

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«ТЮМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой ТТПП
_____ В.Г. Попов

« _____ » _____ 20__ г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

дисциплины: Качество и безопасность продовольственных и непродовольственных товаров

направление 19.03.01 Биотехнология

направленность (профиль): Биотехнология в индустрии питания

форма обучения: очная

Фонд оценочных средств для обучающихся по направлениям подготовки (специальностям), реализуемым по индивидуальным образовательным траекториям (Инженерный стандарт ТИУ, IT-стандарт ТИУ, Социально-гуманитарный стандарт ТИУ)

Фонд оценочных средств рассмотрен
на заседании кафедры Товароведения и технологии продуктов питания
Протокол № 6 от 18.01.2024 г.

1. Формы текущей аттестации по дисциплине

1.1 Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине является *зачет*.

Способ проведения промежуточной аттестации: устный опрос

1.2. Формы текущей аттестации:

Таблица 1.1

№ п/п	Форма обучения		
	ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	Устный опрос	Устный опрос	Устный опрос
2	Лабораторная работа	Лабораторная работа	Лабораторная работа

2. Результаты обучения по дисциплине, подлежащие проверке при проведении текущей и промежуточной аттестации

Таблица 2.1

№ п/п	Структурные элементы дисциплины/модуля		Код результата обучения по дисциплине	Оценочные средства	
	Номер раздела	Дидактические единицы (предметные темы)		Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
1	1	Оценка качества по показателям безопасности зерномучных, плодоовощных, яичных товаров	УК-1.2	Лабораторная работа №1	устный опрос
2	2	Оценка качества по показателям безопасности кондитерских, молочных товаров	УК-1.1	Лабораторная работа №2	устный опрос
3	3	Оценка качества по показателям безопасности вкусовых товаров	УК-2.3	Лабораторная работа №3	устный опрос
4	4	Оценка качества по показателям безопасности мясных и рыбных товаров.	УК-1.3	Лабораторная работа №4	устный опрос
5	5	Оценка качества по показателям безопасности товаров из пластмасс, бытовой химии, металлохозяйственных, мебельных, строительных, электробытовых и силикатных изделий	УК-2.1	Лабораторная работа №5	устный опрос
6	6	Оценка качества по показателям безопасности изделий культурно-бытового назначения, парфюмерно косметических, галантерейных товаров текстильных и одежнообувных товаров.	УК-2.2	Лабораторная работа №6	устный опрос
7	Зачет		УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3	устный опрос	устный опрос

3. Фонд оценочных средств

3.1. Фонд оценочных средств, позволяющие оценить результаты обучения по дисциплине, включает в себя оценочные средства для текущей аттестации и промежуточной аттестации.

3.2. Фонд оценочных средств для текущей аттестации включает:

— комплект заданий к лабораторным работам по теме 1 Оценка качества по показателям безопасности зерномучных, плодоовощных, яичных товаров (Приложение 1);

— комплект заданий к лабораторным работам по теме 2 Оценка качества по показателям безопасности кондитерских, молочных товаров (Приложение 2);

— комплект заданий к лабораторным работам по теме 3 Оценка качества по показателям безопасности вкусовых товаров (Приложение 3);

— комплект заданий к лабораторным работам по теме 4 Оценка качества по показателям безопасности мясных и рыбных товаров (Приложение 4);

— комплект заданий к лабораторным работам по теме 5 Оценка качества по показателям безопасности товаров из пластмасс, бытовой химии, метало хозяйственных, мебельных, строительных, электробытовых и силикатных изделий (Приложение 5);

— комплект заданий к лабораторным работам по теме 6 Оценка качества по показателям безопасности изделий культурно-бытового назначения, парфюмерно косметических, галантерейных товаров текстильных и одежнообувных товаров (Приложение 6);

3.3 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации включает: - комплект вопросов к экзамену по дисциплине «Качество и безопасность продовольственных и непродовольственных товаров» - 16 шт. размещены в приложении 7.

Комплект оценочных средств
лабораторной работы №1

по теме 1 Оценка качества по показателям безопасности зерномучных, плодоовощных, яичных товаров

1. Методы определения кислотности в зерномучных товарах
2. Определение массовой доли хлорида натрия, определение титруемой кислотности рассола
3. Определение состояния воздушной камеры, ее высоты, состояния и положения желтка и целостности скорлупы.

