

**ФОНД  
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

**ПРИЛОЖЕНИЕ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ  
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

**«ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДУКЦИИ  
РАСТЕНИЕВОДСТВА»**

**Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и  
переработки сельскохозяйственной продукции  
Профиль «Технология производства и переработки продукции  
растениеводства»  
Квалификация выпускника - бакалавр  
Форма обучения – очная,**

## Содержание

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы
2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания
3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

## 1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Коды компетенции	Наименование компетенции	Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в ОПОП	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства сформированности компетенции
ОПК-6	Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности.	<p><b>знать:</b> особенности сырья как объекта хранения и переработки; основные режимы хранения продукции растениеводства и факторы, влияющие на их эффективность; основные факторы, влияющие на качество продукции при хранении, основные пути сокращения потерь и повышения качества продукции растениеводства в сельском хозяйстве; основные технологические процессы, происходящие при хранении и переработке продукции растениеводства, режимы обработки сырья;</p> <p><b>уметь:</b> выбирать наиболее рациональные режимы хранения продукции с учетом ее качества и целевого назначения; определять возможное целевое назначение продукции для наиболее рационального ее использования и реализации; проводить количественно-качественный учет продукции при хранении;</p> <p><b>владеть:</b> <i>способностью использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность использования продукции растениеводства на конкретные цели.</i></p>	8 семестровая форма обучения	Занятия лекционного и практического типа	устный опрос, тестирование, семинар, коллоквиум, круглый стол, зачет
ПК-6	Способен осуществлять контроль ка-	<p><b>знать:</b> основную номенклатуру показателей качества продукции расте-</p>	8 семестровая форма	Занятия лекционного и прак-	устный опрос, тестирование, семинар, коллоквиум,

	<p>чества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p>	<p>ниеводства, методы определения, особенности нормирования в соответствии с требованиями промышленных кондиций, экономическое и технологическое значение отдельных показателей;</p> <p>основной ассортимент и требования к качеству продукции переработки;</p> <p><b>уметь:</b> использовать сведения о качестве отдельных партий продукции при оценке их пригодности к переработке и обоснования технологии и режимов подготовки сырья;</p> <p>использовать знания о качестве продукции для рационального составления партий сырья заданного качества, направляемых на переработку</p> <p><b>владеть:</b> специальной товароведной, технической и технологической терминологией;</p> <p>современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции;</p>	<p>обучения</p>	<p>тического типа</p>	<p>круглый стол, зачет</p>
--	--	---	-----------------	-----------------------	----------------------------

**2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания**

**Перечень оценочных средств**

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	Входной контроль	Средство контроля остаточных знаний усвоенного ранее учебного материала смежных дисциплин	Устный опрос для проведения входного контроля
2	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы рефератов
3	Тестирование	Исследовательский метод, который позволяет выявить уровень знаний, умений и навыков, способностей и других качеств личности, а также их соответствие определенным нормам путем анализа способов выполнения испытуемым ряда специальных заданий.	Перечень вопросов для тестирования
4	Коллоквиум	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования педагогического работника с обучающимися	Перечень вопросов для коллоквиума
5	Устный опрос	Оценочное средство, позволяющее включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения.	Перечень вопросов для устного опроса
6	Круглый стол	Оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения.	Перечень дискуссионных тем для проведения круглого стола, дискуссии
8	Семинар	Средство контроля, организованное как специальная беседа педагогического работника с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Перечень вопросов для семинара
9	Практическая работа (производственное задание)	Один из видов самостоятельной работы студентов, целью которой является углубление и закрепление теоретических знаний и развитие навыков самостоятельного проведения эксперимента.	Перечень практических работ (заданий)
10	Зачет	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой устный ответ по вопросам, охватывающим все разделы (модули) дисциплины. Позволяет оценить уровень приобретенных знаний	Перечень вопросов к зачету

