

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 02.11.2020 г.
Уникальный программный ключ:
faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«МАЙКОПСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Факультет технологический

Кафедра стандартизации, метрологии и товарной экспертизы



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе
Л.И. Задорожная

_____ 20 ____ г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение

Майкоп, 2020

Фонд оценочных средств измерения уровня освоения студентами дисциплины Б1.В.16. Идентификация и обнаружение фальсификаций продовольственных товаров

по направлению подготовки бакалавров 38.03.07. Товароведение

Паспорт

фонда оценочных средств по дисциплине

Б1.В.16. Идентификация и обнаружение фальсификаций продовольственных товаров

по направлению подготовки бакалавров 38.03.07. Товароведение

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Идентификация пищевых товаров. 1. Понятие и методы идентификации продовольственных товаров 2. Фальсификация продовольственных товаров, понятие и виды 3. Основные понятия в области классификации и кодирования товаров 4. Гармонизированная система описания и кодирования товаров – международная основа ТН ВЭД 5. Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности: назначение, сфера применения, структура и содержание	ПК-8 ПК-9 ПК-18	вопросы к экзамену для проведения промежуточной аттестации; вопросы для проведения текущего контроля знаний; тестовые задания для контроля остаточных знаний
2	Раздел 2 Фальсификация однородных групп товаров. Тема 1. Способы и средства обнаружения фальсификации различных групп	ПК-8 ПК-9 ПК-18	вопросы к экзамену для проведения промежуточной аттестации; вопросы для проведения текущего контроля знаний; тестовые задания для контроля остаточных знаний

	продовольственных товаров. 2.Способы и средства обнаружения фальсификации алкогольных напитков. 3.Способы и средства обнаружения фальсификации слабоалкогольных напитков. 4.Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых жиров. 5. Идентификация и обнаружение фальсификации молока и молочных товаров 6.Идентификация и обнаружение фальсификации мяса и мясных товаров. 7.Идентификация и обнаружение фальсификации рыбы и продуктов, вырабатываемых из рыбы и нерыбных объектов водного промысла.		
--	---	--	--

Фонд оценочных средств дисциплины включает в себя:

- вопросы к экзамену для проведения промежуточной аттестации;
- тестовые задания для проведения текущего контроля знаний;
- тестовые задания для контроля остаточных знаний.

Критерии оценки знаний студента на экзамене

Оценка «отлично» - выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка «хорошо» - выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка «удовлетворительно» - выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные

формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными разделами учебной программы, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Оценка «неудовлетворительно» - выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Критерии оценки знаний студентов при проведении тестирования

Оценка «отлично» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 85% тестовых заданий;

Оценка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 70% тестовых заданий;

Оценка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа студента не менее - 51%: .

Оценка «неудовлетворительно» - выставляется при условии правильного ответа студента менее чем на 50% тестовых заданий.

1. Вопросы к экзамену для проведения промежуточной аттестации по дисциплине

1. Нормативно-правовая база проведения идентификации и выявление фальсификации товаров.

1. Средства и способы фальсификации пива.
2. Идентификация молока и кисломолочных продуктов.
3. Морально-этические и социально-правовые аспекты фальсификации товаров.
4. Основные органолептические показатели при идентификации вин.
5. Идентификация корневых пряностей.
6. Основные принципы проведения идентификации продовольственных товаров.
7. Идентификация плодово-семенных пряностей.
8. Методы и способы обнаружения фальсификации продовольственных товаров.
9. Принципы классификации товаров в ТН ВЭД.
10. Методы и способы обнаружения фальсификации мёда.
11. Методы обнаружения фальсификации пива.

12. Цели и задачи курса.
13. Методы обнаружения фальсификации хлебобулочных и макаронных изделий.
14. Идентификация мёда пчелиного.
15. Нормативно-правовая база проведения идентификации.
16. Методы и способы обнаружения фальсификации масла коровьего.
17. Какие органолептические показатели являются основными при идентификации.
18. Основные методы и способы обнаружения фальсификации молока.
19. Основные методы и способы обнаружения фальсификации коньяков.
20. Фальсификация зерна, крупы, муки.
21. На основании каких показателей проводится идентификация зерновых товаров.
22. Методы и способы обнаружения фальсификации вин.
23. Виды фальсификации товаров.
24. Методы и способы обнаружения фальсификации сыров.
25. Идентификация продуктов из сгущенного молока.
26. Идентификация цветочных и листовых пряностей.
27. Основные показатели при идентификации растительных масел.
28. Методы и способы обнаружения фальсификации чая.
29. Идентификация сыров.
30. Методы и способы идентификации молока.
31. Основные методы идентификации водки и спирта этилового.
32. Основные органолептические показатели при идентификации вин.
33. Идентификация мёда пчелиного.
34. Нормативно-правовая база проведения идентификации и выявление фальсификации товаров.

35. Фальсификация хлебобулочных и макаронных изделий.
36. Основные органолептические показатели при идентификации вин.
37. Идентификация коньяков.
38. Основные органолептические показатели при идентификации безалкогольных напитков.
39. Средства и способы фальсификации безалкогольных напитков.
40. Методы и способы обнаружения фальсификации фруктово-ягодных соков.
41. Средства и способы фальсификации мяса.
42. Способы фальсификации плодоовощной продукции.
43. Средства и способы фальсификации растительных масел.
44. Средства и способы фальсификации продуктов сгущенного молока.
45. Средства и способы фальсификации плодово-семенных пряностей.
46. Средства и способы фальсификации цветочных и листовых пряностей.
47. Средства и способы фальсификации пряностей.
48. Средства и способы фальсификации соусов.
49. Средства и способы фальсификации пищевых концентратов.
50. Средства и способы фальсификации икорных товаров.
51. Средства и способы фальсификации яиц и яичных товаров.

2. Контрольные вопросы и задания для проведения текущего контроля

1. Цели и задачи курса.
2. На основании каких показателей проводится идентификация зерномучных товаров.
3. Методы и способы обнаружения фальсификации вин.
4. Классификация товаров в системе ТН ВЭД.

5. Основные виды фальсификации зерномучных товаров.
6. Идентификация коньяков.
7. Принципы классификации товаров в системе ТН ВЭД.
8. Фальсификация зерна, крупы и муки.
9. Способы фальсификации коньяков. Методы и способы обнаружения фальсификации коньяков.
10. Система кодирования товаров в РФ.
11. Методы и способы идентификации молока.
12. Основные методы идентификации водки и этилового спирта.
13. Основные принципы проведения идентификации продовольственных товаров.
14. Фальсификация молока.
15. Основные методы идентификации водки и этилового спирта.
16. Порядок проведения идентификации продовольственных товаров.
17. Фальсификация кисломолочных продуктов.
18. Методы обнаружения фальсификации пива.
19. Морально-этические и социально-правовые аспекты фальсификации товаров.
20. Основные методы и способы обнаружения фальсификации молока.
21. Основные показатели при идентификации безалкогольных напитков.
22. На основании каких нормативных и технических документов производится идентификация товаров.
23. Методы и способы идентификации коровьего масла.
24. Способы фальсификации чая.
25. Нормативно-правовая база проведения идентификации и выявления фальсификации товаров.
26. Методы и способы обнаружения фальсификации коровьего масла.

27. Какие органолептические показатели являются основными при идентификации кофе.
28. Виды фальсификации товаров.
29. Методы и способы обнаружения фальсификации масла коровьего.
30. Идентификация сыров.
31. Цели и задачи курса.
32. Методы обнаружения фальсификации хлебобулочных изделий.
33. Идентификации пчелиного меда.
34. Классификация товаров в системе ТН ВЭД.
35. Методы обнаружения фальсификации зерна, крупы и муки.
36. Средства и способы фальсификации мяса.
37. Принципы классификации товаров в системе ТН ВЭД.
38. Методы и способы обнаружения фальсификации меда.
39. Методы обнаружения фальсификации пива.
40. Система кодирования товаров РФ.
41. Основные показатели при идентификации растительных масел.
42. Методы и способы обнаружения фальсификации чая.
43. Основные принципы проведения идентификации продовольственных товаров.
44. Идентификация плодово-семенных пряностей.
45. Методы и способы обнаружения фальсификации мяса.
46. Порядок проведения идентификации продовольственных товаров.
47. Идентификация цветочных и листовых пряностей.
48. Методы и способы обнаружения фальсификации кофе.
49. Морально-этические и социально-правовые аспекты фальсификации товаров.

50. Основные органолептические показатели при идентификации вин.
51. Идентификация коровых и корневых пряностей.
52. На основании каких нормативных и технических документов производится идентификация товаров.
53. Основные методы и способы обнаружения фальсификации молока.
54. Идентификация продуктов из сгущенного молока.
55. Нормативно-правовая база проведения идентификации и выявления фальсификации товаров.
56. Средства и способы фальсификации пива.
57. Идентификация молока и кисломолочных продуктов.
58. Виды фальсификации товаров.
59. Способы фальсификации меда.
60. Методы и способы обнаружения фальсификации сыров.

3. Тестовые задания для проведения остаточного контроля знаний по дисциплине

1. Цель проведения идентификационной экспертизы товаров –

а) установить принадлежность конкретного изделия к определенной товарной группе

б) получить информацию о товаре

в) выявление дефектов продукции г) определение безопасности товаров

2. Цель проведения экспертизы подлинности товара -

а) установить характерные показатели, отличающие натуральный продукт от его подделки б) установления принадлежности изделия к определенному перечню на основании характерных признаков, изложенных в НТД

в) с целью установления отношения данного изделия к группе опасных или запрещенных товаров

г) целью получения идентификационной информации

3. Субъекты осуществляющие идентификацию товаров:

а) производители

- б) потребители
- в) государственные инспекторы
- г) все участники рыночных отношений

4. Вид идентификации являющийся наиболее сложным видом деятельности -

- а) сортовая
- б) потребительская
- в) ассортиментная
- г) специальная
- д) товарно-партионная

5. Вид идентификации определяющий принадлежность изделий к изделиям, выработанным из генетически модифицированного сырья

- а) потребительская
- б) ассортиментная
- в) специальная
- г) товарно-партионная.

4. Вопросы для проведения контроля остаточных знаний по дисциплине

1. Охарактеризуйте основные виды идентификации.
2. Какие показатели качества продуктов питания могут быть использованы в качестве критериев идентификации? Обозначьте требования, предъявляемые к критериям идентификации.
3. Какие этапы включает в себя идентификация пищевых продуктов? Существуют ли различия в подходах к идентификации пищевых продуктов в России и Евросоюзе?
4. Какие задачи могут ставиться при идентификационной экспертизе пищевых продуктов? Охарактеризуйте требования, предъявляемые к физико-химическим показателям идентификационной экспертизы.
5. Дайте определение фальсификации пищевых продуктов. Охарактеризуйте основные виды и способы фальсификации.
6. Приведите примеры последствий фальсификации. Предложите средства защиты от нее.
7. Каковы особенности законодательства в области идентификации и фальсификации продовольственных товаров в России и других странах?
8. Какие современные методы идентификации используются в настоящее время в России и других странах?

9. Какие методы идентификации пищевой продукции, полученной из ГМО, являются максимально достоверными?

10. Охарактеризуйте идентификационные признаки муки и хлебобулочных изделий. Приведите примеры фальсификации данной группы, встречающейся на рынке России и Евросоюза.

11. Как осуществляется качественная фальсификация муки, хлебобулочных изделий? Какими методами можно ее выявить?

12. Какие методы используются для экспертизы подлинности кондитерских изделий?

13. Перечислите способы качественной фальсификации меда и методы их обнаружения.

14. Перечислите основные этапы при проведении экспертизы подлинности и идентификации жиросодержащих кондитерских изделий. Есть ли существенные отличия при проведении данной процедуры в России и других странах?

15. Охарактеризуйте идентификационные признаки фруктово-ягодных кондитерских изделий. Приведите примеры фальсификации данной группы, встречающейся на рынках России и Евросоюза.

16. Из каких этапов складывается процедура идентификации свежих плодов? Каким образом на проведение идентификационной экспертизы влияют разночтения в наименованиях ботанических сортов, используемых в разных странах?

17. Какие виды фальсификации наиболее характерны для экспортируемых овощей?

18. Какие показатели качества чая могут быть использованы в качестве критериев при обнаружении фальсификации?

19. Из каких этапов состоит процедура идентификации кофе? Существуют ли различия в способах фальсификации кофе и методах их обнаружения, применяемых в России и других странах?

20. Какие задачи могут быть поставлены при идентификационной экспертизе слабоалкогольных напитков?

21. Какие задачи могут быть поставлены при идентификационной экспертизе пряностей и приправ?

22. Охарактеризуйте показатели качества, пригодные для целей идентификационной экспертизы поваренной соли.

23. Существуют ли различия при проведении экспертизы подлинности и идентификации водок и ликероводочных изделий в России и Евросоюзе? Охарактеризуйте основные виды фальсификации водок и ликероводочных изделий и методы их

обнаружения.

24. Дайте сравнительную характеристику идентификационных признаков виноградных вин в России и Евросоюзе.

25. Как осуществляется выявление информационной фальсификации виноградных вин с контролируемым наименованием по происхождению?

26. Охарактеризуйте возможность идентификации региона виноделия и сроков выдержки виноградных вин хроматографическим методом.

27. Дайте сравнительную характеристику идентификационных признаков коньяков в России и Евросоюзе. Перечислите основные виды фальсификации данной группы продукции.

28. Перечислите идентификационные признаки состава и свойств различных видов молока. Дайте характеристику основным способам и видам фальсификации молока.

29. Какие показатели качества сливочного масла могут использоваться в качестве критериев при идентификации?

30. Какие показатели качества твердых сычужных сыров могут быть использованы в качестве критериев при обнаружении фальсификации?

31. Какие признаки положены в основу формирования ассортимента твердых сычужных сыров?

32. Назовите основные критерии, используемые при идентификации мяса от убойных животных, птицы, диких животных.

33. Охарактеризуйте виды фальсификации мяса, наиболее часто встречающиеся?

34. Какие сложности возникают при идентификации мясных отрубов, поступающих в Россию из разных стран мира, в том числе из Евросоюза?

35. Какими методами можно определить качественную и ассортиментную фальсификации колбасных изделий?

36. Охарактеризуйте способы качественной фальсификации мясных полуфабрикатов и предложите методы их выявления.

37. Охарактеризуйте основные идентификационные признаки рыбы и нерыбных объектов водного промысла. Существуют ли различия в подходе к определению промыслового семейства рыбы в России и других странах?

38. Какими методами можно определить качественную фальсификацию рыбных консервов?

39. Опишите процедуру проведения экспертизы подлинности и идентификации растительных масел в России и Евросоюзе. Назовите основные виды фальсификации растительных масел и методы их обнаружения.

40. Поясните связь идентификационных характеристик и жирнокислотного состава растительных масел.

41. Какие идентификационные признаки маргариновой продукции используются при проведении экспертизы подлинности и идентификации?

42. Назовите основные критерии, используемые при идентификации майонеза. Приведите примеры фальсификации майонезной продукции и предложите методы их выявления.

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература

1. Николаева, М.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров. В 2 ч. Ч. 2: Модуль II. Товарная экспертиза [Электронный ресурс]: учебник / М.А. Николаева. - М.: Норма: ИНФРА-М, 2014. - 192 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=452675>

2. Экспертиза свежих плодов и овощей. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие / Т.В. Плотникова [и др.]. - Саратов: Вузовское образование, 2014. - 311 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4173.html>

3. Евдохова, Л.Н. Товарная экспертиза [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л.Н. Евдохова, С.Л. Масанский. - Минск : Выш. шк., 2013.- 332 с. - ЭБС «Znanium. com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=508632>

4. Товароведение и экспертиза потребительских товаров [Электронный ресурс]: учебник / рук. авт. колл. В.В.Шевченко. - М.: ИНФРА-М, 2012-752с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=303951>

5. Кажаяева, О. И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие / О. И. Кажаяева, Л. А. Манихина. - Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2014. - 211 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/24347.html>

б) дополнительная литература

1. Товароведение, экспертиза и стандартизация [Электронный ресурс] : учебник / А. А. Ляшко и др. - М. : Дашков и К, 2013. - 660 с. - ЭБС «Znanium. com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=414985>

2. Григорян, Е.С. Товароведение [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.С. Григорян. - М.: ИНФРА-М, 2014. - 265 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=354879>

«___» _____ 20__ г.

Согласовано

Зав. выпускающей кафедрой

_____ ФИО

«___» _____ 20__ г.