Контрольные вопросы к лабораторной работе:

1. Порядок отбора проб для определения кислотности в зерномучных товарах
2. На чем основан метод определения массовой доли хлорида натрия, определение титруемой кислотности рассола
3. Порядок отбора проб для определения состояния воздушной камеры, ее высоты, состояния и положения желтка и целостности скорлупы
4. Классификация зерномучных, плодоовощных, яичных кондитерских, молочных товаров
5. Значение в питании, особенности химического состава и пищевой ценности.
6. Характеристика по потребительским свойствам данных групп, подгрупп, видов, разновидностей.
7. Оценка качества по показателям безопасности.
8. Условия и сроки хранения.
9. Дефекты, причины возникновения и меры их устранения.
10. Идентификация данных товаров с целью определения фальсификации

Оценка результатов защиты практических работ:

Баллы, выставляемые за защиту практических работ, рассчитываются как сумма баллов по следующим критериям:

- 4 балла – полнота выполнения заданий практических работ; 4 балла – точность ответов на контрольные вопросы;
- 2 балла – логичность ответов на контрольные вопросы.

Формируемая компетенция	Номер контрольных вопроса
УК-1.2 Систематизирует и критически анализирует информацию, полученную из разных источников, в соответствии с требованиями и условиями задачи	1-10

Комплект оценочных средств
лабораторной работы №2 по теме «Оценка качества по показателям безопасности кондитерских, молочных товаров»

1. Методика определения массовой доли сухих веществ мармелада рефрактометром
2. На чем основан метод определения массовой доли белка в молоке (рефрактометрическим методом)
3. Классификация кондитерских товаров.
4. Значение в питании, особенности химического состава и пищевой ценности.
5. Характеристика по потребительским свойствам.
6. Оценка качества по показателям безопасности.
7. Условия и сроки хранения.

8. Дефекты, причины возникновения и меры их устранения.
9. Идентификация данных товаров с целью определения фальсификации.

Оценка результатов защиты практических работ:

Баллы, выставляемые за защиту практических работ, рассчитываются как сумма баллов по следующим критериям:

6 баллов – полнота выполнения заданий практических работ; 6 баллов – точность ответов на контрольные вопросы;

3 балла – логичность ответов на контрольные вопросы.

Формируемая компетенция	Номер контрольных вопроса
УК-1.1 Осуществляет выбор актуальных российских и зарубежных источников, а так же поиск, сбор и обработку информации, необходимой для решения поставленной задачи	1-9

Приложение 3

Комплект оценочных средств

практической работы №3 по теме 3 «Оценка качества по показателям безопасности вкусовых товаров»

1.Определение массовой доли растворимых сухих веществ, определение массовой доли осадка сока

2.Оценка качества пива по физико-химическим показателям

3. Методика определения массовой доли растворимых сухих веществ, определение массовой доли осадка сока

4. Метод определения оценка и качества пива по физико-химическим показателям

Контрольные вопросы к лабораторным работам

1. Классификация вкусовых товаров.
2. Значение в питании, особенности химического состава и пищевой ценности.
3. Характеристика по потребительским свойствам,
4. Оценка качества по показателям безопасности.
5. Условия и сроки хранения.
6. Дефекты, причины возникновения и меры их устранения.
7. Идентификация данных товаров с целью определения фальсификации.

Оценка результатов защиты практических работ:

Баллы, выставляемые за защиту практических работ, рассчитываются как сумма баллов по следующим критериям:

6 баллов – полнота выполнения заданий практических работ;

6 баллов – точность ответов на контрольные вопросы;

3 балла – логичность ответов на контрольные вопросы.

Формируемая компетенция	Номер контрольных вопроса
УК-2.3 Анализирует действующее законодательство и правовые нормы, регулирующие область профессиональной деятельности	1-7

Комплект оценочных средств
практической работы №4

по теме 4 «Оценка качества по показателям безопасности мясных и рыбных товаров»

1. Определение содержания поваренной соли (по Мору) в колбасных изделиях.
2. Определение аммиака и солей аммония в мясе, реакция на пероксидазу с бензидином
3. Классификация мясных и рыбных товаров.
4. Значение в питании, особенности химического состава и пищевой ценности.
5. Характеристика по потребительским свойствам данных групп, подгрупп, видов, разновидностей. Оценка качества по показателям безопасности.
6. Условия и сроки хранения.
7. Дефекты, причины возникновения и меры их устранения.
8. Идентификация данных товаров с целью определения фальсификации.