**Программа оценивания контролируемой компетенции по дисциплине:**

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины*	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства		
			Количество тестовых заданий	Другие оценочные средства	
				Вид	Количество
1.	Введение. Основы товароведения продукции растениеводства.	ОПК-6, ПК-6		вопросы для устного опроса по входному контролю	1
				темы для реферата	1
2.	Классификация, кодирование, сертификация и этикирование пищевой продукции	ОПК-6, ПК-6		вопросы для устного опроса	1
				темы для реферата	1
3.	Товароведение муки	ОПК-6, ПК-6		вопросы для устного опроса	1
			20	тестовые задания	
4.	Товарная оценка крупы	ОПК-6, ПК-6		вопросы для устного опроса	1
			20	тестовые задания	
5.	Товароведение хлебобулочных изделий	ОПК-6, ПК-6		вопросы для круглого стола	1
				вопросы для устного опроса	1
			20	тестовые задания	
6.	Товароведение бараночных изделий	ОПК-6, ПК-6	20	тестовые задания	
				вопросы для устного опроса	1
7.	Товароведение сухарных изделий	ОПК-6, ПК-6		вопросы для устного опроса	1
			10	тестовые задания	
8.	Товароведение макаронных изделий	ОПК-6, ПК-6		вопросы для устного опроса	1
			10	тестовые задания	
9.	Товароведение растительного масла и масличного сырья	ОПК-6, ПК-6		вопросы для устного опроса	1
			10	тестовые задания	
10.	Товароведение кормов и комбикормов	ОПК-6, ПК-6		вопросы для устного опроса	1
			10	тестовые задания	
11.	Товароведение сочного сырья и продуктов	ОПК-6, ПК-6		вопросы для устного опроса	1
			10	тестовые задания	

12.	Товароведение продуктов переработки сочного сырья, грибов, пчелиного меда	ОПК-6, ПК-6		вопросы для устного опроса	1
			10	тестовые задания	
13.	Товароведение кондитерской продукции	ОПК-6, ПК-6		вопросы для устного опроса	1
			10	тестовые задания	
				вопросы для семинара	1
14.	Товароведение вкусовых товаров	ОПК-6, ПК-6		вопросы для устного опроса	1
			10	тестовые задания	
				вопросы для коллоквиума	1

**Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания**

Компетенция, этапы освоения компетенции	Индикатора достижения профессиональной компетенции	Планируемые результаты обучения	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
			Ниже порогового уровня	Пороговый уровень	Продвинутый уровень	Высокий уровень
			(не зачтено)	(зачтено)	(зачтено)	(зачтено)
ОПК-6 Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности	ОПК-6.1 Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки продукции -6.2 Демонстрирует базовые знания экономики в сфере производства -6.3 Определяет экономическую эффективность	<b>знать:</b> особенности сырья как объекта хранения и переработки; основные режимы хранения продукции растениеводства и факторы, влияющие на их эффективность; основные факторы, влияющие на качество продукции при хранении, основные пути сокращения потерь и повышения качества продукции растениеводства в сельском хозяйстве; основные технологические процессы, происходящие при хранении и перера-	Обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в терминологии, допускает существенные ошибки.	Обучающийся имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности и в изложении программного материала.	Обучающийся твердо знает материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос.	Обучающийся твердо и полно знает материал дисциплины, владеет дополнительными знаниями, обладает глубоким пониманием материала дисциплины, четко и логически стройно излагает его, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий.



<p>фективность применения технологических приемов в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства.</p>	<p>ботке продукции растениеводства, режимы обработки сырья;</p>					
	<p><b>уметь:</b> выбирать наиболее рациональные режимы хранения продукции с учетом ее качества и целевого назначения; определять возможное целевое назначение продукции для наиболее рационального ее использования и реализации; проводить количественно-качественный учет продукции при хранении;</p>	<p>Обучающийся не умеет выбирать наиболее рациональные режимы хранения продукции с учетом ее качества и целевого назначения; определять возможное целевое назначение продукции для наиболее рационального ее использования и реализации; проводить количественно-качественный учет продукции при хранении;</p>	<p>Не полностью сформировано умение выбирать наиболее рациональные режимы хранения продукции с учетом ее качества и целевого назначения; определять возможное целевое назначение продукции для наиболее рационального ее использования и реализации; проводить количественно-качественный учет продукции при хранении;</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы выбирать наиболее рациональные режимы хранения продукции с учетом ее качества и целевого назначения; определять возможное целевое назначение продукции для наиболее рационального ее использования и реализации; проводить количественно-качественный учет продукции при хранении;</p>	<p>Логически, грамотно и точно излагает материал дисциплины, интерпретируя его самостоятельно, способен самостоятельно анализировать и делать выводы; решать практические задачи повышенной сложности, не предусмотренные программой дисциплины.</p>	
	<p><b>владеть:</b> способностью использовать базовые знания экономики и</p>	<p>Обучающийся не владеет способностью использовать базовые знания экономики и опре-</p>	<p>Не полностью владеет способностью использовать базовые знания экономики и определять</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы в способности владеть способностью</p>	<p>Успешное и системное владение способностью использовать базовые знания экономики и определять</p>	