Фонд оценочных средств измерения уровня освоения студентами дисциплины
Б1.Б.23 Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров
по направлению подготовки бакалавров 38.03.07. Товароведение

Паспорт

фонда оценочных средств по дисциплине

Б1.Б.23 Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров
по направлению подготовки бакалавров 38.03.07. Товароведение

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	РАЗДЕЛ 1. Товароведение и экспертиза качества свежих плодов и овощей Тема 1.1. Потребительские свойства свежих плодов и овощей 1.1.1. Особенности химического состава, пищевая ценность и безопасность плодов и овощей. 1.1.2. Физические свойства плодов и овощей	ОПК-3 ПК-8 ПК-9 ПК-13	вопросы к экзамену для проведения промежуточной аттестации; вопросы для проведения текущего контроля знаний; тестовые задания для контроля остаточных знаний
2	Тема 2. Классификация, товарное качество и безопасность плодов и овощей 2.1.1. Классификация свежих плодов и овощей; классификационные признаки 2.1.2. Качество плодоовощной продукции, номенклатура потребительских свойств и показателей. 2.1.3. Виды дефектов и причины их вызывающие.	ОПК-3 ПК-8 ПК-9 ПК-13	вопросы к экзамену для проведения промежуточной аттестации; вопросы для проведения текущего контроля знаний; тестовые задания для контроля остаточных знаний
3	Тема 3. Теоретические основы формирования и сохранения качества плодов и овощей 3.1.1. Факторы,	ОПК-3 ПК-8 ПК-9 ПК-13	вопросы к экзамену для проведения промежуточной аттестации; вопросы для проведения текущего контроля знаний; тестовые задания для контроля остаточных знаний

	<p>формирующие качество плодов и овощей в период выращивания, уборки, транспортирования, хранения и реализации.</p> <p>3.1.2. Характеристика основных физиолого-биохимические процессов, протекающих в послеуборочный период жизнедеятельности плодов и овощей.</p> <p>3.1.3. Микробиологические процессы.</p> <p>3.1.4. Физические процессы.</p>		
4	<p>Тема 4. Хранение плодов и овощей</p> <p>4.1.1. Хранение как одна из стадий онтогенеза.</p> <p>4.1.2. Классификация способов создания и поддержания микроклимата при хранении плодов и овощей.</p> <p>4.1.3. Правила размещения плодоовощной продукции при закладке на хранение при тарном хранении и при хранении в условиях активного вентилирования продукции.</p>	<p>ОПК-3 ПК-8 ПК-9 ПК-13</p>	<p>вопросы к экзамену для проведения промежуточной аттестации; вопросы для проведения текущего контроля знаний; тестовые задания для контроля остаточных знаний</p>
5	<p>Тема 7. Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих грибов</p> <p>7.1.1. Классификация на группы (трубчатые, пластинчатые и сумчатые), виды и разновидности.</p>	<p>ОПК-3 ПК-8 ПК-9 ПК-13</p>	<p>вопросы к экзамену для проведения промежуточной аттестации; вопросы для проведения текущего контроля знаний; тестовые задания для контроля остаточных знаний</p>

	7.1.2.Особенности химического состава и пищевая		
6	РАЗДЕЛ 2. Товароведение и экспертиза переработанных плодов и овощей Тема 1.2.Теоретические основы консервирования Тема 2.2 Товароведная характеристика и экспертиза плодоовощных консервов.	ОПК-3 ПК-8 ПК-9 ПК-13	вопросы к экзамену для проведения промежуточной аттестации; вопросы для проведения текущего контроля знаний; тестовые задания для контроля остаточных знаний
7	Тема 3.2. Товароведная характеристика и экспертиза качества квашеных и соленых овощей и грибов. 3.2.1.Товароведение и экспертиза замороженных плодов и овощей и грибов. 3.2.2. Режимы и сроки хранения. 3.2.3.Товароведение и экспертиза сушеных плодов, овощей и грибов 3.2.4.Возможные виды дефектов сушеных плодов и овощей.	ОПК-3 ПК-8 ПК-9 ПК-13	вопросы к экзамену для проведения промежуточной аттестации; вопросы для проведения текущего контроля знаний; тестовые задания для контроля остаточных знаний

Фонд оценочных средств дисциплины включает в себя:

- вопросы к экзамену для проведения промежуточной аттестации;
- тестовые задания для проведения текущего контроля знаний;
- тестовые задания для контроля остаточных знаний.

Критерии оценки знаний студента на экзамене

Оценка «отлично» - выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка «хорошо» - выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка «удовлетворительно» - выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными разделами учебной программы, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Оценка «неудовлетворительно» - выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Критерии оценки знаний студентов при проведении тестирования

Оценка «отлично» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 85% тестовых заданий;

Оценка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 70% тестовых заданий;

Оценка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа студента не менее - 51%: .

Оценка «неудовлетворительно» - выставляется при условии правильного ответа студента менее чем на 50% тестовых заданий.

1. Вопросы к экзамену для проведения промежуточной аттестации по дисциплине

1. Химический состав свежих плодов и овощей.
2. Товароведная характеристика бобовых овощей и сахарной кукурузы.
3. Физические процессы, протекающие в плодах и овощах в послеуборочный период.
4. Товароведная характеристика тыквенных овощей
5. Биохимические процессы, протекающие в плодах и овощах в послеуборочный период
6. Товароведная характеристика томатных овощей.
7. Покой и прорастание двухлетних овощей.
8. Физические методы консервирования плодов.
9. Классификация овощей.
10. Товароведная характеристика различных видов семечковых плодов.
11. Строение тканей плодов и овощей.

12. Товароведная характеристика корнеплодов.
13. Факторы, влияющие на качество и сохраняемость плодов и овощей.
14. Характеристика основных хозяйственно-ботанических сортов картофеля.
15. Классификация методов хранения плодов и овощей.
16. Особенности химсостава и характеристика клубнеплодов.
17. Товарная обработка и ее роль в формировании качества плодов и овощей.
18. Химсостав, классификация и характеристика лучших сортов моркови.
19. Виды транспортирования плодоовощной продукции.
20. Методы консервирования, основанные на применении различных химических факторов.
21. Строение, химсостав и сорта луковых овощей.
22. Комбинированные методы консервирования плодов и овощей.
23. Овощная зелень. Значение в питании.
24. Процессы, происходящие в плодах и овощах при переработке.
25. Листовые овощи. Товароведная характеристика.
26. Этапы производства плодоовощных консервов.
27. Свежие грибы. Классификация. Особенности химического состава.
28. Классификация плодов.
29. Овощные консервы. Оценка качества. Дефекты.
30. Классификация, строение, химсостав косточковых плодов. Разновидности слив.
31. Виды потерь при хранении плодоовощной продукции.
32. Товароведная характеристика консервов для детского и диетического питания. Оценка качества. Дефекты.
33. Повреждения плодов и овощей.
34. Производство и ассортимент замороженных плодов и овощей. Оценка качества. Дефекты.
35. Болезни плодов и овощей.
36. Виды вишни и черешни и их товароведная характеристика. Упаковка. Хранение.
37. Орехоплодные. Классификация. Особенности химсостава и строения отдельных видов.

38. Производство и ассортимент сушеных плодов и овощей. Оценка качества. Дефекты.
39. Абрикосы и персики. Товароведная характеристика по группам.
40. Классификация, химсостав и товароведная характеристика ягод.
41. Понятие лежкоспособности и классификация плодов и овощей по способности к сохранению.
42. Производство и ассортимент замороженных плодов и овощей. Оценка качества. Дефекты.
43. Товароведная характеристика настоящих ягод.
44. Плодово-ягодные консервы. Оценка качества. Дефекты.
45. Отличительные особенности белых корнеплодов.
46. Переработанные грибы. Товароведная характеристика.
47. Товароведная характеристика тропических и субтропических плодов.
48. Принципы и методы консервирования.
49. Товароведная характеристика тыквенных овощей.

2.Контрольные вопросы и задания для проведения текущего контроля

1. Пищевая и физиологическая ценность плодов и овощей.
2. Химический состав плодов и овощей.
3. Токсичные вещества плодов и овощей.
4. Структурно-механические свойства плодов и овощей.
5. Теплофизические свойства плодов и овощей.
6. Физические процессы, протекающие в свежей плодоовощной продукции в послеуборочный период.
7. Физиолого-биохимические процессы, протекающие в свежей плодоовощной продукции в послеуборочный период.
8. Микробиологические процессы.
9. Классификация и характеристика основных способов хранения свежей плодоовощной продукции.
10. Виды потерь при хранении, транспортировании и реализации плодов и овощей.

11. Товарная обработка и транспортирование плодов и овощей.
12. Градации качества плодов и овощей. Характеристика показателей качества плодов и овощей.
13. Методика определения качества плодов и овощей.
14. Порядок и правила проведения экспертизы плодов и овощей.
15. Товароведная классификация овощей. Требования к качеству отдельных видов овощей.
16. Микробиологические и физиологические заболевания плодов и овощей. Причины возникновения и способы предупреждения.
17. Свежие грибы. Классификация. Особенности химического состава. Экспертиза качества.
18. Товароведная характеристика и экспертиза качества семечковых плодов.
19. Товароведная характеристика и экспертиза качества косточковых плодов.
20. Товароведная характеристика и экспертиза качества тропических и субтропических плодов.
21. Товароведная характеристика и экспертиза качества орехоплодных.
22. Товароведная характеристика и экспертиза качества ягод.
23. Классификация и характеристика способов консервирования плодоовощной продукции.
24. Теоретические обоснования основных способов консервирования.
25. Товароведная характеристика и экспертиза качества плодоовощных консервов.
26. Товароведная характеристика и экспертиза качества квашеных, соленых и моченых плодов и овощей.
27. Товароведная характеристика и экспертиза качества сушеных плодов и овощей.
28. Товароведная характеристика и экспертиза качества замороженных плодов и овощей.

3. Тестовые задания для проведения остаточного контроля знаний по дисциплине

1 Вариант

1. Какой способ замораживания сохраняет максимально пищевую целостность плодов и овощей:
 - а) медленное;
 - б) быстрое;
 - в) сверх быстрое замораживание.

2. Какой процент влаги должны содержать сушеные овощи?
 - а) 10%-11%;
 - б) 20%-21%;
 - в) 12%-14%.

3. К какому методу консервации относится стерилизация:
 - а) химический;
 - б) физический;
 - в) комбинированный.

4. Какой вид дыхания при хранении плодов и овощей не желателен:
 - а) аэробный;
 - б) анаэробный.

5. Какая из перечисленных ягод относится к сложным:
 - а) смородина;
 - б) клубника;
 - в) малина;
 - г) морошка.

6. Какое из перечисленных веществ плодов и овощей неусвояемое:
 - а) крахмал;
 - б) сахара;
 - в) гексозаны;
 - г) клетчатка.

7. Какое из перечисленных веществ, содержащихся в грибах, является основой опорной ткани и тем самым обуславливает упругость:
 - а) микоинулин;
 - б) фосфатид;
 - в) фунгин;
 - г) смолы.

8. Какой из перечисленных овощей относится к десертным:
 - а) картофель;
 - б) капуста;
 - в) лук;

г) спаржа.

9. Какова масса каждой точечной пробы от партии, не упакованной в тару капусты:

- а) не менее 15 кг;
- б) не более 11 кг;
- в) 13 кг;
- г) не менее 10 кг.

10. Какое из названных веществ определяет цвет плодов и овощей:

- а) эфирные масла;
- б) жиры;
- в) гликозиды;
- г) каротиноиды.

2 Вариант

1. Какой из перечисленных плодов относится к субтропическим:

- а) ананасы;
- б) манго;
- в) хурма;
- г) яблоки.

2. Какое из перечисленных веществ придает плодам и овощам характерный

горький вкус:

- а) витамины;
- б) жиры;
- в) флавоновые пигменты;
- г) гликозиды.

3. Какое брожение позитивно влияет на качество готового продукта при квашении:

- а) масляно-кислое;
- б) уксусно-кислое.
- в) молочно-кислое

4. Какая из названных кислот преобладает в семечковых, косточковых

плодах:

- а) бензойная;

- б) салициловая;
- в) янтарная;
- г) яблочная.

5. Какое из названных веществ обладает желирующей способностью:

- а) протопектин;
- б) пектин;
- в) пектовая кислота.

6. Какой из названных компонентов клетки управляет всеми клеточными процессами:

- а) цитоплазма;
- б) ядро;
- в) клеточная стенка.

7. Какой из перечисленных процессов, происходящих при хранении плодов и овощей относится к физиолого-биохимическим:

- а) дыхание;
- б) испарение воды;
- в) конденсация;
- г) раневые процессы.

8. В период созревания плодов и овощей, какой из перечисленных процессов является преобладающим:

- а) гидролитический процесс;
- б) синтетический процесс.

9. Какое из названных веществ обладает бактерицидными свойствами:

- а) антоцианы;
- б) хлорофилл;
- в) флавоны;
- г) фитонциды.

10. Какие сроки хранения у зимних сортов яблок:

- а) 1-2 месяца;
- б) 4-5 месяцев;
- в) до 8 месяцев.

4. Вопросы для проведения контроля остаточных знаний по дисциплине

1. Назовите от таких факторов зависит химический состав?
2. Какие физические процессы протекают в свежих плодах и овощах в послеуборочный период?
3. Какие биохимические процессы протекают в свежих овощах в послеуборочный период?
4. Дайте характеристику основных способов хранения свежей плодоовощной продукции.
5. Какие виды потери, связанные с хранением, транспортированием и реализацией плодов и овощей Вы знаете?
6. Что Вы знаете о методах определения качества плодов и овощей?
7. Перечислить причины возникновения микробиологических и физиологических заболеваний плодов и овощей.
8. Какие методы консервирования Вам знакомы?
9. Процессы протекающие при переработке и как они влияют на качество и внешний вид плодоовощной продукции?
10. Факторы влияющие на сохранность плодов и овощей.

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература

1. Колобов, С. В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей [Электронный ресурс]: учебное пособие / С. В. Колобов, О. В. Памбуччианц. - М.: Дашков и К, 2012. - 400 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415542>
2. Елисеева, Л.Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров / Елисеева Л.Г., Иванова Т.Н., Евдокимова О.В. -М.: Дашков и К, 2014. - 374 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=512009>
3. Экспертиза продуктов переработки плодов и овощей. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие / И.Э. Цапалова [и др.]. - Саратов: Вузовское образование, 2014. - 334 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4171.html>
4. Экспертиза свежих плодов и овощей. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ Т.В. Плотникова [и др.]. - Саратов: Вузовское образование, 2014. - 311 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4173.html>
5. Колобов, С.В. Технология, товароведение и экспертиза продуктов переработки

плодов и овощей: учеб. пособие/ С.В. Колобов. – М.: Дашков и К, 2006. – 156 с.

6. Мухутдинова, С. М. Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров : [Электронный ресурс] учебное пособие / С. М. Мухутдинова, А. Н. Караулова. - М.: Российская таможенная академия, 2015. - 158 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/69820.html>

б) дополнительная литература

1. Экспертиза продовольственных товаров. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / под ред. Ю.И. Сидоренко. - М.: Инфра-М, 2016. - 182 с. - ЭБС «Znaniium.com» - Режим доступа: <http://znaniium.com/catalog.php?bookinfo=541927>

2.. Методические указания к лабораторным работам по дисциплине "Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров" для студентов специальности 35.11.00 "Товароведение и экспертиза товаров" [Электронный ресурс] / [сост.: Сиюхова Н.Т. и др.]. - Майкоп: МГТУ, 2008. - 68 с. - Режим доступа: <http://mark.nbmgtu.ru/libdata.php?id=1000067365>

Преподаватель _____ ФИО

«___» _____ 20__ г.

Согласовано

Зав. выпускающей кафедрой _____ ФИО

«___» _____ 20__ г.

Фонд оценочных средств измерения уровня освоения студентами дисциплины
Б1.Б.29.Товароведение и экспертиза рыбных товаров
по направлению подготовки бакалавров 38.03.07. Товароведение

Паспорт
фонда оценочных средств по дисциплине
Б1.Б.29.Товароведение и экспертиза рыбных товаров
по направлению подготовки бакалавров 38.03.07. Товароведение

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Тема 1. Общие сведения о продуктах, вырабатываемых из рыбных и нерыбных объектов водного промысла и аквакультур. Классификация промысловых рыб	ОПК-3 ПК-8 ПК-9 ПК-13	вопросы к экзамену для проведения промежуточной аттестации; вопросы для проведения текущего контроля знаний; тестовые задания для контроля остаточных знаний
2	Тема 2. Основы систематизации промысловых гидробионтов	ОПК-3 ПК-8 ПК-9 ПК-13	вопросы к экзамену для проведения промежуточной аттестации; вопросы для проведения текущего контроля знаний; тестовые задания для контроля остаточных знаний
3	Тема 3. Групповой ассортимент и пищевая ценность продуктов, вырабатываемых из объектов водного промысла и аквакультуры. Принципы товарной экспертизы	ОПК-3 ПК-8 ПК-9 ПК-13	вопросы к экзамену для проведения промежуточной аттестации; вопросы для проведения текущего контроля знаний; тестовые задания для контроля остаточных знаний
4	Тема 4. Товарная рыба: живая, охлажденная и мороженая	ОПК-3 ПК-8 ПК-9 ПК-13	вопросы к экзамену для проведения промежуточной аттестации; вопросы для проведения текущего контроля знаний; тестовые задания для контроля остаточных знаний
5	Тема 5. Рыбные товары: полуфабрикаты и кулинарные изделия, соленая, вяленая, сушеная, копченая,	ОПК-3 ПК-8 ПК-9 ПК-13	вопросы к экзамену для проведения промежуточной аттестации; вопросы для проведения текущего контроля знаний; тестовые задания для контроля

	икорная продукция		остаточных знаний
6	Тема 6. Ассортимент и качество продуктов, вырабатываемых из нерыбных объектов водного промысла (морепродуктов)	ОПК-3 ПК-8 ПК-9 ПК-13	вопросы к экзамену для проведения промежуточной аттестации; вопросы для проведения текущего контроля знаний; тестовые задания для контроля остаточных знаний
7	Тема 7. Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов	ОПК-3 ПК-8 ПК-9 ПК-13	вопросы к экзамену для проведения промежуточной аттестации; вопросы для проведения текущего контроля знаний; тестовые задания для контроля остаточных знаний

Фонд оценочных средств дисциплины включает в себя:

- вопросы к экзамену для проведения промежуточной аттестации;
- тестовые задания для проведения текущего контроля знаний;
- тестовые задания для контроля остаточных знаний.

Критерии оценки знаний студента на экзамене

Оценка «отлично» - выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка «хорошо» - выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка «удовлетворительно» - выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными разделами учебной программы, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Оценка «неудовлетворительно» - выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Критерии оценки знаний студентов при проведении тестирования

Оценка «отлично» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 85% тестовых заданий;

Оценка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 70% тестовых заданий;

Оценка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа студента не менее - 51%: .

Оценка «неудовлетворительно» - выставляется при условии правильного ответа студента менее чем на 50% тестовых заданий.

1. Вопросы к экзамену для проведения промежуточной аттестации по дисциплине

1. Какова структура уловов гидробионтов Основные подходы в систематизации рыб и рыбообразных.