Оценка результатов собеседования:

Баллы, выставляемые за защиту практических работ, рассчитываются как сумма баллов по следующим критериям:

4 балла – полнота выполнения задания практических работ; 4 балла – точность ответов на контрольные вопросы;

2 балла – логичность ответов на контрольные вопросы.

Формируемая компетенция	Номер контрольных вопроса
УК-1.3 Использует методики системного подхода при решении поставленных задач	1-8

Комплект оценочных средств

практической работы №5 по теме Оценка качества по показателям безопасности товаров из пластмасс, бытовой химии, метало хозяйственных, мебельных, строительных, электробытовых и силикатных изделий

1. Классификационные признаки товаров из пластмасс, бытовой химии, метало хозяйственных, мебельных, строительных, электробытовых и силикатных изделий.
2. Характеристика по потребительским свойствам,
3. Оценка качества по показателям безопасности.
4. Условия и сроки хранения.
5. Дефекты, причины возникновения и меры их устранения.
6. Идентификация данных товаров с целью определения фальсификации.

Контрольные вопросы к лабораторным работам:

1.Методика определения группы разделок керамических изделий.

2.Порядок определение аммиака и солей аммония в мясе, реакция на пероксидазу с бензидином.

Оценка результатов собеседования:

Баллы, выставляемые за защиту практических работ, рассчитываются как сумма баллов по следующим критериям:

4 балла – полнота выполнения задания практических работ;

4 балла – точность ответов на контрольные вопросы;

2 балла – логичность ответов на контрольные вопросы.

Формируемая компетенция	Номер контрольных вопроса
УК-2.1 Проводит анализы поставленной цели и формулирует совокупность взаимосвязанных задач, которые необходимо решать для ее достижения	1-6

Приложение 6

Комплект оценочных средств

практической работы №6 Оценка качества по показателям безопасности изделий культурно-бытового назначения, парфюмерно косметических, галантерейных товаров текстильных и одежно-обувных товаров

1. Классификационные признаки товаров культурно-бытового назначения, парфюмерно косметических, галантерейных изделий текстильных и одежнообувных товаров.
2. Характеристика по потребительским свойствам,
3. Оценка качества по показателям безопасности.
4. Условия и сроки хранения.
5. Дефекты, причины возникновения и меры их устранения. Идентификация данных товаров с целью определения фальсификации.
6. Методы контроля качества швейных изделий
7. Методы испытаний готовой обуви.
8. Прочность крепления подошвы

Контрольные вопросы к лабораторным работам:

1. Методика осмотра швейных изделий
2. Приемы испытаний готовой обуви.
3. Порядок определения прочности крепления подошвы

Оценка результатов защиты лабораторных работ:

Баллы, выставяемые за защиту практических работ, рассчитываются как сумма баллов по следующим критериям:

- 4 балла – полнота выполнения задания практических работ;
- 4 балла – точность ответов на контрольные вопросы;
- 2 балла – логичность ответов на контрольные вопросы.

Формируемая компетенция	Номер контрольных вопроса
УК-2.2 Выбирает оптимальный способ решения задач, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений	1-8

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«ТЮМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