		<i>определять экономическую эффективность использования продукции растениеводства на конкретные цели.</i>	<i>делять экономическую эффективность использования продукции растениеводства на конкретные цели.</i>	<i>экономическую эффективность использования продукции растениеводства на конкретные цели.</i>	<i>использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность использования продукции растениеводства на конкретные цели.</i>	<i>экономическую эффективность использования продукции растениеводства на конкретные цели.</i>
ПК-6 Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	-6.1 Осуществляет контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	<b>знать:</b> основную номенклатуру показателей качества продукции растениеводства, методы определения, особенности нормирования в соответствии с требованиями промышленных кондиций, экономическое и технологическое значение отдельных показателей; основной ассортимент и требования к качеству продукции переработки;	Обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в терминологии, допускает существенные ошибки.	Обучающийся имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности и в изложении программного материала.	Обучающийся твердо знает материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос.	Обучающийся твердо и полно знает материал дисциплины, владеет дополнительными знаниями, обладает глубоким пониманием материала дисциплины, четко и логически стройно излагает его, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий.
		<b>уметь:</b> использовать сведения о качестве отдельных партий продукции при	Обучающийся не умеет использовать сведения о качестве отдельных партий продукции при	Не полностью сформировано умение использовать сведения о качестве отдельных	В целом успешное, но содержащие отдельные пробелы использовать сведения о качестве	Логически, грамотно и точно излагает материал дисциплины, интерпретируя его самостоятельно, спо-

		оценке их пригодности к переработке и обоснования технологии и режимов подготовки сырья; использовать знания о качестве продукции для рационального составления партий сырья заданного качества, направляемых на переработку	оценке их пригодности к переработке и обоснования технологии и режимов подготовки сырья; использовать знания о качестве продукции для рационального составления партий сырья заданного качества, направляемых на переработку	партий продукции при оценке их пригодности к переработке и обоснования технологии и режимов подготовки сырья; использовать знания о качестве продукции для рационального составления партий сырья заданного качества, направляемых на переработку	отдельных партий продукции при оценке их пригодности к переработке и обоснования технологии и режимов подготовки сырья; использовать знания о качестве продукции для рационального составления партий сырья заданного качества, направляемых на переработку	собен самостоятельно анализировать и делать выводы; решать практические задачи повышенной сложности, не предусмотренные программой дисциплины.
		<b>владеть:</b> специальной товароведной, технической и технологической терминологией; современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции;	Обучающийся не владеет специальной товароведной, технической и технологической терминологией; современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции;	Не полностью владеет специальной товароведной, технической и технологической терминологией; современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции;	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы в способности владеть специальной товароведной, технической и технологической терминологией; современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции;	Успешное и системное владение специальной товароведной, технической и технологической терминологией; современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции;

### **3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

#### **Вопросы входного контроля знаний (устный опрос)**

1. Проблемы возделывания сельскохозяйственных культур.
2. Классификация растений по продолжительности жизни, требованию к свету, теплу и влаге.
3. Роль семенного материала в повышении урожайности сельскохозяйственных культур.
4. Физиологические особенности прорастания семян.
5. Этапы органогенеза и фазы развития зерновых культур.
6. Хлебопекарные свойства пшеничной муки.
7. Вредители хлебных запасов и особенности их жизнедеятельности. Потери зернопродуктов от вредителей.
8. Сущность явления самосогревания. Значение отдельных компонентов зерновой массы в образовании тепла.
9. Технология хранения плодоовощной продукции в модифицированных газовых средах.
10. Технология хранения картофеля в картофелехранилищах и хранилищах с искусственным охлаждением.
11. Технология хранения капустных овощей.
12. Технология хранения столовой свеклы
13. Технология хранения моркови свежей.
14. Технология хранения яблок.
15. Технология хранения луковых овощей.
16. Классификация и характеристика плодово-ягодного сырья.
17. Упаривание квасного сула, термообработка и розлив ККС.
18. Особенности производства и характеристика ржаного солода.
19. Способы получения сахарного сиропа.
20. Теоретические основы экстрагирования растительного сырья.
21. Формирование стоимости товара
22. Себестоимость продукции
23. Доход и расход при производстве продукции
24. Рентабельность производства товара
25. Уровень убыточности производства
26. Меновая стоимость товара

#### **Вопросы для устного опроса**

по теме «Введение. Основы товароведения продукции растениеводства»

1. Основные задачи товароведения и экспертизы сельскохозяйственной продукции.
2. Состояние и перспективы развития рынка сельскохозяйственной продукции
3. Пищевые продукты, являющиеся источником белков. Свойства белков.
4. Факторы, влияющие на усвояемость сельскохозяйственной продукции.
5. Пути совершенствования ассортимента сельскохозяйственной продукции.
6. Основные вещества, обуславливающие пищевую ценность сельскохозяйственной продукции.
7. Рациональное и сбалансированное питание.
8. Показатели, характеризующие потребительскую ценность сельскохозяйственной продукции.