1. Принципиальные основы в систематизации нерыбных гидробионтов.
2. Что вы знаете о проходных рыбах?
3. Критерии безопасности для человека продуктов водного происхождения.
4. Питательная ценность объектов одного промысла и продуктов переработки.
5. Опишите, как проводится экспертиза качества живой рыбы.
6. По каким признакам можно определить степень свежести охлажденной рыбы?
7. Каковы особенности дифференцирования по качеству мороженой рыбы и филе?
8. Что означает термин "созревание" соленой и вяленой рыбы?
9. Какие дефекты наиболее распространены в соленой и пряной рыбе? Причины развития дефектов и меры предупреждения.
11. Опишите отличительные особенности двух товарных групп: вяленой и сушеной рыбы. В чем причины разной сохраняемости этих товаров?
13. Укажите отличительные особенности товарных групп рыбной продукции холодного и горячего копчения. Объясните причины различия в сохранности
14. этих товаров.
15. Какие изделия называют балычными? Изложите товароведческую характеристику этой товарной группы.
16. Опишите отличительные особенности консервов и пресервов из рыбы и морепродуктов. Поясните факторы качества и сохранности этих товарных групп.
17. Покажите системный подход в изложении товарного ассортимента полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и нерыбных объектов водного промысла.
18. Как проводится экспертиза качества этих товаров.
19. Питательная ценность, ассортимент и качество икры осетровых и лососевых

20. рыб. Укажите причины появления дефектов икорной продукции и меры предупреждения.
21. Опишите особенности состава, товарный ассортимент и экспертизу качества продуктов из ракообразных и аналогов.
22. Изложите особенности состава и ассортимент продуктов, вырабатываемых из
23. морских моллюсков. Как проводится товарная экспертиза этой продукции?
24. Покажите проблемный подход в изложении современного состояния и перспектив развития рыбохозяйственной отрасли.
25. Дайте характеристику ассортимента пресервов из рыбы и морепродуктов.
26. Правила приемки пресервов по количеству и качеству.
27. Товарная экспертиза пресервов из рыбы и морепродуктов.

2. Контрольные вопросы и задания для проведения текущего контроля

1. Какова структура уловов гидробионтов Основные подходы в систематизации рыб и рыбообразных.
2. Принципиальные основы в систематизации нерыбных гидробионтов.
3. Что вы знаете о проходных рыбах?
4. Критерии безопасности для человека продуктов водного происхождения.
5. Питательная ценность объектов одного промысла и продуктов переработки.
6. Опишите, как проводится экспертиза качества живой рыбы.
7. По каким признакам можно определить степень свежести охлажденной рыбы?
8. Каковы особенности дифференцирования по качеству мороженой рыбы и филе?
9. Что означает термин "созревание" соленой и вяленой рыбы?
10. Какие дефекты наиболее распространены в соленой и пряной рыбе?
11. Причины развития дефектов и меры предупреждения.
12. Опишите отличительные особенности двух товарных групп: вяленой и сушеной рыбы. В чем причины разной сохраняемости этих товаров?
13. Укажите отличительные особенности товарных групп рыбной продукции холодного и горячего копчения. Объясните причины различия в сохранности этих товаров.
14. Какие изделия называют балычными? Изложите товароведческую характеристику этой товарной группы.
15. Опишите отличительные особенности консервов и пресервов из рыбы и морепродуктов. Поясните факторы качества и сохранности этих товарных групп.

16. Покажите системный подход в изложении товарного ассортимента полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и нерыбных объектов водного промысла.
17. Как проводится экспертиза качества этих товаров.
18. Питательная ценность, ассортимент и качество икры осетровых и лососевых рыб. Укажите причины появления дефектов икорной продукции и меры предупреждения.
19. Опишите особенности состава, товарный ассортимент и экспертизу качества продуктов из ракообразных и аналогов.
20. Изложите особенности состава и ассортимент продуктов, вырабатываемых из морских моллюсков. Как проводится товарная экспертиза этой продукции?
21. Покажите проблемный подход в изложении современного состояния и перспектив развития рыбохозяйственной отрасли.
22. Расскажите принципы научной систематизации рыб и рыбообразных.
23. Изложите принципы товарной экспертизы морепродуктов.
24. Опишите перспективы рыбоводства и развития торговли живой рыбой.
25. Расскажите основные приемы товарной экспертизы.
26. Опишите основные способы охлаждения рыбы и влияние на качество готового продукта.
27. Изложите биохимические процессы созревания соленой, пряной и маринованной рыбы.
28. Дайте характеристику товарного ассортимента соленой рыбы.
29. Расскажите особенности состава, пищевой ценности и качества икры осетровых, лососевых и частиковых рыб.
30. Опишите особенности состава и свойств сырья и способы переработки нерыбных гидробионтов.

3.Тестовые задания для проведения остаточного контроля знаний по дисциплине

1 Вариант

1. Процесс созревания соленой рыбы протекает быстрее и лучше в рыбе:
 - а) жирной;
 - б) средне жирной;
 - в) тощей;
 - г) особо жирной.

2. Благодаря каким процессам не потрошенная соленая рыба имеет более высокие вкусовые достоинства?

- а) ферментативным;
- б) физическим;
- в) химическим;
- г) биохимическим.

3. Визигу готовят из спинной струны (хорды):

- а) осетровых рыб;
- б) лососевых рыб;
- в) анчоусовых рыб;
- г) сельдиевых рыб.

4. Порок сушеных рыб:

- а) фуксин;
- б) затяжка;
- в) сваривание;
- г) ломкость.

5. Какую рыбу подвергают горячей сушке:

- а) жирная до 8-15 %;
- б) средне жирная 2-8 %;
- в) особо жирную более 15 %;
- г) тощую до 3%.

6. Как называются рыбы, которые живут в морях, а на нерест направляются к верховьям рек?

- а) проходные;
- б) полупроходные;
- в) пресноводные;
- г) морские.

7. При какой обработке рыбы тканевые и пищеварительные ферменты не участвуют в качественных изменениях:

- а) вяление;
- б) копчение;
- в) соление;
- г) сушение.

8. По степени свежести какая рыба самая свежая:

- а) рыба в слизи без запаха;
- б) рыба в мутной слизи;
- в) рыба без слизи, без запаха;
- г) рыба с неприятным запахом.

9. В какой стадии посмертных изменений находится рыба, если рыба не сгибается, консистенция плотная, упругая, при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается:

- а) окоченение;
- б) автолиз;
- в) выделение слизи;
- г) гниение.

10. По способу разделки, как называется рыба, если удалены жабры, внутренности, кроме икры и молок?

- а) потрошенная с головой;
- б) потрошенная;
- в) пласт с головой;
- г) зябренная.

2 Вариант

1. Какой способ замораживания позволяет до минимума свести изменения структуры тканей рыбы и максимально сохранить потребительские свойства:

- а) рассольное замораживание;
- б) льдосолевое замораживание;
- в) естественное замораживание;
- г) замораживание диоксидом углерода

2. Рыба какой сушки приобретает пористую структуру:

- а) естественной;
- б) холодной;
- в) горячей;
- г) сублимационной.

3. Как называется способ посола рыбы поваренной солью с добавлением сахара и уксусной кислоты?

- а) простой;
- б) пряный;
- в) специальный;
- г) маринованный.

4. Какой из перечисленных гидробионтов нерыбного продукта моря относится к иглокожим:

- а) крабы;
- б) мидии;
- в) кальмары;
- г) трепанги.

5. Какая из перечисленных рыб относится к семейству осетровых:

- а) камбала;
- б) бестер;
- в) чавыча;
- г) хариус.

6. Какое вещество обуславливает из перечисленных цвет красной икры:

- а) меланин;
- б) гуанин;
- в) медь;

г) каротин.

7. Какое из перечисленных технологических этапов производства рыбных консервов обуславливает частичное удаление воздуха:

- а) предварительная обработка сырья;
- б) тепловая обработка сырья;
- в) эксгаустирование;
- г) герметическая закатка.

8. Какой из перечисленных видов производства икры допускает смешивание икринок различных видов рыб:

- а) зернистая икра;
- б) пастеризованная икра;
- в) ястычная икра;
- г) паюсная икра.

9. Определите общее количество белковых веществ в мясе рыб:

- а) 20%;
- б) 13%;
- в) 25%;
- г) 16%.

10. Какие из перечисленных инвазионных болезней рыб опасны для человека:

- а) цистодозы;
- б) трематодозы;
- в) гельминтозы;
- г) описторхоз;
- д) дифиллоботриоз.

Вариант 3

1. Назовите уровень потребления в России рыбы и морепродуктов (в среднем на душу населения в год).

- а. 5 - 6 кг.
- б. 9 -11 кг.
- в. 17 -19 кг.
- г. 28-30 кг.

2. К какому семейству рыб относится минтай?

- а. Окуневые.
- б. Мерлузовые.
- в. Тресковые.
- г. Карповые.

3. К какому семейству рыб относится морской окунь?

- а. Окуневые.
- б. Скорпеновые.
- в. Терпуговые.
- г. Спаровые.

4. Что такое криль?

- а. Ракообразные
- б. Рыбы.
- в. Моллюски.
- г. Иголкожие.

5. Укажите место трепанга в системе гидробионтов.
- Ракообразное.
 - Иглокожие.
 - Моллюски.
 - Водоросли.
6. Назовите преобладающее белковое вещество в рыбных продуктах.
- Актин.
 - Миозин.
 - Миотен.
 - Миоальбумин.
7. Назовите основной саркоплазматический белок рыбы.
- Миозин.
 - Актин.
 - Миоген.
 - Коллаген
8. Какие жирные кислоты рыб и нерыбных водных организмов наиболее ответственны за окислительную порчу липидов при хранении рыбы?
- Моноеновые.
 - Диеновые.
 - Насыщенные.
 - Полиеновые.
9. Назовите основной витамин, в отношении которого рыбные продукты являются одним из основных источников в питании человека.
- Витамины группы А.
 - Витмины группы В.
 - Витамин Е (токоферол).
 - Витамин С

Вариант 4

10. Какая массовая доля жира нормируется стандартом в соленой жирной атлантической и тихоокеанской сельди?
- Более 6%.
 - Более 12%.
 - Более 18%.
 - Более 24%.
11. Какая температура должна быть в толще блока или тела рыбы при выгрузке из морозильной камеры при воздушном искусственном замораживании?
- Не выше минус 6 С.
 - Не выше минус 12 С.
 - Не выше минус 18 С.
 - Не выше минус 25 С.
12. Качество каких рыб горячего копчения дифференцируется стандартами на товарные сорта?
- Лососевых.
 - Осетровых.
 - Копчушки (мелких).
 - Тресковых
13. Назовите показатель, который может характеризовать степень прокопченности рыбы.

- а. Кислотность.
 - б. Массовая доля фенолов.
 - в. Буферность.
 - 3. Массовая доля поваренной соли.
14. Для какой продукции характерен показатель буферности?
- а. Консервы.
 - б. Пресервы.
 - в. Икра.
 - г. Сушеная рыба.
15. Укажите максимально возможную массовую долю липидов в мышцах свежей рыбы.
- а. 10%
 - б. 15%
 - в. 35%
 - г. 45%
16. Какая жирная кислота в липидах рыб характеризуется наименьшей устойчивостью против окислительной порчи?
- а. Клубанононовая.
 - б. Олеиновая.
 - в. Линолевая.
 - г. Линоленовая.
17. Назовите основной макроэлемент, в отношении которого рыба является одним из основных источников питания человека.
- а. Кальций.
 - б. Магний.
 - в. Фосфор.
 - г. Калий.
18. Какой процесс при хранении соленой и вяленой рыбы вызывает дефект, называемой ржавчиной?
- а. Денатурация белков.
 - б. Гидролиз белков.
 - в. Гидролиз жиров.
 - г. Окисление жиров.
19. Что такое шашел?
- а. Вид разделки рыбы.
 - б. Вредитель рыбной продукции.
 - в. Гидробионт.
 - г. Вид микроорганизмов.
20. Из ястыков рыб каких семейств готовят паюсную икру?
- а. Лососевых.
 - б. Тресковых.
 - в. Карповых.
 - г. Осетровых.

4. Вопросы для проведения контроля остаточных знаний по дисциплине

1. Какова структура уловов гидробионтов Основные подходы в систематизации рыб и рыбообразных.
2. Принципиальные основы в систематизации нерыбных гидробионтов.
3. Что вы знаете о проходных рыбах?
4. Критерии безопасности для человека продуктов водного происхождения.
5. Питательная ценность объектов одного промысла и продуктов переработки.
6. Опишите, как проводится экспертиза качества живой рыбы.
7. По каким признакам можно определить степень свежести охлажденной рыбы?
8. Каковы особенности дифференцирования по качеству мороженой рыбы и филе?
9. Что означает термин "созревание" соленой и вяленой рыбы?
10. Какие дефекты наиболее распространены в соленой и пряной рыбе?
11. Причины развития дефектов и меры предупреждения.
12. Опишите отличительные особенности двух товарных групп: вяленой и сушеной рыбы. В чем причины разной сохраняемости этих товаров?
13. Укажите отличительные особенности товарных групп рыбной продукции холодного и горячего копчения. Объясните причины различия в сохранности этих товаров.
14. Какие изделия называют балычными? Изложите товароведческую характеристику этой товарной группы.
15. Опишите отличительные особенности консервов и пресервов из рыбы и морепродуктов. Поясните факторы качества и сохранности этих товарных групп.
16. Покажите системный подход в изложении товарного ассортимента полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и нерыбных объектов водного промысла.
17. Как проводится экспертиза качества этих товаров.
18. Питательная ценность, ассортимент и качество икры осетровых и лососевых рыб. Укажите причины появления дефектов икорной продукции и меры предупреждения.
19. Опишите особенности состава, товарный ассортимент и экспертизу качества продуктов из ракообразных и аналогов.
20. Изложите особенности состава и ассортимент продуктов, вырабатываемых из морских моллюсков. Как проводится товарная экспертиза этой продукции?
21. Покажите проблемный подход в изложении современного состояния и перспектив развития рыбохозяйственной отрасли.
22. Расскажите принципы научной систематизации рыб и рыбообразных.
23. Изложите принципы товарной экспертизы морепродуктов.
24. Опишите перспективы рыбоводства и развития торговли живой рыбой.
25. Расскажите основные приемы товарной экспертизы.

26.Опишите основные способы охлаждения рыбы и влияние на качество готового продукта.

27.Изложите биохимические процессы созревания соленой, пряной и маринованной рыбы.

28.Дайте характеристику товарного ассортимента соленой рыбы.

29.Расскажите особенности состава, пищевой ценности и качества икры осетровых, лососевых и частиковых рыб.

39.Опишите особенности состава и свойств сырья и способы переработки нерыбных гидробионтов.

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература

1. Родина, Т.Г. Товароведение и экспертиза рыбных товаров и морепродуктов: учебник/ Т.Г. Родина. – М.: Академия, 2007. – 400 с.

2. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие / В.М. Позняковский [и др.]. - Саратов: Вузовское образование, 2014. - 326 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4162.html>

б) дополнительная литература

1. Иванова, Е.Е. Технология морепродуктов: учебное пособие / Е.Е. Иванова, Г.И. Касьянов, С.П. Запорожская. - М.: КолосС, 2010. - 183 с.

2. Методические указания по выполнению курсовой работы по дисциплине "Товароведение и экспертиза рыбных товаров" [Электронный ресурс]: для студентов специальности 080401 "Товароведение и экспертиза товаров" / [сост. Н.Т. Сиюхова]. - Майкоп : Магарин О.Г., 2010. – 21 с. - Режим доступа: <http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2000048385>

Преподаватель _____ ФИО

« ___ » _____ 20__ г.

Согласовано

Зав. выпускающей кафедрой _____ ФИО

« ___ » _____ 20__ г.

**Фонд оценочных средств измерения уровня освоения студентами
дисциплины Б1.В.06.Упаковка для продовольственных товаров
по направлению подготовки бакалавров 38.03.07. Товароведение**

Паспорт

**фонда оценочных средств по дисциплине
Б1.В.06.Упаковка для продовольственных товаров
по направлению подготовки бакалавров 38.03.07. Товароведение**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Основы товароведения. Тема 1.1. Тароупаковочная отрасль. Тема 1.2. Элементы, виды и функции упаковки.	ОПК-3 ПК-11 ПК-14	вопросы к зачету для проведения промежуточной аттестации; вопросы для проведения текущего контроля знаний; тестовые задания для контроля остаточных знаний
2	Раздел 2. Потребительская тара и ее упаковочные материалы. Тема 2.1 Полимерные упаковочные материалы и тара из них. Характеристика способов производства. Тема 2.2 Упаковочные материалы из металла и потребительская тара из них. Тема 2.3 Упаковочные материалы и потребительская тара из бумаги и картона. Тема 2.4. Стеклопакетная тара.	ОПК-3 ПК-11 ПК-14	вопросы к зачету для проведения промежуточной аттестации; вопросы для проведения текущего контроля знаний; тестовые задания для контроля остаточных знаний
3	Раздел 3. Транспортная тара и ее упаковочные материалы. Тема 3.1 Транспортная тара из бумаги и картона. Тема 3.2 Деревянная транспортная тара	ОПК-3 ПК-11 ПК-14	вопросы к зачету для проведения промежуточной аттестации; вопросы для проведения текущего контроля знаний; тестовые задания для контроля остаточных знаний
4	Раздел 4. Качество, стандартизация и сертификация упаковки. Новые	ОПК-3 ПК-11 ПК-14	вопросы к зачету для проведения промежуточной аттестации; вопросы для проведения текущего контроля знаний;

Фонд оценочных средств измерения уровня освоения студентами дисциплины
Б1.В.12 Оборудование торговых предприятий
по направлению подготовки бакалавров 38.03.07. Товароведение

Паспорт

фонда оценочных средств по дисциплине
Б1.В.12 Оборудование торговых предприятий
по направлению подготовки бакалавров 38.03.07. Товароведение

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	<u>Тема 1.</u> Методологические основы изучения дисциплины «Оборудование торговых предприятий»	ОПК-5 ПК-16	вопросы к экзамену для проведения промежуточной аттестации; вопросы для проведения текущего контроля знаний; тестовые задания для контроля остаточных знаний
2	<u>Тема 2.</u> Оборудование торгового зала: измерительные и массоизмерительные приборы и устройства	ОПК-5 ПК-16	вопросы к экзамену для проведения промежуточной аттестации; вопросы для проведения текущего контроля знаний; тестовые задания для контроля остаточных знаний
3	<u>Тема 3.</u> Оборудование торгового зала: контрольно-кассовые машины	ОПК-5 ПК-16	вопросы к экзамену для проведения промежуточной аттестации; вопросы для проведения текущего контроля знаний; тестовые задания для контроля остаточных знаний
4	<u>Тема 4.</u> Холодильное оборудование	ОПК-5 ПК-16	вопросы к экзамену для проведения промежуточной аттестации; вопросы для проведения текущего контроля знаний; тестовые задания для контроля остаточных знаний
5	<u>Тема 5.</u> Торгово-технологическое оборудование	ОПК-5 ПК-16	вопросы к экзамену для проведения промежуточной аттестации; вопросы для проведения текущего контроля знаний; тестовые задания для контроля остаточных знаний
6	<u>Тема 6.</u> Фасовочно-упаковочное оборудование	ОПК-5 ПК-16	вопросы к экзамену для проведения промежуточной аттестации; вопросы для проведения текущего контроля знаний; тестовые задания для контроля

			остаточных знаний
7	<u>Тема 7.</u> Торговые автоматы	ОПК-5 ПК-16	вопросы к экзамену для проведения промежуточной аттестации; вопросы для проведения текущего контроля знаний; тестовые задания для контроля остаточных знаний
8	<u>Тема 8.</u> Комплексная механизация и автоматизация торговых процессов	ОПК-5 ПК-16	вопросы к экзамену для проведения промежуточной аттестации; вопросы для проведения текущего контроля знаний; тестовые задания для контроля остаточных знаний
9	<u>Тема 9.</u> Оборудование для погрузочно-разгрузочных работ	ОПК-5 ПК-16	вопросы к экзамену для проведения промежуточной аттестации; вопросы для проведения текущего контроля знаний; тестовые задания для контроля остаточных знаний
10	<u>Тема 10.</u> Складское оборудование	ОПК-5 ПК-16	вопросы к экзамену для проведения промежуточной аттестации; вопросы для проведения текущего контроля знаний; тестовые задания для контроля остаточных знаний
11	<u>Тема 11.</u> Эксплуатация, техническое обслуживание и надежность торгового оборудования	ОПК-5 ПК-16	вопросы к экзамену для проведения промежуточной аттестации; вопросы для проведения текущего контроля знаний; тестовые задания для контроля остаточных знаний

Фонд оценочных средств дисциплины включает в себя:

- вопросы к экзамену для проведения промежуточной аттестации;
- тестовые задания для проведения текущего контроля знаний;
- тестовые задания для контроля остаточных знаний.