**Перечень вопросов к зачету по дисциплине «Качество и безопасность
продовольственных и непродовольственных товаров»**

1. Сравнительная характеристика зерна пшеницы, гречихи и бобовых культур по строению, химическому составу и использованию.
2. Сравнительная характеристика свежих картофеля и яблок по потребительским свойствам, требованиям к качеству при экспертизе, условиям и продолжительности хранения.
3. Сравнительная характеристика потребительских свойств всех видов сахара. Чем обусловлено различие.
4. Классификация плодово-ягодных и овощных соков. Особенности приготовления, экспертиза качества, хранение.
5. Сравнительная характеристика зерна пшеницы и ржи по химическому составу. Влияние химического состава отдельных частей зерна на формирование сортов пшеничной и ржаной муки.
6. Сравнительная характеристика видов свежих капустных овощей по потребительским свойствам, условиям и продолжительности хранения. Экспертиза качества белокочанной капусты при заготовках по стандарту.
7. Сравнительная характеристика мёда цветочного и искусственного по химическому составу, пищевой ценности, использованию. Способы идентификации.
8. Характеристика и ассортимент газированных безалкогольных напитков. Особенности производства, хранение и дефекты
9. Сравнительная характеристика пшена шлифованного, риса шлифованного и ядрицы по химическому составу, требованиям к качеству, условиям и срокам хранения.
10. Сравнительная характеристика свежих и сушёных яблок по потребительским свойствам, требованиям к качеству при экспертизе, товарным сортам, условиям и срокам хранения.
11. Сходство и различие в сырье, процессах производства и структуре фруктово-ягодного мармелада и заварной пастилы. Экспертиза качества и условия хранения.
12. Спирт этиловый и водка. Использование, сырьё, особенности производства, сорта. Влияние этилового спирта на организм человека.
13. Сходства и различия круп из пшеницы и ячменя по производству, химическому составу, требованиям к качеству при экспертизе, продолжительности хранения.
14. Сравнительная характеристика свежей и квашеной капусты по потребительским свойствам, требованиям к качеству при экспертизе и срокам хранения.
15. Сравнительная характеристика помадной и карамельной массы по рецептуре, способу получения, структуре, экспертизе качества и условиям хранения.
16. Классификация ликероводочных изделий. Особенности производства. Характеристика отдельных видов. Хранение.
17. Сравнительная характеристика простых, улучшенных и диетических видов хлеба из пшеничной муки по потребительским достоинствам.
18. Сравнительная характеристика условий и сроков хранения отдельных видов цитрусовых и тропических плодов. Какие способы применяют для удлинения сроков хранения и сокращения потерь.
19. Сравнительная характеристика пряников сырцовых и заварных по способу

производства, отделке поверхности, форме, размеру, экспертизе качества, продолжительности хранения.

20. Строение, состав и пищевая ценность яиц. Классификация, хранение и возможные дефекты. Экспертиза качества яиц.

21. Общие сведения о сырьевой базе мяса в России. Мясная продуктивность основных пород свиней, крупного и мелкого рогатого скота. Значение мяса в питании, физиологические нормы потребления.

22. Живая товарная рыба. Условия и способы перевозки. Хранение в садке и аквариумах. Условия и сроки реализации. Основные болезни рыб и их отличительные признаки. Правила приемки живой рыбы по количеству и по качеству.

23. Сравнительная характеристика молока заготавливаемого и потребляемого по уровню качества, признакам идентификации. Возможные способы фальсификации, показатели безопасности и экспертиза качества.

24. Мясо, как важнейший источник белков животного происхождения в питании человека. Характеристика основных белков мышечной ткани, их роль и значение в формировании пищевой ценности мяса и потребительских свойств.

25. Охлажденная рыба. Факторы, влияющие на качество охлажденной рыбы. Экспертиза качества и сроки хранения. Изменения в процессе хранения. Дефекты, возникающие при хранении и допустимые пороки. 1. Предмет, цели и задачи товароведения непродовольственных товаров.

26. Классификация непродовольственных товаров.

27. Классификация текстильных волокон.

28. Состав, строение, свойства и область применения натуральных (природных) волокон.

29. Состав, строение, свойства и область применения химических волокон.

30. Методы распознавания текстильных волокон (органолептический, световой микроскопии, проба на горение, химический метод).

31. Основы прядильного производства. Особенности прядения разных видов волокон.

32. Классификационная характеристика текстильных нитей.

33. Дефекты текстильных нитей.

34. Ткачество. Основные этапы ткацкого производства. 1. Классификация ткацких переплетений. Дефекты ткачества.

35. Специальная отделка тканей.

36. Классификация тканей по волокнистому составу. Однородные и неоднородные ткани.

37. Потребительские свойства тканей.

38. Классификация пушно-меховых товаров.

39. Пушно-меховое сырье: показатели качества и процесс производства.

40. Требования к качеству меховых и овчинно-шубных изделий. Маркировка, упаковка и хранение пушно-меховых товаров.

Критерии оценки:

91-100- балл выставляется обучающемуся при условии полного ответа на вопрос с небольшими неточностями;

76-90 - балл выставляется обучающемуся за не полное раскрытие вопроса;

61-75- балл – выставляется за поверхностное раскрытие вопроса;

0-60- балл – выставляется за не правильное раскрытие вопроса с освещением только терминологического аппарата.