

### Перечень используемых оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
7	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Фонд тестовых заданий
	Рефераты	Краткое изложение в письменном виде или в форме публичного доклада содержания научного труда или трудов, обзор литературы по теме.	Темы рефератов
	Отчет по лабораторной работе	Изложение результатов экспертизы качества, выполненных студентом под руководством преподавателя, связанная с использованием учебного, научного или производственного оборудования (приборов, устройств и др.) и проведением экспериментов, направленная в основном на приобретение новых знаний и практических умений	Критерии оценки лабораторной работы
4	Экзамен	Процедура, производимая с целью оценки качества освоения студентом полученных знаний	Вопросы к экзамену

### Виды и формы отработки пропущенных занятий

Студент, пропустивший лабораторные занятия, обязан отработать их под руководством преподавателя в обязательном порядке. Отработки проводятся по расписанию кафедры, в форме выполнения пропущенной лабораторной работы, написания и защиты доклада по теме пропущенного занятия, исследовательской работы охватывающей пропущенные темы.

В исключительных случаях (участие в межвузовских конференциях, олимпиадах, и др.) деканы и их заместители по согласованию с кафедрами могут освобождать студентов от отработок некоторых пропущенных занятий.

### ВИДЫ И ФОРМЫ КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ СТУДЕНТОВ

#### Оценивание обучающегося на экзамене

Оценка экзамена. Баллы рейтинговой оценки	Требования к знаниям
«отлично» (компетенции освоены)	Обучающийся глубоко и прочно освоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с

полностью)	практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«хорошо» (компетенции в основном освоены)	Обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу его излагает, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.
«удовлетворительно» (компетенции освоены частично)	Обучающийся имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.
«неудовлетворительно» (компетенции не освоены)	Обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы.

Знания, умения, навыки обучающегося на экзамене оцениваются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно».

Оценка «неудовлетворительно» выставляется также, если обучающийся после начала экзамена отказался его сдавать.

В экзаменационную ведомость и зачетную книжку студента выставляется оценка по четырех балльной системам.

Экзамен – форма промежуточной аттестации студентов по результатам освоения теоретических знаний, приобретения практических навыков и компетенций, целью которой является контроль результатов освоения студентами учебного материала по программе конкретной дисциплины, проверка и оценка знаний, полученных за семестр (курс), их прочности, развития творческого мышления, приобретения навыков самостоятельной работы, умения применять теоретические знания при решении практических