Критерии оценки знаний студента на экзамене

Оценка «отлично» - выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка «хорошо» - выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка «удовлетворительно» - выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными разделами учебной программы, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Оценка «неудовлетворительно» - выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Критерии оценки знаний студентов при проведении тестирования

Оценка «отлично» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 85% тестовых заданий;

Оценка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 70% тестовых заданий;

Оценка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа студента не менее - 51%: .

Оценка «неудовлетворительно» - выставляется при условии правильного ответа студента менее чем на 50% тестовых заданий.

1. Вопросы к экзамену для проведения промежуточной аттестации по дисциплине

1. Классификация массоизмерительного оборудования.
2. Роль оборудования в повышении эффективности труда работников.
3. Принцип устройства и работы основных видов контрольно-кассовых машин.
4. Комплексная автоматизация и механизация торговых и складских процессов.
5. Требования, предъявляемые к холодильному оборудованию.
6. Ремонт и техническое обслуживание оборудования.
7. Назначение и классификация подъемно-транспортного оборудования.
8. Эксплуатация и надежность оборудования.
9. Организация проверки и клеймения измерительного оборудования.
10. Принцип работы и устройства основных видов холодильного оборудования.
11. Фасовочно-упаковочное оборудование, его классификация.

12. Основные принципы выбора оборудования.
13. Система проверки и надзора за измерительным оборудованием.
14. Классификация холодильного оборудования.
15. Классификация и типы торгово-технологического оборудования.
16. Требования, предъявляемые к массоизмерительному оборудованию.
17. Основное оборудование торговых залов: понятие, виды.
18. Меры длин и весов. Правила пользования мерами длин и весов.
19. Вспомогательное оборудование торговых залов: понятие, виды.
20. Требования, предъявляемые к фасовочно-упаковочному оборудованию.
21. Оборудование складских помещений, его виды.
22. Маркировка контрольно-кассовых машин.
23. Контрольно-кассовые машины: функциональная схема, основные механизмы, типы.
24. Сборные холодильные камеры. Особенности устройства.
25. Паспортизация и уход за измерительными приборами и устройствами.
26. Торговые автоматы: классификация, основные узлы и механизмы.
27. Оборудование для хранения товаров: виды, требования, предъявляемые к нему.
28. Требования, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию.
29. Правила эксплуатации контрольно-кассовых машин.
30. Холодильные витрины. Виды холодильных витрин
31. Правила эксплуатации холодильного оборудования.
32. Аппараты для проверки подлинности банкнот, счета, фасовки купюр и монет.
33. Автоматы для фасования и упаковывания товаров.
34. Системы защиты товаров от хищений.
35. Основные узлы контрольно-кассовых машин.

36. Буквенно-цифровая индексация холодильных машин.
37. Холодильные шкафы и камеры: классификация и характеристика.
38. Основные параметры подъемно-транспортного оборудования.
39. Холодильные прилавки и витрины: классификация и характеристика.
40. Промышленные роботы, их характеристика.
41. Характеристика и виды электронного весоизмерительного оборудования.
42. Устройство и принцип работы компрессионной холодильной машины.
43. Грузоподъемные и транспортирующие машины: виды и характеристика.
44. Правила эксплуатации холодильного оборудования.
45. Торговая мебель: классификация и характеристика видов.
46. Требования, предъявляемые к контрольно-кассовому оборудованию.
47. Оборудование для приготовления и продажи напитков.
48. Требования, предъявляемые к торговой мебели.
49. Оборудование для продажи штучных товаров.
50. Требования, предъявляемые к подъемно-транспортному оборудованию.

2.Контрольные вопросы и задания для проведения текущего контроля

1. Назовите цель, предмет и задачи изучения дисциплины «Оборудование торговых предприятий».
2. Назовите основные классификационные признаки оборудования.
3. Назовите основные классификационные признаки торгового оборудования.

4. В чем разница между динамическими и кинематическими параметрами оборудования?
Что принято относить к динамическим параметрам оборудования? Что принято относить к кинематическими параметрам оборудования?
5. Какими показателями определяется работоспособность оборудования?
6. На что влияет правильная эксплуатация измерительного и массоизмерительного оборудования?
7. Перечислите основные устройства рычажных весов и их назначение.
8. Дайте классификацию торговых весов и приведите примеры буквенно-цифровой индексации.
9. На чем основан принцип работ электронных весов?
10. Назовите меры объема и длины и перечислите требования, предъявляемые к ним.
11. Для какой цели используют гири и какие гири бывают в зависимости от их назначения?
12. Что содержит клеймо, проставляемое на весах, прошедших проверку?
13. Перечислите обязанности руководителей торговых предприятий, ответственных за состояние измерительного оборудования.
14. Назовите цели и функции органов государственного надзора.
15. Каково назначение контрольных весов?
16. Каковы назначение и область применения автомобильных и вагонных весов?
17. Назовите периодичность и цели проверки измерительного оборудования.
18. На какие группы делят контрольно-кассовые машины?
19. Какие функции выполняют электронные контрольно-кассовые машины?
20. Для какой цели служат блок индикации, блок автоматической памяти?
21. Объясните назначение ключей и замков.
22. Как называется блок печати для кассовых документов?
23. Как Вы понимаете значение голограмм, проставляемых на контрольно-кассовых машинах?

24. Перечислите реквизиты, которые проставляют на контрольной ленте контрольно-кассовой машины в начале и в конце рабочей смены.
25. Опишите порядок работы кассира при расчетах с покупателем.
26. Как Вы понимаете сущность паспортизации контрольно-кассовых машин?
27. Объясните требования, предъявляемые к содержанию и ведению книги кассира-операциониста.

3. Тестовые задания для проведения остаточного контроля знаний по дисциплине

1 Вариант

1. По каким признакам можно классифицировать все контрольно-кассовые машины?
 1. По сфере применения, по функциональным возможностям, по источнику питания;
 2. По методам продажи, по назначению;
 3. По назначению, по сфере применения;
 4. По сфере применения, по источнику питания, по конструкции.
 2. В каком случае контрольно-кассовая машина снимается с учета в налоговых органах?
 1. При поломке;
 2. По истечению срока применения, в связи с исключением из реестра;
 3. Нет паспорта;
 4. При краже контрольно-кассовой машины.
 3. Какие счетчики контрольно-кассовых машин автоматически суммируют нарастающим итогом все денежные суммы?
 1. Замыкающие;
 2. Контрольные;
 3. Операционные;
 4. Суммирующие
 4. Какой механизм контрольно-кассовой машины служит для печатания денежного документа, его выдачи и регистрации на контрольной ленте?
 1. Печатающий;
 2. Замыкающий;
 3. Передаточный;
 4. Приводной
 5. Кто вводит в эксплуатацию новые контрольно-кассовые машины?
 1. Руководитель организации;
 2. Налоговые органы;
 3. Продавец;
 4. Механик организации.

6. Какое время действительны чеки контрольно-кассовых машин?

1. В течение дня
2. В течение трех дней;
3. В течение семи дней;
4. В течение месяца.

7. Сколько по времени должны храниться контрольная лента, книга кассира-операционниста?

1. Не менее года;
2. Не менее 5 лет;
3. Не более 10 лет;
4. Не менее 3 лет.

8. В скольких экземплярах оформляется акт о переводе показаний счетчиков на нули?

1. В 3-х;
2. В одном;
3. В 2-х;
4. В 4-х.

9. Что означает вторая цифра в обозначении торгового-холодильного оборудования?

1. Вид хладона;
2. Величина холодопроизводительности
3. Температурный режим;
4. Степень защиты от поражения электрическим током.

10. Что обозначает буква «Х» в обозначении торгового-холодильного оборудования?

1. Холодильное оборудование;
2. Холодильная камера;
3. Холодильная витрина;
4. Шкаф холодильный.

11. В каком узле компрессорной машины пары холодильного агента охлаждаются и превращаются в жидкость?

1. В испарители;
2. В компрессоре;
3. В конденсаторе;
4. В регулирующем вентиле.

12. В течение скольких суток можно хранить охлажденные и замороженные продукты в сборных холодильных камерах?

1. Не более 20 суток;
2. Не более 30 суток;
3. Не более 10 суток;
4. Не более 5 суток.

13. Можно ли покрывать торгового-холодильного оборудования бумагой, клеенкой, фанерой?

1. Да
2. Нет

14. Можно ли вносить в торгового-холодильное оборудование горячие или теплые продукты?

1. Да;
2. Нет.

15. Ввод контрольно-кассовой машины в эксплуатацию требует ли присутствие кассира?

1. Да;
2. Нет.

16. Какого цвета голограмма ставится после регистрации контрольно-кассовой машины, постановки ее на сервисное обслуживание и которая означает, что ККМ находится на сервисном обслуживании и зарегистрирована в органах государственной налоговой службы РФ?

1. Красного;
2. Зеленого;
3. Синего;
4. Желтого.

17. В каких емкостях выпускаются шкафы торгово-холодильные?

1. От 0,4 до 1,4 м³;
2. От 1,4 до 2 м³;
3. От 1 до 3 м³;
4. От 3 до 10 м³.

18. Для чего предназначены сборные холодильные камеры?

1. Для кратковременного хранения охлажденных и замороженных продуктов перед продажей;
2. Для кратковременного хранения, выкладки и продажи расфасованных охлажденных и замороженных продуктов;
3. Для хранения охлажденных и замороженных продуктов не более 5 суток;
4. Для долговременного хранения охлажденных продуктов.

19. Какие параметры имеет мороженное на колесах?

1. Емкостью 210 дм³ и весом 80 кг;
2. Емкостью 180 дм и весом 100 кг;
3. Емкостью 200 дм³ и весом 70 кг;
4. Емкостью 170 дм³ и весом 64 кг.

20. По функциональному назначению торговую мебель классифицируют....

1. Мебель для торговых залов магазинов, мебель для помещений приемки;
2. Мебель для кратковременного хранения товаров, мебель для помещений, в которых производится подготовка товаров к продаже;
3. Мебель для показа, выкладки и продажи, мебель для торговых залов магазинов;
4. Мебель для показа, выкладки и продажи, мебель для хранения товаров, мебель для подготовки товаров к продаже.

21. Какой вид торговой мебели имеет размеры: длина 900-1300; ширина 300-800; высота 2000-2200?

1. Пристенные горки;
2. Подставки;
3. Прилавки;
4. Стенды.

22. При снеговой шубе на испарители холодильного оборудования более трех мм ухудшается ли теплообмен и нарушается ли режим работы?

1. Да.
2. Нет.

23. Какая температура должна быть в охлаждаемом объеме среднетемпературного оборудования?

1. От 0 до +8 С;
2. - 18 С;
3. - 20 С;
4. + 10 С.

24. Какое требование к охлаждаемому оборудованию характеризуется как защита от теплопритоков и автоматизированная регулируемая холодильная система?

1. Теплообмен;
2. Энергосбережение;
3. Экологическая безопасность;
4. Защита от внешних факторов.

25. Какое расстояние должно быть при загрузке охлаждаемых объемов при укладке продуктов?

1. Не менее 30-40 см;
2. Не менее 30 см;
3. Не менее 20 см;
4. Не менее 6 -10 см.

26. По сфере применения ККМ классифицируют?

1. ККМ для торговли;
2. Пассивные;
3. С электропитанием от сети переменного тока;
4. Автономные.

27. В чем именно необходимо убедиться перед приобретением ККМ?

1. Имеется наименование организации;
2. Порядковый номер чека;
3. Дата и время покупки;
4. Оснащена средствами визуального контроля.

28. Что не относится к эстетическим требованиям ККМ?

1. Актуальный дизайн;
2. Высокое качество отделочных материалов;
3. Сочетание цветового решения с интерьером торгового зала;
4. Совместимость с компьютерными системами.

29. Какое устройство не допускает работу машины при отсутствии контрольной или чековой ленты?

1. Блокирующие;
2. Оперативное;
3. Передаточное;
4. Замыкающие.

30. Какой механизм может быть односторонним и двусторонним дающий возможность покупателю видеть сумму?

1. Установочный;
2. Индикаторный;
3. Счетный;
4. Печатающий.

31. Устройство, в котором вырабатывается холод, используемый для сохранения различных продуктов?

1. Холодильное оборудование;
2. Весоизмерительное оборудование;
3. ККМ;
4. Торгово-технологическое оборудование.

32. По месту хранения скоропортящихся товаров торгово-холодильное оборудование классифицируется?

1. Для хранения скоропортящихся товаров;
2. Холодильное оборудование для хранения выставочного и текущего запаса;
3. Только для демонстрации образцов товаров в оконных проемах.

33. Что обозначает буква «В» в обозначении торгово-холодильного оборудования?

1. Холодильное оборудование;
2. Холодильный прилавок-витрина;
3. Холодильная витрина;
4. Шкаф холодильный.

34. На что указывает первая цифра в обозначении холодильного оборудования?

1. Вид хладона;
2. На величину холодильной производительности;
3. Обозначение температурного режима.

35. Какой из основных узлов агрегата забирает пары из испарителя?

1. Испаритель;
2. Конденсатор;
3. Компрессор;
4. Регулирующий вентиль.

36. Это холодильный контейнер для продажи мороженого с компактной передвижной установленной емкостью 172 дм³ и весом 64кг?

1. Мороженое на колесах;
2. Сборные холодильные камеры;
3. Холодильные прилавки, витрины и прилавки-витрины;
4. Шкафы холодильные.

37. По принципу устройства торговую мебель классифицируют?

1. Неразборная;
2. Каркасная;
3. Настенная;
4. Островная.

38. По способу установки торговую мебель классифицируют?

1. Встроенная;

- 2.Полочная;
- 3.Трубчатая;
- 4.Неразборная.

39. Сборно-разборный корпус состоит из крышки, дна, стенок, двух пар стоек, рамп и штанг, это...?

- 1.Горки;
- 2.Корзины;
- 3.Прилавки и витрины-прилавки;
- 4.Подставки.

40. По материалу изготовления торговую мебель классифицируют?

- 1.Универсальная;
- 2.Каркасная;
- 3.Из стекла и зеркала;
- 4.Нет правильного ответа.

41. Холодильное оборудование, предназначенное для кратковременного хранения выкладки и продажи, расфасованные охлажденных и замороженных продуктов?

- 1.Шкафы холодильные;
- 2.Сборные камеры;
- 3.Мороженное на колесах;
- 4.Прилавки, витрины.

42. Что обозначает буква «К» в торговом холодильном оборудовании?

- 1.Камера;
- 2.Прилавок;
- 3.Холодильное оборудование;
- 4.Шкаф.

43. Что применяют для выкладки плодов и овощей, белья и галантереи?

- 1.Шкафы;
- 2.Кассовые кабины;
- 3.Корзины;
- 4.Ящики.

44. По сфере применения ККМ классифицируют?

- 1.ККМ для торговли, для сферы услуг, для предприятия питания;
- 2.Автономные, пассивные, активные, фискальные;
3. С встроенным элементом питания, с подключением к внешнему элементу питания с комбинированным электропитанием.

45. Что из перечисленного не относится к эстетическим требованиям?

- 1.Актуальный дизайн;
- 2.Соответствие отделки назначению;
- 3.Надежность работы.

46. Что из перечисленного относится к эксплуатационным требованиям?

- 1.Отсутствует или повреждена пломба;
- 2.Точность расчетов;
- 3.Высокое качество отделочных материалов.

47. Механизм представляющий собой набор клавиш для ввода суммы секций, условных кодов – это...?

Счетный;

Установочный;

3.Индикаторный.

48. Низкотемпературный режим холодильного оборудования?

1.От +15 до +17С;

2.От -1до -18С;

3.От -18 до -30С.

49. По комплектности холодильное оборудование бывает?

1.Пристенное, островное;

2.Аммиачное, хладоновое;

3. Единичное, комплексное.

50. Сколько времени храниться контрольная лента, книга кассира - операциониста и другие документы?

1.Не менее 4 лет;

2.Не менее 5 лет;

3.Не менее 6 лет.

4.Вопросы для проведения контроля остаточных знаний по дисциплине

1. Перечислите, на какие группы и по каким признакам классифицируют холодильное оборудование.
2. В чем заключается унификация холодильного оборудования.
3. Что дает применение воздушного способа охлаждения?
4. Назовите стандартные температурные режимы, характерные для торгового холодильного оборудования.
5. Каково функциональное назначение холодильных витрин?
6. Как Вы понимаете централизованное хладоснабжение и в чем преимущество его применения?
7. Каково назначение холодильных шкафов?
8. Для какой цели торговые предприятия оснащают мебелью и какие факторы учитывают при ее выборе?
9. По каким признакам классифицируют торговую мебель и на какие группы?

10. Для какой цели на предприятиях торговли используют горки и какие приспособления применяют для выкладки товаров?
11. Для какой цели в торговых залах магазинов используют прилавки и прилавки-витрины?
12. Что называют торговым инвентарем и от чего зависят его виды и количество в торговом зале?
13. Какой инвентарь используется для выкладки и показа товаров, для обслуживания покупателей?
14. Какие требования техники безопасности следует соблюдать при эксплуатации фасовочно-упаковочного оборудования?
15. Какие операции необходимо осуществить при подготовке к работе упаковочной машины?
16. Какое оборудование относится к современным машинам для упаковки товаров?
17. Почему вакуумная упаковка является эффективным средством защиты товаров от воздействия окружающей среды?
18. Что предусмотрено для создания оптимальных условий вакуумирования?
19. В чем отличие автоматов шкафного типа от панельного?
20. По каким признакам торговые автоматы классифицируются на группы?
21. Назовите основные узлы и механизмы торгового автомата и их назначение.
22. От чего зависит эффективность работы торговых автоматов?
23. Какую надпись или изображение наносят на лицевую сторону торгового автомата?
24. В каких торговых автоматах устанавливают устройство для поддержания заданного режима хранения товаров?
25. Когда присваивается локальный код товару на торговом предприятии?
26. Какая система кодировки товаров является самой распространенной?
27. Для каких товаров формируется локальный штриховой код?

28. С какой целью используется информация в магазине, полученная с помощью системы видеонаблюдения?
29. Назовите электронные системы защиты товаров от несанкционированного выноса из магазина.
30. Поясните принцип работы аппаратов для проверки подлинности банкнот, счета, фасовки купюр и монет.
31. По каким признакам и на какие группы классифицируют оборудования для погрузочно-разгрузочных работ?
32. Какие требования техники безопасности следует учитывать при эксплуатации оборудования для погрузочно-разгрузочных работ?
33. Для какой цели на торговых предприятиях применяются грузоподъемники и грузовые лифты?
34. Для какой цели на торговых предприятиях применяются конвейеры? Какие типы конвейеров Вам известны?
35. В чем состоит целесообразность и какова область применения электро- и автотранспорта?

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература

1. Дашков, Л.П. Организация, технология и проектирование предприятий (в торговле) [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров / Л. П. Дашков, В. К. Памбухчиянц, О. В. Памбухчиянц. - М.: Дашков и К, 2015. - 456 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=513880>

2. Чкалова, О.В. Торговое дело. Организация, технология и проектирование торговых предприятий [Электронный ресурс]: учебник / О.В. Чкалова. - М.: Форум: ИНФРА-М, 2013. - 384 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=424923>

3. Чкалова, О.В. Торговое дело. Организация, технология и проектирование торговых предприятий [Электронный ресурс]: учебник / О.В. Чкалова. - М.: Форум: ИНФРА-М, 2013. - 384 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=882274>

б) дополнительная литература

1. Дашков, Л.П. Коммерция и технология торговли [Электронный ресурс]: учебник / Дашков Л.П., Памбухчиянц В.К., Памбухчиянц О.В. - М.: Дашков и К, 2012. - 692 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=342031>

2.. Дашков, Л.П. Организация и управление коммерческой деятельностью : учебник для студентов вузов / Л.П. Дашков, О.В. Памбухчиянц. - М.: Дашков и К, 2012. - 688 с.

Преподаватель _____ ФИО

«___» _____ 20__ г.

Согласовано

Зав. выпускающей кафедрой _____ ФИО

«___» _____ 20__ г.

	технологии, материалы и виды упаковки		тестовые задания для контроля остаточных знаний
5	Раздел 5. Тема 5.1. Упаковочная индустрия и окружающая среда	ОПК-3 ПК-11 ПК-14	вопросы к зачету для проведения промежуточной аттестации; вопросы для проведения текущего контроля знаний; тестовые задания для контроля остаточных знаний

Фонд оценочных средств дисциплины включает в себя:

- вопросы к экзамену для проведения промежуточной аттестации;
- тестовые задания для проведения текущего контроля знаний;
- тестовые задания для контроля остаточных знаний.

Критерии оценки знаний студентов на зачете:

1. Оценка «**зачтено**» ставятся студенту, ответ которого свидетельствует:
 - о полном знании материала по программе;
 - о знании рекомендованной литературы,
 - о знании концептуально-понятийного аппарата всего курса и принимавший активное участия на семинарских занятиях, а также содержит в целом правильное и аргументированное изложение материала.
2. Оценка «**незачтено**» ставятся студенту, имеющему существенные пробелы в знании основного материала по программе, а также допустившему принципиальные ошибки при изложении материала.

Критерии оценки знаний студентов при проведении тестирования

- оценка «**отлично**» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем на 80% тестовых заданий;
- оценка «**хорошо**» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем на 70% тестовых заданий;
- оценка «**удовлетворительно**» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем на 51% тестовых заданий;
- оценка «**неудовлетворительно**» выставляется при условии правильного ответа студента менее чем на 50% тестовых заданий;

1. Вопросы к зачету для проведения промежуточной аттестации по дисциплине

1. Свойства и назначение упаковки
2. Комбинированные материалы на основе картона.

3. Целлофан, достоинства и недостатки, способы использования в упаковывании.
- 4 Требования к упаковке с точки зрения товароведения
5. Требования к гофрированному картону и упаковке из него.
6. Целлофан, достоинства и недостатки, способы использования в упаковывании.
- 7 Упаковка как фактор сохраняемости товара. Тароупаковочная отрасль.
- 8 Тара и упаковка из бумаги.
9. Полипропилен, достоинства и недостатки, способы использования в упаковывании.
10. Упаковка. Элементы упаковки.
11. Достоинства и недостатки бумажной тары.
12. Полистирол, достоинства и недостатки, способы использования в упаковывании.
13. Маркировка тары и маркировка товара.
14. Виды бумаги. Производство.
15. Поликарбонат, достоинства и недостатки, способы использования в упаковывании.
16. Классификация упаковки. Признаки классификации.
17. Требования безопасности к упаковке и таре из бумаги и картона.
18. Полиамид, достоинства и недостатки, способы использования в упаковывании.
- 19 Требования, предъявляемые к упаковке
- 20 Тара и упаковка на основе металлов и сплавов.
21. Виды тары и укупорочных средств.
- 22 Безопасность упаковки и ее экологические свойства.
23. Достоинства и недостатки металлической тары.
24. Индивидуальная, групповая упаковка, транспортная тара. Транспортный грузопакет.
25. Надежность упаковки. Эстетические свойства и стиль упаковки.
26. Технологические основы производства сплавов для изготовления тары.
- 27 Современные технологии упаковывания товаров.
- 28 Совместимость упаковки. Стойкость тары к воздействию жидких сред.
29. Причины возникновения коррозии, меры по ее предупреждению.
30. Контейнерная транспортная система.
31. Маркировка, функции маркировки, требования к маркировке.
32. Требования к качеству аэрозольных баллонов.
33. Контроль качества тары (по видам материалов).
34. Этикетка, ее разновидности. Структура маркировки.
35. Виды транспортной металлической тары, требования к качеству.
- 36 Упаковка из пенопластов.
- 37 Знаки соответствия и качества на маркировке.
- 38 Потребительская упаковка из пищевого алюминия, требования к качеству
- 39 Современные виды упаковки промышленных товаров.
- 40 Основные виды сырья и материалов для производства тары и упаковки.
- 41 Алюминиевая фольга и упаковка на ее основе.
42. Способы декорирования тары.
- 43 Упаковка на основе древесины и ее производных.
- 44Стеклянная тара. Достоинства, недостатки, требования к качеству.
45. Манипуляционные знаки при транспортировании грузов.
- 46 Достоинства и недостатки деревянной тары.
- 47 Производство стеклянной тары.
- 48 Способы утилизации упаковочных материалов и тары.
- 49 Производство деревянной тары и упаковки.

- 50 Виды стеклянной потребительской тары, ее качество.
- 51 Производство тары из картона.
- 52 Упаковка и тара из бумаги и картона. Достоинства и недостатки.
- 53 Требования безопасности к стеклянной таре.
- 54 Полиэтилен высокой и низкой плотности, достоинства и недостатки,
- 55 Производство картона как сырья для производства тары.
- 56. Мягкая упаковка на основе мешочных тканей и пленок.
- 57 Поливинилденхлорид, достоинства и недостатки, способы использования в упаковывании
- 58 Виды и разновидности картона в зависимости от назначения.
- 59 Тара и упаковка из полимерных материалов.
- 60 Комбинированные упаковочные материалы, использование

2. Контрольные вопросы и задания для проведения текущего контроля

1. Упаковка как фактор сохранности товара. Тароупаковочная отрасль.
2. Упаковка. Элементы упаковки.
3. Маркировка тары и маркировка товара.
4. Классификация упаковки. Признаки классификации.
5. Требования, предъявляемые к упаковке.
6. Безопасность упаковки и ее экологические свойства.
7. Надежность упаковки. Эстетические свойства и стиль упаковки.
8. Совместимость упаковки. Стойкость тары к воздействию жидких сред.
9. Маркировка, функции маркировки, требования к маркировке.
10. Этикетка, ее разновидности. Структура маркировки.
11. Знаки соответствия и качества на маркировке.
12. Основные виды сырья и материалов для производства тары и упаковки.
13. Упаковка на основе древесины и ее производных.
14. Картон, его виды. Комбинированные материалы на основе картона.
15. Требования к гофрированному картону и упаковке из него.
16. Тара и упаковка на основе металлов и сплавов.
17. Требования к качеству аэрозольных баллонов.
18. Стеклянная тара. Достоинства, недостатки, требования к качеству.
19. Мягкая упаковка на основе мешочных тканей и пленок.

20. Тара и упаковка из полимерных материалов.
21. Виды тары и укупорочных средств.
22. Индивидуальная, групповая упаковка, транспортная тара. Транспортный грузопакет.
23. Современные технологии упаковывания товаров.
24. Современные виды полимерных пленочных материалов для упаковки.
25. Контейнерная транспортная система.
26. Контроль качества тары (по видам материалов).
27. Упаковка из пенопластов.
28. Современные виды упаковки промышленных товаров.
29. Способы декорирования тары.
30. Манипуляционные знаки при транспортировании грузов.

3. Тестовые задания для проведения остаточного контроля знаний по дисциплине

Вариант 1

1. Что не является типом тары:
 - а.) деревянная тара;
 - б.) стеклянная тара;
 - в.) химическая тара?
2. Вид тары – это классификационная единица, определяющая тару по:
 - а.) материалу изготовления;
 - б.) форме;
 - в.) способу использования?
3. К потребительской таре относится:
 - а.) пачка;
 - б.) фляга;
 - в.) мешок?
4. К транспортной таре относится:
 - а.) лоток;
 - б.) фляга;
 - в.) пачка?
5. При определении химической безопасности упаковки определяют:
 - а.) ДКМ;
 - б.) ОБВ;
 - в.) МДК?
6. В классификационную группировку стеклянной тары не входят:
 - а.) бутылки для марочных жидкостей;
 - б.) банки для пищевых продуктов;
 - в.) банки и бутылки для детского питания?

7. Цвет стекла, предназначенного для изготовления пищевых емкостей, может быть:

- а.) бесцветным;
- б.) голубым;
- в.) красным?

8. Интенсивность окрашивания стекла определяется показателем:

- а.) коэффициентом светопропускания;
- б.) коэффициентом светопреломления;
- в.) количеством Fe_2O_3 ?

9. Какой показатель, характеризующий транспортную металлическую тару, лишний:

- а.) возвратная;
- б.) многооборотная;
- в.) ремонтпригодная?

10. Какой металл используют для покрытия жести в производстве консервных банок:

- а.) алюминий;
- б.) никель;
- в.) олово?

11. Исходным сырьем для получения бумаги и картона являются:

- а.) древесина;
- б.) целлюлоза;
- в.) макулатура?

12. Условная граница по толщине (массе $1m^2$) между бумагой и картоном является:

- а.) 250;
- б.) 170;
- в.) 400?

13. Крафт-оберткой называют бумагу:

- а.) марки А;
- б.) «нулевку»;
- в.) пергамент?

14. Какой материал является жиростойким:

- а.) пергамент;
- б.) подпергамент;
- в.) парафинированная бумага?

15. Какой картон не содержит макулатуру:

- а.) хромовый;
- б.) хром-эрзац;
- в.) коробочный?

16. Сколько плоских слоев в гофрированном картоне марки П:

- а.) 2;
- б.) 3;
- в.) 5?

17. С какой целью лакируют целлофан, применяемый для упаковывания:

- а.) для придания прочностных свойств;
- б.) для придания способности воспринимать печать;
- в.) для придания способности образовывать прочный шов?

18. Какой из видов полиэтилена, применяемого для упаковки, имеет более высокую прочность:

- a.) ПЭВД;
 - б.) ПЭНД
 - в.) ЛПЭНП?
19. Какой из полиолефинов имеет более высокую прозрачность в упаковке:
- a.) ПЭНД;
 - б.) ПП;
 - в.) ПЭТФ?
20. Полимерная пленка с твист-эффектом - это:
- a.) многослойные пленки, составленные только из полимеров;
 - б.) многослойные пленки с использованием алюминиевой фольги или металлизированные;
 - в.) пленка на бумаге или картоне?

Вариант 2

1. К потребительской таре относится:
- a.) пачка;
 - б.) фляга;
 - в.) мешок?
2. При определении химической безопасности упаковки определяют:
- a.) ДКМ;
 - б.) ОБВ;
 - в.) МДК?
3. К транспортной таре относится:
- a.) лоток;
 - б.) фляга;
 - в.) пачка?
4. В классификационную группировку стеклянной тары не входят:
- a.) бутылки для марочных жидкостей;
 - б.) банки для пищевых продуктов;
 - в.) банки и бутылки для детского питания?
5. Что не является типом тары:
- a.) деревянная тара;
 - б.) стеклянная тара;
 - в.) химическая тара?
6. Условная граница по толщине (массе 1м^2) между бумагой и картоном является:
- a.) 250;
 - б.) 170;
 - в.) 400?
7. Интенсивность окрашивания стекла определяется показателем:
- a.) коэффициентом светопропускания;
 - б.) коэффициентом светопреломления;
 - в.) количеством Fe_2O_3 ?
8. Какой показатель, характеризующий транспортную металлическую тару, лишний:
- a.) возвратная;

- б.) многооборотная;
- в.) ремонтпригодная?

9. Цвет стекла, предназначенного для изготовления пищевых емкостей, может быть:

- а.) бесцветным;
- б.) голубым;
- в.) красным?

10. Какой металл используют для покрытия жести в производстве консервных банок:

- а.) алюминий;
- б.) никель;
- в.) олово?

11. Вид тары – это классификационная единица, определяющая тару по:

- а.) материалу изготовления;
- б.) форме;
- в.) способу использования?

12. Исходным сырьем для получения бумаги и картона являются:

- а.) древесина;
- б.) целлюлоза;
- в.) макулатура?

13. Сколько плоских слоев в гофрированном картоне марки П:

- а.) 2;
- б.) 3;
- в.) 5?

14. Крафт-оберткой называют бумагу:

- а.) марки А;
- б.) «нулевку»;
- в.) пергамент?

15. Какой картон не содержит макулатуру:

- а.) хромовый;
- б.) хром-эрзац;
- в.) коробочный?

16. Полимерная пленка с твист-эффектом - это:

- а.) многослойные пленки, составленные только из полимеров;
- б.) многослойные пленки с использованием алюминиевой фольги или металлизированные;
- в.) пленка на бумаге или картоне?

17. С какой целью лакируют целлофан, применяемый для упаковывания:

- а.) для придания прочностных свойств;
- б.) для придания способности воспринимать печать;
- в.) для придания способности образовывать прочный шов?

18. Какой материал является жиростойким:

- а.) пергамент;
- б.) подпергамент;
- в.) парафинированная бумага

19. Какой из видов полиэтилена, применяемого для упаковки, имеет более высокую прочность:

- а.) ПЭВД;
- б.) ПЭНД
- в.) ЛПЭНП?

20. Какой из полиолефинов имеет более высокую прозрачность в упаковке:

- а.) ПЭНД;
- б.) ПП;
- в.) ПЭТФ?

4. Вопросы для проведения контроля остаточных знаний по дисциплине

1. Требования к упаковке и ее функции.
2. Классификационные признаки тары и упаковки.
3. Назвать катализаторы внутренней коррозии белой жести в консервах.
4. Назвать агрессивные консервы (ускоряющие внутреннюю коррозию белой жести) и вещества в консервах – катализаторы коррозии.
5. Характеристика хромированной жести и алюминия, как материалы для консервных банок.
6. Назвать достоинства и недостатки сборных и цельных банок для консервов.
7. Назвать подгруппы картона для потребительской тары и их использование при упаковывании пищевых продуктов.
8. Назвать марки пергаменты и подпергаменты.
9. Назвать допустимые и недопустимые дефекты стеклянной тары.
10. Перечислить исходный материал для полимерной потребительской тары и упаковочного материала.
11. Виды картона для транспортной тары и его характеристики.
12. Определение категории продуктовых мешков из текстильных материалов при их возврате торговыми организациями.
13. Определение категории деревянных бочек при их возврате.
14. Правила вскрытия деревянной тары.
15. Старение полимерной тары.
16. Исходное сырье для полимерной транспортной тары.
17. Стандартизация транспортной тары.
18. Способы скрепления пакетов пленками.
19. Типы тары-оборудования.
20. Поддоны плоские. Ящичные, стоечные.

21. Требования к упаковке маркетинга.
22. Маркировка тары и упаковки.
23. Способы и особенности утилизации и повторного использования различных упаковочных материалов.

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература

1. Николаева, М.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров. В 2 ч. Ч. 2: Модуль II. Товарная экспертиза [Электронный ресурс]: учебник / М.А. Николаева. - М.: Норма: ИНФРА-М, 2014. - 192 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=452675>

2. Экспертиза свежих плодов и овощей. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие / Т.В. Плотникова [и др.]. - Саратов: Вузовское образование, 2014. - 311 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4173.html>

3. Евдохова, Л.Н. Товарная экспертиза [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Л.Н. Евдохова, С.Л. Масанский. - Минск: Выш. шк., 2013. - 332 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=508632>

4. Товароведение и экспертиза потребительских товаров [Электронный ресурс]: учебник / рук. авт. колл. В.В. Шевченко. - М.: ИНФРА-М, 2012-752с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=303951>

б) дополнительная литература

1. Экспертиза дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебник / под общ. ред. В.М. Позняковского. - М.: ИНФРА-М, 2017. - 463 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=549286>

2. Товароведение, экспертиза и стандартизация [Электронный ресурс]: учебник / А. А. Ляшко и др. - М.: Дашков и К, 2013. - 660 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=414985>

Преподаватель

_____ ФИО

«___» _____ 20__ г.

Согласовано

Зав. выпускающей кафедрой

_____ ФИО

«___» _____ 20__ г.

**Фонд оценочных средств измерения уровня освоения студентами
дисциплины Б1.В.15.Информационное обеспечение коммерческой деятельности
по направлению подготовки бакалавров 38.03.07. Товароведение**

Паспорт

**фонда оценочных средств по дисциплине
Б1.В.15.Информационное обеспечение коммерческой деятельности
по направлению подготовки бакалавров 38.03.07. Товароведение**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Методологические основы информационного обеспечения товароведения и экспертизы товаров.	ПК-11 ПК-15 ПК-17	вопросы к зачету для проведения промежуточной аттестации; вопросы для проведения текущего контроля знаний; тестовые задания для контроля остаточных знаний
2	Раздел 2. Ведение информационного обеспечения с помощью методов и средств современных информационных технологий.	ПК-11 ПК-15 ПК-17	вопросы к зачету для проведения промежуточной аттестации; вопросы для проведения текущего контроля знаний; тестовые задания для контроля остаточных знаний

Фонд оценочных средств дисциплины включает в себя:

- вопросы к экзамену для проведения промежуточной аттестации;
- тестовые задания для проведения текущего контроля знаний;
- тестовые задания для контроля остаточных знаний.

Критерии оценки знаний студентов на зачете:

1. Оценка «**зачтено**» ставятся студенту, ответ которого свидетельствует:
 - о полном знании материала по программе;
 - о знании рекомендованной литературы,
 - о знании концептуально-понятийного аппарата всего курса и принимавший активное участия на семинарских занятиях, а также содержит в целом правильное и аргументированное изложение материала.
2. Оценка «**незачтено**» ставятся студенту, имеющему существенные пробелы в знании основного материала по программе, а также допустившему принципиальные ошибки при изложении материала.

Критерии оценки знаний студентов при проведении тестирования

- **оценка «отлично»** выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем на 80% тестовых заданий;
- **оценка «хорошо»** выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем на 70% тестовых заданий;
- **оценка «удовлетворительно»** выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем на 51% тестовых заданий;
- **оценка «неудовлетворительно»** выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем на 50% тестовых заданий;

1. Вопросы к зачету для проведения промежуточной аттестации по дисциплине

1. Понятие информационного обеспечения. Экономическая информация.
2. Понятие и классификация АИС.
3. Понятие и классификация АИТ.
4. Понятие АРМ. Информационное обеспечение АРМ товароведа.
5. Внемашинное информационное обеспечение и его структура.
6. Системы классификации и кодирования товаров.
7. Классификаторы информации, их виды и технология применения в торговле.
8. Понятие документа, классификация документов. Автоматизация ввода документов на бумажных носителях.
9. Технология постановки задачи автоматизированного получения на ПК первичных и отчетных документов.
10. Технология применения электронного документооборота.
11. Модели данных: сетевая, иерархическая и реляционная.
12. Внутримашинное информационное обеспечение и его структура.
13. Базы данных, их классы, этапы создания и роль в работе пользователя.
14. Специализированные базы и банки данных в торговле.
15. Информационно-поисковые системы и их классификация. Примеры применения информационно-поисковых систем в торговле.
16. Российский рынок справочно-правовых систем. Специализированные справочно-правовые системы в коммерческой деятельности.
17. Учет закупок, продажи и запасов товаров.
18. Технология автоматизации документального оформления товарных операций.
19. Российский рынок торгово-складских программ и их функциональные характеристики.

20. Автоматизация документального оформления внешнеторговых товарных операций.
21. Российские и международные сети коммерческой информации.
22. Базы данных деловой информации в Интернете.

2.Контрольные вопросы и задания для проведения текущего контроля

1. Предмет, цели и задачи дисциплины, ее межпредметные связи.
2. Товарная информация: понятие и функции.
3. Виды и формы товарной информации.
4. Правовая база информационного обеспечения товароведения и экспертизы товаров.
5. Права потребителей на информацию о товарах, их изготовителях и продавцах. Закон РФ «О защите прав потребителей».
6. Требования, предъявляемые к товарной информации. Признаки недостоверной информации.
7. Средства товарной информации: классификация и назначение.
8. Понятие информационных ресурсов, их назначение и краткая характеристика.
9. Нормативная база информационного обеспечения товароведения и экспертизы товаров. Характеристика нормативных документов.
10. Товарно-сопроводительные документы (ТСД): понятие, классификация и назначение. Ответственность за отсутствие обязательных ТСД.
11. Эксплуатационные документы: понятие, назначение, разновидности. Требования к информации в эксплуатационных документах.
12. Маркировка товаров: понятие, основные функции. Виды маркировки. Структура маркировки.
13. Производственная маркировка: понятие и назначение. Носители производственной информации; требования, предъявляемые к ним. Способы нанесения информации и ее содержание.
14. Торговая маркировка: понятие, основные носители, структура. Требования, предъявляемые к содержанию торговой маркировки.
15. Информационные знаки: понятие, назначение, классификация на группы и подгруппы.
16. Товарные знаки: понятие, назначение, классификация. Знаки обслуживания. Знаки наименования места происхождения товара.

17. Правовая база использования товарных знаков. Закон РФ «О товарных знаках, знаках обслуживания и наименованиях мест происхождения товаров».

18. Знаки соответствия и знаки качества: понятие, классификация в зависимости от сферы применения. Особенности маркирования сертифицированных товаров и их упаковки.

19. Компонентные знаки: понятие и виды. Системы кодификации пищевых добавок.

20. Эксплуатационные и манипуляционные знаки: понятие, назначение, виды и разновидности.

21. Предупредительная маркировка и знаки: понятие, назначение, виды. Международные требования по классификации и маркировке опасных веществ и материалов.

22. Экологические знаки: понятие, классификация и назначение. Наиболее распространенные экомарки.

23. Штриховое кодирование: понятие, назначение. Классификация штриховых кодов и их структура. Требования ГОСТ Р 51201-98 к штриховым кодам.

24. Технология нанесения и считывания штрих-кодов: основные критерии. Оценка качества штрих-кода с помощью верификатора.

25. Технология товародвижения с использованием штриховых кодов. Внутримагазинное штриховое кодирование: назначение, структура кода.

26. Общие и специфичные требования к информации для потребителей пищевых продуктов.

27. Особенности маркировки консервов: расшифровка условных обозначений на штампах банок.

28. Ветеринарная и товароведная маркировка мясных туш.

29. Специфика маркировки алкогольных напитков.

30. Особенности маркировки безалкогольных напитков.

3. Тестовые задания для проведения остаточного контроля знаний по дисциплине

Задание 1

Вопрос:

Какие виды маркировки различают в зависимости от места нанесения?

Выберите несколько из 5 вариантов ответа:

1) потребительская

- 2) производственная
- 3) коммерческая
- 4) торговая
- 5) индивидуальная

Задание 2

Вопрос:

Компонентные информационные знаки встречаются в маркировке следующих товаров:

Выберите несколько из 7 вариантов ответа:

- 1) соли
- 2) свежих фруктов
- 3) краски и эмалей
- 4) уксуса
- 5) синтетических моющих средств
- 6) свежих овощей и ягод
- 7) мясных консервов

Задание 3

Вопрос:

Манипуляционные знаки наносится на:

Выберите несколько из 5 вариантов ответа:

- 1) транспортную ару
- 2) клейма и штампы при маркировке мяса
- 3) штриховые коды
- 4) товарные чеки
- 5) молоко

Задание 4

Вопрос:

Установите соответствие

Укажите соответствие для всех 10 вариантов ответа:

- 1)
- 2) E-230

3)



7)

8)

9) **Made in Russia**

10) 

- Товарный знак
- Знак наименование мест происхождения товара
- Знак соответствия и качества
- Размерный знак
- Манипуляционный знак
- Предупредительный знак
- Эксплуатационный знак
- Экологический знак
- Штриховое кодирование
- Компонентный знак

Задание 5

Вопрос:

Информационный знак R означает:

Выберите один из 5 вариантов ответа:

- 1) сообщение о действиях для избежания опасности
- 2) предупреждение об опасности
- 3) что товарный образ зарегистрирован в Международном реестре и защищен юридически
- 4) что товарный знак является собственностью фирмы
- 5) что, товар содержит пищевые добавки

Задание 6

Вопрос:

Знак качества отличается от знака соответствия:

Выберите один из 5 вариантов ответа:

- 1) тем, что знак устанавливается только органами по стандартизации, входящими в национальную систему сертификации
- 2) тем, что знак присваивается не только органами по стандартизации, но и другими организациями, не входящими в национальную систему сертификации
- 3) тем, что устанавливается только органами по стандартизации, входящими в международную систему сертификации
- 4) тем, подтверждает соответствие требованиям, установленным региональными стандартами
- 5) тем, подтверждает соответствие требованиям, установленным национальными стандартами или другими нормативными документами

Задание 7

Вопрос:

В структуру штрих-кода не входит:

Выберите один из 5 вариантов ответа:

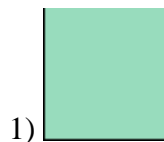
- 1) код товарно-транспортной накладной
- 2) страна, где находится банк данных о штриховом коде
- 3) код упаковки товара
- 4) организация изготовитель, продавец
- 5) контрольная цифра

Задание 8

Вопрос:

Установите соответствие

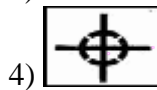
Укажите соответствие для всех 10 вариантов ответа:



1)

2)

3) ПФ-223



4)

5)



6)



7)



8)

9)



10)

Товарный знак

Знак наименования мест происхождения товара

Знак соответствия и качества

Размерный знак

Манипуляционный знак

Предупредительный знак

Эксплуатационный знак

Экологический знак

Штриховое кодирование

Компонентный знак

Задание 9

Вопрос:

В структуру маркировки входят следующие элементы

Выберите несколько из 6 вариантов ответа:

1) бирки

2) этикетки

3) рисунок

4) информационные знаки

5) текст

6) ярлыки

Задание 10

Вопрос:

Товарные знаки по объектам товарной информации подразделяются на

Выберите один из 5 вариантов ответа:

1) индивидуальные и коллективные

2) фирменные обыкновенные и комбинированные

- 3) объемные и марочные
- 4) фирменные и ассортиментные
- 5) комбинированные и объемные

Задание 11

Вопрос:

Уловные обозначения, предназначенные для идентификации отдельных или совокупных характеристик товара - это

Выберите один из 5 вариантов ответа:

- 1) информационные знаки
- 2) компонентные знаки
- 3) экологические знаки
- 4) эксплуатационные знаки
- 5) манипуляционные знаки

Задание 12

Вопрос:

Установите соответствие

Укажите соответствие для всех 10 вариантов ответа:

1)



2)

3)



4)



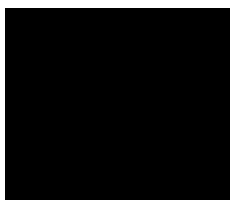
5)

6)

7) 450 ge

8) M-15

9)



10)



- Товарный знак
- Знак наименование мест происхождения товара
- Знак соответствия и качества
- Размерный знак
- Манипуляционный знак
- Предупредительный знак
- Эксплуатационный знак
- Экологический знак
- Штриховое кодирование
- Компонентный знак

Задание 13

Вопрос:

Наибольший вес в структуре маркировке занимает:

Выберите один из 5 вариантов ответа:

- 1) инструкции по эксплуатации
- 2) рисунок
- 3) текст
- 4) информационные знаки
- 5) инструкции по применению

Задание 14

Вопрос:

Информационный знак © означает:

Выберите один из 5 вариантов ответа:

- 1) сообщение о действиях для избежания опасности
- 2) предупреждение об опасности
- 3) то, что товарный образ зарегистрирован в Международном реестре и защищен юридически;
- 4) что товарный знак является собственностью фирмы
- 5) что, товар содержит пищевые добавки

Задание 15

Вопрос:

К средствам автоматической идентификации товаров относят:

Выберите один из 5 вариантов ответа:

- 1) знаки маркировки
- 2) информационные знаки
- 3) штрих-коды
- 4) манипуляционные знаки
- 5) знаки соответствия и качества

Задание 16

Вопрос:



Информационный знак  означает:

Выберите один из 5 вариантов ответа:

- 1) сообщение о действиях для избежания опасности
- 2) предупреждение об опасности
- 3) то, что товарный образ зарегистрирован в Международном реестре и защищен юридически;
- 4) что товарный знак является собственностью фирмы
- 5) что, товар содержит пищевые добавки

Задание 17

Вопрос:

Носители торговой маркировки - это

Выберите несколько из 5 вариантов ответа:

- 1) этикетки, вкладыши, ярлыки, бирки
- 2) контрольные ленты, клейма, штампы, кольеретки
- 3) ценники, товарные и кассовые чеки
- 4) счета, меню, прейскуранты
- 5) буклеты, проспекты, листовки

Задание 18

Вопрос:

Информационный знак S1 означает:

Выберите один из 5 вариантов ответа:

- 1) сообщение о действиях для избежания опасности
- 2) предупреждение об опасности
- 3) то, что товарный образ зарегистрирован в Международном реестре и защищен юридически;
- 4) что товарный знак является собственностью фирмы
- 5) что, товар содержит пищевые добавки

Задание 19

Вопрос:

Информационные знаки - это:

Выберите один из 5 вариантов ответа:

- 1) обозначения, с помощью которых можно отличить соответственно товары и услуги одних юридических или физических лиц от однородных товаров и услуг других юридических или физических лиц
- 2) совокупность обозначений в информационных системах – библиотеках, архивах, фондах, банках данных других информационных системах
- 3) условные обозначения, предназначенные для идентификации отдельных или совокупных характеристик товаров
- 4) условные обозначения, содержащие необходимую и достаточную информацию для идентификации товарных партий на всем пути товародвижения
- 5) условные обозначения, удостоверяющий гарантированные изготовителем основные параметры и характеристики изделия

Задание 20

Вопрос:


Носители производственной маркировки - это

Выберите несколько из 5 вариантов ответа:

- 1) этикетки, вкладыши, ярлыки, бирки
- 2) контрольные ленты, клейма, штампы, кольеретки
- 3) ценники, товарные и кассовые чеки
- 4) счета, меню, прейскуранты
- 5) буклеты, проспекты, листовки

Задание 21

Вопрос:

Знак уведомления (предупредительный символ)  на товарных знаках означает:
Выберите один из 5 вариантов ответа:

- 1) товарный знак зарегистрирован в патентном ведомстве
- 2) логотип заявлен в патентном ведомстве в качестве словесного обозначения
- 3) товарный знак в патентном ведомстве, но еще не зарегистрирован;
- 4) что товарный знак является собственностью фирмы
- 5) знак обслуживания заявлен в патентном ведомстве, но еще не зарегистрирован

Задание 22

Вопрос:


Маркировка - это:

Выберите один из 5 вариантов ответа:

- 1) обозначения, с помощью которых можно отличить соответственно товары и услуги одних юридических или физических лиц от однородных товаров и услуг других юридических или физических лиц
- 2) совокупность обозначений в информационных системах – библиотеках, архивах, фондах, банках данных других информационных системах
- 3) текст, условные обозначения, рисунок, нанесенные на упаковку и товар, а также другие вспомогательные средства, предназначенные для идентификации товара или отдельных его свойств, доведения информации до потребителей об изготовителях, количественных и качественных характеристиках товара
- 4) условные обозначения, содержащие необходимую и достаточную информацию для идентификации товарных партий на всем пути товародвижения
- 5) условные обозначения, удостоверяющий гарантированные изготовителем основные параметры и характеристики изделия

Задание 23


Вопрос:

Знак уведомления (предупредительный символ)  на товарных знаках означает:
Выберите один из 5 вариантов ответа:

- 1) знак охраны авторского права
- 2) знак охраны смежных прав
- 3) уведомление об исключительном праве на использование топологии
- 4) маркировка зарегистрированного товарного знака
- 5) предупреждение об опасности

Задание 24

Вопрос:

Знак уведомления (предупредительный символ)  на товарных знаках означает:
Выберите один из 5 вариантов ответа:

- 1) товарный знак зарегистрирован в патентном ведомстве
- 2) логотип заявлен в патентном ведомстве в качестве словесного обозначения
- 3) товарный знак в патентном ведомстве, но еще не зарегистрирован
- 4) что товарный знак является собственностью фирмы

5) знак обслуживания заявлен в патентном ведомстве, но еще не зарегистрирован.

Задание 25

Вопрос:

Способы нанесения маркировки

Выберите несколько из 7 вариантов ответа:

- 1) полиграфическим способом
- 2) лужением
- 3) выжиганием
- 4) воронением
- 5) выдавливанием
- 6) вдавливанием
- 7) неполиграфическим способом

Задание 26

Вопрос:

Знак уведомления (предупредительный символ) -" Т 22-05-07 Интраст "- на товарных знаках означает

Выберите один из 5 вариантов ответа:

- 1) товарный знак зарегистрирован в патентном ведомстве
- 2) логотип заявлен в патентном ведомстве в качестве словесного обозначения
- 3) уведомление об исключительном праве на использование топологии
- 4) что товарный знак является собственностью фирмы
- 5) знак обслуживания заявлен в патентном ведомстве, но еще не зарегистрирован.

Задание 27

Вопрос:



Знак уведомления (предупредительный символ) на товарных знаках означает:

Выберите один из 6 вариантов ответа:

- 1) знак охраны авторского права
- 2) знак охраны смежных прав
- 3) уведомление об исключительном праве на использование топологии
- 4) маркировка зарегистрированного товарного знака
- 5) предупреждение об опасности
- 6) знак обслуживания заявлен в патентном ведомстве, но еще не зарегистрирован

Задание 28

Вопрос:

К маркировке относят следующие средства товарной информации

Выберите несколько из 6 вариантов ответа:

- 1) нормативные документы и общероссийские классификаторы
- 2) справочники, словари
- 3) технические условия и правила торговли
- 4) этикетки, бирки, ярлыки, кольеретки
- 5) буклеты, каталоги, листовки
- 6) счета, товарные и кассовые чеки, меню, ценники

Задание 29

Вопрос:

Установите соответствие

Укажите соответствие для всех 10 вариантов ответа:

- 1) Product of Island
- 2) E900

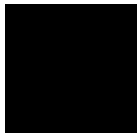
3)



4)

5)

6)



7)



8)



9)



10)

- Товарный знак
- Знак наименование мест происхождения товара
- Знак соответствия и качества
- Размерный знак
- Манипуляционный знак
- Предупредительный знак
- Эксплуатационный знак
- Экологический знак
- Штриховое кодирование
- Компонентный знак

4. Вопросы для проведения контроля остаточных знаний по дисциплине

1. Предмет, цели и задачи дисциплины, ее межпредметные связи.
2. Товарная информация: понятие и функции.
3. Виды и формы товарной информации.

4.Правовая база информационного обеспечения товароведения и экспертизы товаров.

5.Права потребителей на информацию о товарах, их изготовителях и продавцах. Закон РФ «О защите прав потребителей».

6.Требования, предъявляемые к товарной информации. Признаки недостоверной информации.

7.Средства товарной информации: классификация и назначение.

8.Понятие информационных ресурсов, их назначение и краткая характеристика.

9.Нормативная база информационного обеспечения товароведения и экспертизы товаров. Характеристика нормативных документов.

10.Товарно-сопроводительные документы (ТСД): понятие, классификация и назначение. Ответственность за отсутствие обязательных ТСД.

11. Эксплуатационные документы: понятие, назначение, разновидности. Требования к информации в эксплуатационных документах.

12. Маркировка товаров: понятие, основные функции. Виды маркировки. Структура маркировки.

13. Производственная маркировка: понятие и назначение. Носители производственной информации; требования, предъявляемые к ним. Способы нанесения информации и ее содержание.

14.Торговая маркировка: понятие, основные носители, структура. Требования, предъявляемые к содержанию торговой маркировки.

15. Информационные знаки: понятие, назначение, классификация на группы и подгруппы.

16.Товарные знаки: понятие, назначение, классификация. Знаки обслуживания. Знаки наименования места происхождения товара.

17. Правовая база использования товарных знаков. Закон РФ «О товарных знаках, знаках обслуживания и наименованиях мест происхождения товаров».

18. Знаки соответствия и знаки качества: понятие, классификация в зависимости от сферы применения. Особенности маркирования сертифицированных товаров и их упаковки.

19. Компонентные знаки: понятие и виды. Системы кодификации пищевых добавок.

20. Эксплуатационные и манипуляционные знаки: понятие, назначение, виды и разновидности.

21. Предупредительная маркировка и знаки: понятие, назначение, виды. Международные требования по классификации и маркировке опасных веществ и материалов.

22. Экологические знаки: понятие, классификация и назначение. Наиболее распространенные экосignы.

23. Штриховое кодирование: понятие, назначение. Классификация штриховых кодов и их структура. Требования ГОСТ Р 51201-98 к штриховым кодам.

24. Технология нанесения и считывания штрих-кодов: основные критерии. Оценка качества штрих-кода с помощью верификатора.

25. Технология товародвижения с использованием штриховых кодов. Внутримагазинное штриховое кодирование: назначение, структура кода.

26. Общие и специфичные требования к информации для потребителей пищевых продуктов.

27. Особенности маркировки консервов: расшифровка условных обозначений на штампах банок.

28. Ветеринарная и товароведная маркировка мясных туш.

29. Специфика маркировки алкогольных напитков.

30 Особенности маркировки безалкогольных напитков.

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература

1. Шишов, О.В. Современные технологии и технические средства информатизации [Электронный ресурс]: учебник / О.В. Шишов. - М.: Инфра-М, 2016. - 462 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=543015> .

2. Гаврилов, Л.П. Информационные технологии в коммерции [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л.П. Гаврилов. - М.: Инфра-М, 2013. - 238 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=371445>

3. Пономарева, Т. Н. Информационные технологии в профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т. Н. Пономарева. - Белгород: Белгородский государственный технологический университет им. В.Г. Шухова, ЭБС АСВ, 2016. - 270 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/80416.html>

4. Пономарева, Т. Н. Информационные системы маркетинга [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т. Н. Пономарева, М. С. Старикова. — Белгород : Белгородский государственный технологический университет им. В.Г. Шухова, ЭБС АСВ, 2015. - 244 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/66656.html>

б) дополнительная литература

1. Экономическая информатика [Электронный ресурс]: учебное пособие / авт.-сост.: С.В. Чирков и др. - Новосибирск: НГАУ, 2012. - 94 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <https://new.znanium.com/catalog/product/516902>

Преподаватель

_____ ФИО

« ____ » _____ 20__ г.

Согласовано

Зав. выпускающей кафедрой

_____ ФИО

« ____ » _____ 20__ г.

**Фонд оценочных средств измерения уровня освоения студентами дисциплины
Б1.Б.30 Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного сырья _____ по
направлению подготовки бакалавров 38.03.07. Товароведение _____**

Паспорт

фонда оценочных средств по дисциплине

Б1.Б.30 Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного сырья _____

по направлению подготовки бакалавров 38.03.07. Товароведение _____

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Тема 1. Предмет и задачи товароведения сельскохозяйственного сырья. Общие сведения	ОПК-3 ПК-8 ПК-9 ПК-13	вопросы к экзамену для проведения промежуточной аттестации; вопросы для проведения текущего контроля знаний; тестовые задания для контроля остаточных знаний
2	Тема 2. Растительное лекарственно-техническое сырье. Классификация растительного лекарственно-технического сырья. Стандартизация, сортировка, упаковка и хранение растительного лекарственно-технического сырья.	ОПК-3 ПК-8 ПК-9 ПК-13	вопросы к экзамену для проведения промежуточной аттестации; вопросы для проведения текущего контроля знаний; тестовые задания для контроля остаточных знаний
3	Тема 3. Волокнистые материалы Классификация волокнистых материалов. Основные показатели качества текстильных волокон. Волокнистые материалы растительного происхождения. Волокнистые материалы животного происхождения. Упаковка, маркировка, транспортирование кип шерсти.	ОПК-3 ПК-8 ПК-9 ПК-13	вопросы к экзамену для проведения промежуточной аттестации; вопросы для проведения текущего контроля знаний; тестовые задания для контроля остаточных знаний
4	Тема 4. Кожевенное сырье. Строение шкур. Химический состав. Топография шкур. Ассортимент	ОПК-3 ПК-8 ПК-9 ПК-13	вопросы к экзамену для проведения промежуточной аттестации; вопросы для проведения текущего контроля знаний; тестовые задания для контроля

**Фонд оценочных средств измерения уровня освоения студентами дисциплины
Б1.В.ДВ.11.02 Физико-химические методы распознавания фальсификации
по направлению подготовки бакалавров 38.03.07. Товароведение**

Паспорт

фонда оценочных средств по дисциплине

**Б1.В.ДВ.11.02 Физико-химические методы распознавания фальсификации
по направлению подготовки бакалавров 38.03.07. Товароведение**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	<p>Раздел 1.</p> <p>1.Использование оптических методов в исследовании свойств сырья и продуктов питания.</p> <p>2.Фотометрический метод исследования.</p> <p>3.Эмиссионный спектральный анализ.</p> <p>3. Неспектральные методы анализа. Рефрактометрия.</p>	<p>ПК-12</p> <p>ПК-13</p> <p>ПК-18</p> <p>ПК-19</p>	<p>вопросы к экзамену для проведения промежуточной аттестации;</p> <p>вопросы для проведения текущего контроля знаний;</p> <p>тестовые задания для контроля остаточных знаний</p>
2	<p>Раздел 2</p> <p>4.Электрохимические методы анализа. Потенциометрический метод анализа.</p> <p>5.Кондуктометрический метод исследования.</p> <p>6.Электрогравиметрический метод исследования.</p> <p>7.Хроматографические методы анализа. Газовая хроматография.</p> <p>8. Распределительная хроматография.</p>	<p>ПК-12</p> <p>ПК-13</p> <p>ПК-18</p> <p>ПК-19</p>	<p>вопросы к экзамену для проведения промежуточной аттестации;</p> <p>вопросы для проведения текущего контроля знаний;</p> <p>тестовые задания для контроля остаточных знаний</p>

Фонд оценочных средств дисциплины включает в себя:

- вопросы к экзамену для проведения промежуточной аттестации;
- тестовые задания для проведения текущего контроля знаний;

- тестовые задания для контроля остаточных знаний.

Критерии оценки знаний студента на экзамене

Оценка «отлично» - выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка «хорошо» - выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка «удовлетворительно» - выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными разделами учебной программы, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Оценка «неудовлетворительно» - выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Критерии оценки знаний студентов при проведении тестирования

Оценка «отлично» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 85% тестовых заданий;

Оценка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 70% тестовых заданий;

Оценка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа студента не менее - 51%: .

Оценка «неудовлетворительно» - выставляется при условии правильного ответа студента менее чем на 50% тестовых заданий.

1. Вопросы к экзамену для проведения промежуточной аттестации по дисциплине

1. Предмет, задачи и роль курса «Физико-химические методы исследования» в специальности товаровед.
2. Классификация физико-химических методов анализа и их значение в контроле качества товаров.
3. Основные методы контроля готовой продукции.
4. Пищевая ценность продуктов. Фальсификация пищевых продуктов.
5. Основные понятия, единицы измерения, применяемые в оптических методах анализа. Цвет и спектр.

6. Основной закон светопоглощения Бугера-Ламберта-Бера. Закон аддитивности.
7. Общие положения фотометрических методов анализа. Характеристика методов анализа: чувствительность, воспроизводимость, предел обнаружения. Правильность.
8. Факторы, вызывающие отклонения от закона Бугера-Ламберта-Бера.
9. Стадии фотометрических определений. Выбор раствора сравнения при измерении поглощения исследуемых систем.
10. Фотометрические реакции. Требования, предъявляемые к ним.
11. Методы колориметрического анализа: метод стандартных серий, метод уравнивания, метод разбавления.
12. Условия и последовательность фотометрического определения вещества.
13. Теория рефрактометрического метода анализа. Показатель преломления и рефракция. Их взаимосвязь.
14. Удельная и молекулярная рефракция. Свойства аддитивности рефракции. Рефрактометрия в контроле непрерывных производств.
15. Эмиссионный спектральный метод в определении содержания полезных и вредных элементов и соединений. Виды эмиссионного спектрального анализа.
16. Происхождение атомных и молекулярных спектров.
17. Источники возбуждения спектров элементов.
18. Качественный спектральный анализ.
19. Количественный спектральный анализ.
20. Электрохимические методы анализа в контроле качества товаров. Современное состояние и перспективы развития электрохимических методов анализа.
21. Основы потенциометрического анализа, его применение.
22. Основные понятия и термины, используемые в потенциометрии. Определение стандартных и реальных потенциалов.
23. Электрохимическая ячейка. Строение двойного электрического слоя.
24. Абсолютная потенциометрия. Определение активности ионов, рН-метрическое измерение в водной и неводной средах.
25. Потенциометрическое титрование, ее преимущества и недостатки.
26. Индикаторные электроды: электроннообменные и ионообменные.
27. Электроды сравнения. Требования, предъявляемые к индикаторным и стандартным электродам.
28. Применение потенциометрического анализа для изучения химического состава сырья.
29. Общая характеристика кондуктометрического анализа, его применение.

30. Характер зависимости электропроводности от концентрации растворов. Методы экспериментального измерения электропроводности, аппаратура.
31. Кондуктометрическое титрование. Точность, правильность, чувствительность и селективность метода.
32. Общая характеристика электрогравиметрического метода анализа. Основные типы химических реакций, используемые в данном методе.
33. Понятие об электродной поляризации, концентрационной и химической поляризации.
34. Внутренний электролиз.
35. Общие принципы хроматографии. Классификация хроматографических методов анализа.
36. Хроматографические характеристики (хроматографический пик, время удерживания, удерживаемый объем, степень разделения).
37. Теории хроматографического процесса: метод теоретических тарелок и кинетическая теория.
38. Газовая хроматография, ее применение для идентификации и количественного определения смеси углеводородов, спиртов, альдегидов, витаминов, углеводов, ароматических компонентов пищевых продуктов.
39. Основные элементы газо-хроматографических установок: хроматографическая колонка, детекторы, дозирующие и термостатирующие устройства.
40. Распределительная бумажная хроматография. Коэффициент распределения, величина подвижности.
41. Распределительная тонкослойная хроматография для разделения и анализа сложных органических и неорганических соединений.
42. Жидкостно-жидкостная хроматография. Основные узлы приборов жидкостно-жидкостной хроматографии: колонка, дозатор, детектор.
43. Гельпроникающая (молекулярно-ситовая) хроматография. Колоночный и тонкослойный вариант проведения данного метода.
44. Ионообменная хроматография для определения белков, аминокислот, ферментов. Принцип метода. Ионообменные процессы. Основные элементы установок: колонка, высокочувствительные детекторы, дозирующие устройств

2.Контрольные вопросы и задания для проведения текущего контроля

1. Общая характеристика и классификация хроматографических методов анализа.
2. Хроматографический пик и элюционные характеристики.
3. Теории хроматографического процесса: метод теоретических тарелок и кинетическая теория.
4. Распределительная бумажная хроматография. Величина подвижности.
5. Распределительная тонкослойная хроматография.
6. Жидкостно-жидкостная хроматография.
7. Гель-хроматография.
8. Газовая хроматография.
9. Осадочная хроматография.
- 10.Ионообменная хроматография.
- 11.Общая характеристика электрохимических методов анализа.
- 12.Основы потенциометрического анализа, его применение.
- 13.Основные понятия и термины, используемые в потенциометрии.
- 14.Строение двойного электрического слоя.
- 15.Методы потенциометрического анализа: абсолютная потенциометрия, потенциометрическое титрование.
- 16.Индикаторные электроды: электроннообменные и ионообменные.
- 17.Электроды сравнения.
- 18.Общая характеристика кондуктометрического метода анализа, его применение.
- 19.Классификация кондуктометрических методов анализа.
- 20.Удельная и эквивалентная электропроводности.
- 21.Кондуктометрическое титрование.
- 22.Общая характеристика электрогравиметрического метода анализа. Электролиз и закон Фарадея.
- 23.Понятие об электродной поляризации.
- 24.Понятие о концентрационной и химической поляризации.
- 25.Внутренний электролиз.

3.Тестовые задания для проведения остаточного контроля знаний по дисциплине

Вариант 1

Задание 1. Перечислите идентифицирующие признаки и показатели, используемые при проведении ассортиментной, квалитетической и количественной идентификации пищевых жиров, молочных, мясных, рыбных и яичных товаров. *Задание 2.* Виды, средства и способы фальсификации молочных консервов и сухих молочных продуктов.

Вариант 2

Задание 1. Какие методы идентификации пищевых жиров, молочных, мясных, рыбных и яичных товаров используются в отечественной и зарубежной практике? *Задание 2.* Показатели идентификации и способы фальсификации нерыбных гидробионтов.

Вариант 3

Задание 1. Охарактеризуйте наиболее распространенные способы фальсификации пищевых жиров, молочных, мясных, рыбных и яичных товаров. Какие методы используют для обнаружения фальсификации и ее предупреждения? *Задание 2.* Показатели идентификации и способы фальсификации яичных товаров

Кейс-задание

Кейс-задача №1 Провести идентификацию и экспертизу качества творога разной жирности, изготовленной на молочном комбинате «Тбилисский».

Кейс-задача №2 Провести идентификацию и экспертизу качества плавленого сыра «Дружба» разных производителей, реализуемого в торговых предприятиях города Краснодар.

Кейс-задача №3 Провести идентификацию и экспертизу качества мясных консервов «Говядина тушеная» разных производителей, реализуемой в торговых предприятиях города Майкопа.

Тесты

1. Цель проведения идентификационной экспертизы товаров –

- а) установить принадлежность конкретного изделия к определенной товарной группе
- б) получить информацию о товаре
- в) выявление дефектов продукции г) определение безопасности товаров

2. Цель проведения экспертизы подлинности товара -

- а) установить характерные показатели, отличающие натуральный продукт от его подделки б) установления принадлежности изделия к определенному перечню на основании характерных признаков, изложенных в НТД

в) с целью установления отношения данного изделия к группе опасных или запрещенных товаров

г) целью получения идентификационной информации

3. Субъекты осуществляющие идентификацию товаров:

а) производители

б) потребители

в) государственные инспекторы

г) все участники рыночных отношений

4. Вид идентификации являющийся наиболее сложным видом деятельности -

а) сортовая

б) потребительская

в) ассортиментная

г) специальная

д) товарно-партионная

5. Вид идентификации определяющий принадлежность изделий к изделиям, выработанным из генетически модифицированного сырья

а) потребительская

б) ассортиментная

в) специальная

г) товарно-партионная.

4. Вопросы для проведения контроля остаточных знаний по дисциплине

1. Охарактеризуйте основные виды идентификации.

2. Какие показатели качества продуктов питания могут быть использованы в качестве критериев идентификации? Обозначьте требования, предъявляемые к критериям идентификации.

3. Какие этапы включает в себя идентификация пищевых продуктов? Существуют ли различия в подходах к идентификации пищевых продуктов в России и Евросоюзе?

4. Какие задачи могут ставиться при идентификационной экспертизе пищевых продуктов? Охарактеризуйте требования, предъявляемые к физико-химическим показателям идентификационной экспертизы.

5. Дайте определение фальсификации пищевых продуктов. Охарактеризуйте основные виды и способы фальсификации.

6. Приведите примеры последствий фальсификации. Предложите средства защиты от нее.

7. Каковы особенности законодательства в области идентификации и фальсификации продовольственных товаров в России и других странах?

8. Какие современные методы идентификации используются в настоящее время в России и других странах?

9. Какие методы идентификации пищевой продукции, полученной из ГМО, являются максимально достоверными?

10. Охарактеризуйте идентификационные признаки муки и хлебобулочных изделий. Приведите примеры фальсификации данной группы, встречающейся на рынке России и Евросоюза.

11. Как осуществляется качественная фальсификация муки, хлебобулочных изделий? Какими методами можно ее выявить?

12. Какие методы используются для экспертизы подлинности кондитерских изделий?

13. Перечислите способы качественной фальсификации меда и методы их обнаружения.

14. Перечислите основные этапы при проведении экспертизы подлинности и идентификации жиросодержащих кондитерских изделий. Есть ли существенные отличия при проведении данной процедуры в России и других странах?

15. Охарактеризуйте идентификационные признаки фруктово-ягодных кондитерских изделий. Приведите примеры фальсификации данной группы, встречающейся на рынках России и Евросоюза.

16. Из каких этапов складывается процедура идентификации свежих плодов? Каким образом на проведение идентификационной экспертизы влияют разночтения в наименованиях ботанических сортов, используемых в разных странах?

17. Какие виды фальсификации наиболее характерны для экспортируемых овощей?

18. Какие показатели качества чая могут быть использованы в качестве критериев при обнаружении фальсификации?

19. Из каких этапов состоит процедура идентификации кофе? Существуют ли различия в способах фальсификации кофе и методах их обнаружения, применяемых в России и других странах?

20. Какие задачи могут быть поставлены при идентификационной экспертизе слабоалкогольных напитков?

21. Какие задачи могут быть поставлены при идентификационной экспертизе пряностей и приправ?

22. Охарактеризуйте показатели качества, пригодные для целей идентификационной

экспертизы поваренной соли.

23. Существуют ли различия при проведении экспертизы подлинности и идентификации водок и ликероводочных изделий в России и Евросоюзе? Охарактеризуйте основные виды фальсификации водок и ликероводочных изделий и методы их обнаружения.

24. Дайте сравнительную характеристику идентификационных признаков виноградных вин в России и Евросоюзе.

25. Как осуществляется выявление информационной фальсификации виноградных вин с контролируемым наименованием по происхождению?

26. Охарактеризуйте возможность идентификации региона виноделия и сроков выдержки виноградных вин хроматографическим методом.

27. Дайте сравнительную характеристику идентификационных признаков коньяков в России и Евросоюзе. Перечислите основные виды фальсификации данной группы продукции.

28. Перечислите идентификационные признаки состава и свойств различных видов молока. Дайте характеристику основным способам и видам фальсификации молока.

29. Какие показатели качества сливочного масла могут использоваться в качестве критериев при идентификации?

30. Какие показатели качества твердых сычужных сыров могут быть использованы в качестве критериев при обнаружении фальсификации?

31. Какие признаки положены в основу формирования ассортимента твердых сычужных сыров?

32. Назовите основные критерии, используемые при идентификации мяса от убойных животных, птицы, диких животных.

33. Охарактеризуйте виды фальсификации мяса, наиболее часто встречающиеся?

34. Какие сложности возникают при идентификации мясных отрубов, поступающих в Россию из разных стран мира, в том числе из Евросоюза?

35. Какими методами можно определить качественную и ассортиментную фальсификации колбасных изделий?

36. Охарактеризуйте способы качественной фальсификации мясных полуфабрикатов и предложите методы их выявления.

37. Охарактеризуйте основные идентификационные признаки рыбы и нерыбных объектов водного промысла. Существуют ли различия в подходе к определению промыслового семейства рыбы в России и других странах?

38. Какими методами можно определить качественную фальсификацию рыбных

консервов?

39. Опишите процедуру проведения экспертизы подлинности и идентификации растительных масел в России и Евросоюзе. Назовите основные виды фальсификации растительных масел и методы их обнаружения.

40. Поясните связь идентификационных характеристик и жирнокислотного состава растительных масел.

41. Какие идентификационные признаки маргариновой продукции используются при проведении экспертизы подлинности и идентификации?

42. Назовите основные критерии, используемые при идентификации майонеза. Приведите примеры фальсификации майонезной продукции и предложите методы их выявления.

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература

1. Аналитическая химия. Хроматографические методы анализа [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.И. Жебентяев. - Минск: Новое знание; М.: ИНФРА-М, 2017. - 206 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/520527>

2. Сидоренко, Ю.И. Экспертиза продовольственных товаров. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / Сидоренко Ю. И. - М.: ИНФРА-М, 2016. - 182 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/541927>

3. Сичко, Н.О. Физико-химические методы распознавания фальсификации товаров [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие к выполнению лабораторного практикума по физико-химическим методам анализа для студентов инженерных и технологических направлений высших учебных заведений / Н.О. Сичко. - Майкоп: Магарин О.Г., 2016. - 124 с. - Режим доступа: <http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100023203>

4. Александрова, Т.П. Физико-химические методы анализа [Электронный ресурс]: учебное пособие / Александрова Т.П., Апарнев А.И., Казакова А.А. - Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2014. - 90 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/44699.html>

5. Павлов, А.И. Физико-химические методы анализа [Электронный ресурс]: учебное пособие / Павлов А.И. - СПб.: Санкт-Петербургский государственный архитектурно-строительный университет, ЭБС АСВ, 2014. - 64 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/30016.html>

6. Аналитическая химия. Химические методы анализа [Электронный ресурс]: учеб. пос. / А.И. Жебентяев и др. - М.: ИНФРА-М; Мн.: Нов. знание, 2014. - 542 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=419626>

7. Жебентяев, А.И. Аналитическая химия. Хроматографические методы анализа [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.И. Жебентяев. - М.: Инфра-М; Мн.: Нов. знание, 2013. - 206 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=399829>

8. Экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / под ред. Ю.И. Сидоренко. - М.: ИНФРА-М, 2011. - 182 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=205429>

9. Микилева, Г.Н. Аналитическая химия. Электрохимические методы анализа

[Электронный ресурс]: учебное пособие / Г.Н. Микилева, Г.Г. Мельченко, Н.В. Юнникова; под ред. Г.Н. Микилевой. – Кемерово, 2010. – 184 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/14357.html>

10.Лабораторный практикум по курсу «Физико-химические методы контроля качества товаров» [Электронный ресурс]: методическое пособие / [сост. Н.О. Сичко]. – Майкоп: МГТУ, 2008. - Режим доступа: <http://mark.nbmgtu.ru/libdata.php?id=0000921>

б) дополнительная литература

1. Аналитическая химия. Химические методы анализа [Электронный ресурс]: учеб. пос. / А.И. Жебентяев и др. - М.: ИНФРА-М; Мн.: Нов. знание, 2014. - 542 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=419626>

2. Жебентяев, А.И. Аналитическая химия. Хроматографические методы анализа [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.И. Жебентяев. - М.: Инфра-М; Мн.: Нов. знание, 2013. - 206 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=399829>

3. Экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / под ред. Ю.И. Сидоренко. - М.: ИНФРА-М, 2011. - 182 с - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=205429>

4. Микилева, Г.Н. Аналитическая химия. Электрохимические методы анализа [Электронный ресурс]: учебное пособие / Г.Н. Микилева, Г.Г. Мельченко, Н.В. Юнникова; под ред. Г.Н. Микилевой. – Кемерово, 2010. – 184 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/14357.html>

5. Лабораторный практикум по курсу «Физико-химические методы контроля качества товаров» [Электронный ресурс]: методическое пособие / [сост. Н.О. Сичко]. – Майкоп: МГТУ, 2008. - Режим доступа: <http://mark.nbmgtu.ru/libdata.php?id=0000921>

Преподаватель _____ ФИО

«___» _____ 20__ г.

Согласовано

Зав. выпускающей кафедрой _____ ФИО

«___» _____ 20__ г.

	кожевенного сырья. Основные пороки кожевенного сырья. Прижизненные пороки. Посмертные пороки. Стандартизация, приемка и сортировка кожевенного сырья. Хранение, упаковка, маркировка и транспортирование кожевенного сырья.		остаточных знаний
5	Тема 5. Пушно-меховое сырье. Строение. Топография. Химический состав пушно-мехового сырья. Ассортимент пушного сырья. Пороки пушно-мехового сырья. Стандартизация, сортировка и правила приемки пушно-мехового сырья. Хранение, упаковка, маркировка и транспортирование пушно-мехового сырья.	ОПК-3 ПК-8 ПК-9 ПК-13	вопросы к экзамену для проведения промежуточной аттестации; вопросы для проведения текущего контроля знаний; тестовые задания для контроля остаточных знаний
6	Тема 6. Второстепенное и вторичное сырье. Скотоволос. Щетина. Пух и перо. Рога и копыта.	ОПК-3 ПК-8 ПК-9 ПК-13	вопросы к экзамену для проведения промежуточной аттестации; вопросы для проведения текущего контроля знаний; тестовые задания для контроля остаточных знаний
7	Тема 7. Перспективы и тенденции развития дисциплины и связанных с ней отраслей. Заключительная.	ОПК-3 ПК-8 ПК-9 ПК-13	вопросы к экзамену для проведения промежуточной аттестации; вопросы для проведения текущего контроля знаний; тестовые задания для контроля остаточных знаний

Фонд оценочных средств дисциплины включает в себя:

- вопросы к экзамену для проведения промежуточной аттестации;
- тестовые задания для проведения текущего контроля знаний;
- тестовые задания для контроля остаточных знаний.

Критерии оценки знаний студента на экзамене

Оценка «отлично» - выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение

уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка «хорошо» - выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка «удовлетворительно» - выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными разделами учебной программы, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Оценка «неудовлетворительно» - выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Критерии оценки знаний студентов при проведении тестирования

Оценка «отлично» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 85% тестовых заданий;

Оценка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 70% тестовых заданий;

Оценка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа студента не менее - 51%: .

Оценка «неудовлетворительно» - выставляется при условии правильного ответа студента менее чем на 50% тестовых заданий.

1. Вопросы к экзамену для проведения промежуточной аттестации по дисциплине

1. Классификация сельскохозяйственного сырья.
2. Химический состав и физические свойства сельскохозяйственного сырья.
3. Процессы, протекающие при хранении сельскохозяйственного сырья.
4. Классификация растительного лекарственно-технического сырья по лечебному действию.
5. Классификация растительного лекарственно-технического сырья по химическому составу.
6. Классификация растительного лекарственно-технического сырья по предмету сбора (органам растений).
7. Правила сбора, сушки, хранения и упаковки растительного лекарственно-технического сырья.
8. Показатели качества сбора растительного лекарственно-технического сырья.

9. Классификация волокнистых материалов. Основные показатели качества текстильных волокон (толщина, длина, прочность, растяжимость, извитость, гигроскопичность).

10. Виды хлопчатника, производство и первичная обработка хлопка-сырца, качество хлопка-сырца.

11. Строение, химический состав и свойства хлопка-волокна.

12. Лен. Первичная обработка, химический состав.

13. Строение стебля и волокон льна-долгунца, качество лубоволокнистого сырья.

14. Конопля, кенаф – строение луба, химический состав, свойства, качество.

15. Натуральный шелк – первичная обработка, характеристика качества и строения.

16. Шерсть – строение и типы волокон шерсти.

17. Технологические свойства шерсти. Пороки и дефекты шерсти.

18. Виды овечьей шерсти, ее характеристика.

19. Классификация, стандартизация шерсти. Классировка и сортировка шерсти.

20. Козья шерсть. Виды, классировка козьего пуха и шерсти.

21. Шерсть других животных.

22. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение шерсти.

23. Кожевенное сырье. Строение шкуры, химический состав.

24. Физико-механические (товарные) свойства шкур. Топография шкур.

25. Ассортимент кожевенного сырья. Краткая характеристика.

26. Пороки кожевенного сырья, меховых и шубных овчин.

27. Стандартизация, приемка и сортировка кожевенного сырья. Пересчет партии кожевенного сырья в первосортные единицы.

28. Хранение, упаковка, маркировка и транспортирование кожевенного сырья, меховых и шубных овчин.

29. Характеристика пушно-мехового сырья, топография, строение, химический состав.

30. Свойства пушно-мехового сырья. Изменчивость пушно-мехового сырья.

31. Ассортимент пушно-мехового сырья. Зимняя пушнина земноводных видов зверей, зимняя пушнина наземных видов зверей, весенняя пушнина.

32. Ассортимент пушно-мехового сырья. Овечье меховое сырье, меховое коротковолосое и длинноволосое сырье, меховые шкуры морского зверя.

33. Пороки пушно-мехового сырья. Хранение, упаковка, маркировка и транспортирование пушно-мехового сырья.

34. Стандартизация и сортировка пушно-мехового сырья.

35. Второстепенное сырье животного происхождения. Виды, характеристика.

36. Вторичное сырье.

2.Контрольные вопросы и задания для проведения текущего контроля

1. Классификация сельскохозяйственного сырья.
2. Химический состав сельскохозяйственного сырья.
3. Физические свойства сельскохозяйственного сырья.
4. Процессы, протекающие при хранении сельскохозяйственного сырья.
5. Классификация растительного лекарственно-технического сырья по лечебному действию.
6. Классификация растительного лекарственно-технического сырья по химическому составу.
7. Классификация растительного лекарственно-технического сырья по предмету сбора (органам растений).
8. Алкалоиды, их роль в формировании лечебного действия.
9. Гликозиды, их роль в формировании лечебного действия.
10. Ферменты и их роль в формировании лечебного действия.
11. Дубильные вещества и их роль в формировании лечебного действия.
12. Слизи и их роль в формировании лечебного действия.
13. Витамины и их роль в формировании лечебного действия.
14. Листья. Типичные представители, правила сбора, сушки хранения, транспортирования. Оценка качества.
15. Трава. Типичные представители, правила сбора, сушки хранения, транспортирования. Оценка качества.
16. Цветы. Типичные представители, правила сбора, сушки хранения, транспортирования. Оценка качества.
17. Плоды. Типичные представители, правила сбора, сушки хранения, транспортирования. Оценка качества.
18. Кора. Типичные представители, правила сбора, сушки хранения, транспортирования. Оценка качества.
19. Почки. Типичные представители, правила сбора, сушки хранения, транспортирования. Оценка качества.

20. Корни и корневища. Типичные представители, правила сбора, сушки хранения, транспортирования. Оценка качества.

3.Тестовые задания для проведения остаточного контроля знаний по дисциплине

1.Растительное лекарственно-техническое сырье классифицируется по

- а) лечебному действию;
- б) органам растений;
- в) месту произрастания;
- г) химическому составу.

2. Каким химическим веществом известны конопля, мак, чай, кофе?

- а) гликозиды;
- б) алкалоиды;
- в) горечи;
- г) дубильные вещества.

3. Растительное лекарственно-техническое сырье не включает следующие органы растения

- а) листья;
- б) почки;
- в) пыльцу;
- г) сок.

4. Температура сушки плодов

- а) 50-60⁰С;
- б) 60-70⁰С;
- в) 70-80⁰С;
- г) 80-90⁰С.

5. На солнце сушат следующие органы растений

- а) траву;
- б) цветки;
- в) корни и корневища;
- г) кору.

6. Каким лечебным действием обладает валериана

- а) противовоспалительным и жаропонижающим;
- б) успокаивающим;
- в) регулированием функциональной деятельности желудочно-кишечного тракта;
- г) общеукрепляющим и тонизирующим.

4.Вопросы для проведения контроля остаточных знаний по дисциплине

1.Химический состав растительного лекарственно-технического сырья и формирование лечебного действия.

2. Товароведная характеристика растительного лекарственно-технического сырья.
Область возможного применения.
3. Потребительские свойства волокнистых материалов, их формирование и возможные дефекты.
4. Товароведная характеристика волокон растительного происхождения, область применения, отличительные особенности.
5. Товароведная характеристика волокон животного происхождения, область применения, отличительные особенности.
6. Первичная переработка волокон растительного происхождения, дефекты, возникающие при этом.
7. Первичная переработка волокон животного происхождения, дефекты промышленной переработки.
8. Способы консервирования кожевенного сырья и их влияние на свойства готовой кожи.
9. Микроструктура кожи и ее химический состав.
10. Валяная обувь: сырье, производство, свойства, характеристика ассортимента, экспертиза качества.
11. Первичная обработка пушно-мехового сырья и ее влияния на качество полуфабриката.
12. Влияние внешней среды условий обитания пушных зверей и меховых домашних животных на формирование строения и свойств их кожного и волосяного покровов.
13. Формы строения волосяного покрова млекопитающих и его свойства.
14. Формирование потребительских свойств меха и шубной овчины в технологических процессах их производства.
15. Товароведная характеристика ассортимента шкур морских животных меховых.
16. Товароведная характеристика ассортимента весенних видов пушнины.
17. Товароведная характеристика ассортимента зимних видов пушнины (собачьи, кошачьи, медвежьи).
18. Товароведная характеристика ассортимента зимних видов пушнины (грызунов и насекомоядных).
19. Товароведная характеристика полуфабриката каракулево-смушковой группы.
20. Товароведная характеристика ассортимента зимних видов пушнины – куньих.
21. Товароведная характеристика ассортимента шкур домашних животных меховых.
22. Характеристика потребительских свойств кожаной ткани меховой шкурки и методы их определения.

23. Характеристика потребительских свойств волосяного покрова меховой шкурки и методы их определения.

24. Характеристика потребительских свойств меховой шкурки в целом и методы их определения.

25. Требования, предъявляемые к качеству меховых и овчинно-шубных изделий. Влияние процессов производства меховой одежды на формирование её потребительских свойств. Возможные пороки и их характеристика.

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература

1. Орленко, Л.В. Ассортимент, товароведение и экспертиза пушно-меховых товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л.В. Орленко. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2011. - 272 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=215083>

2. Славнова, Т.П. Товароведение и экспертиза одежно-обувных и пушно-меховых товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие для бакалавров/ Славнова Т.П. -М.: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2012. - 168 с. - ЭБС «IPRbooks»- Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4998.html>

3. Товароведение и экспертиза швейных, трикотажных и текстильных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие / И.Ш. Дзахмишева и др.. - М.: Дашков и К, 2012. - 346 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415271>

б) дополнительная литература

1. Горбачева, М.В. Товароведение и экспертиза дополнительных видов сырья животного происхождения [Электронный ресурс]: учебное пособие / М.В. Горбачева, А.В. Щербаква. - М.: ИНФРА-М, 2013. - 136 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=367238>

Преподаватель

_____ ФИО

« ____ » _____ 20__ г.

Зав.выпускной кафедрой _____



_____ З.Т Газова