9. Основные понятия: качество, оценка качества, показатель качества, идентификация, экспертиза.

10. Органолептические и физико-химические показатели качества, их характеристика

### **Вопросы для устного опроса**

по теме «Классификация, кодирование, сертификация и этикирование пищевой продукции»

1. Признаки, методы и правила классификации
2. Общая классификация сельскохозяйственной продукции.
3. Какие преимущества дает сертификация продукции
4. Перечислите виды сертификации введены на территории РФ
5. Какую информацию должна содержать этикетка
6. Перечислите три формы подтверждения соответствия.
7. Назовите три системы гарантии качества при сертификации.
1. Каковы цели сертификации
2. Почему потребитель должен иметь информацию о товаре
3. Штриховое кодирование товаров.

### **Вопросы для устного опроса**

по теме «Товароведение муки»

1. Мука, технология производства.
2. Мука. Классификация
3. Ассортимент муки.
4. Влияние сырья на потребительские свойства муки
5. Оценка качества муки
6. Условия хранения муки.
7. Химический состав муки.
8. Простой и сортовой помол муки.
9. Пищевая ценность муки.
10. Дефекты муки.

### **Вопросы для устного опроса**

по теме «Товарная оценка крупы»

1. Классификация крупы.
2. Потребительские свойства крупы.
3. Ассортимент.
4. Показатели качества крупы.
5. Потери в процессе товародвижения.
6. Дефекты крупы.
7. Пищевая ценность крупы.
8. Химический состав и усвояемость
9. Характеристика и нормы основных видов круп
10. Формирование качества крупы в процессе производства.

### **Вопросы для устного опроса**

по теме «Товароведение хлебобулочных изделий»

1. Классификация
2. Ассортимент
3. Потребительские свойства
4. Дефекты и болезни хлеба
5. Транспортирование и хранение.

6. Сроки реализации.
7. Клейковина, определение, свойства, значения при хлебопечении.
8. Технология производства печёного хлеба.
9. Факторы, формирующие качество.
10. Основное и вспомогательное сырье при производстве.

#### **Вопросы для устного опроса**

по теме «Товароведение бараночных изделий»

1. Классификация бараночных изделий.
2. Ассортимент
3. Сырье для производства и требования к качеству сырья.
4. Технология производства.
5. Упаковка, маркировка, хранение бараночных изделий.
6. Требования к качеству сушек и баранок.
7. Пищевая ценность.
8. Дефекты
9. Фальсификация.
10. Требования к качеству бубликов.

#### **Вопросы для устного опроса**

по теме «Товароведение сухарных изделий»

1. Классификация сухарных изделий.
2. Ассортимент.
3. Сырье для производства.
4. Технология производства.
5. Упаковка, маркировка и хранение сухарных изделий.
6. Сроки реализации.
7. Пищевая ценность.
8. Дефекты.
9. Фальсификация.
10. Требования к качеству готовых изделий.

#### **Вопросы для устного опроса**

по теме «Товароведение макаронных изделий»

1. Классификация макаронных изделий.
2. Ассортимент.
3. Пищевая ценность.
4. Упаковка, маркировка, и хранение макаронных изделий.
5. Требования к качеству макаронных изделий.
6. Дефекты.
7. Фальсификация.
8. Технология производства.
9. Факторы, влияющие на качество макаронных изделий.
10. Сырье для производства макаронных изделий и требования к качеству сырья.

#### **Вопросы для устного опроса**

по теме «Товароведение растительного масла и масличного сырья»

1. Классификация растительного масла.
2. Ассортимент.
3. Технология производства растительных масел.
4. Дефекты.
5. Фальсификация.

6. Требования к качеству сырья.
7. Органолептические и физико-химические показатели растительных масел.
8. Упаковка, маркировка и хранение растительных масел.
9. Рафинация растительных масел
10. Химический состав растительных масел.

### **Вопросы для устного опроса**

по теме «Товароведение кормов и комбикормов»

1. Классификация кормов и комбикормов.
2. Сочные и зеленые корма.
3. Контроль хранения, отпуска и отгрузки комбикормов.
4. Питательность кормов.
5. Корма животного происхождения.
6. Оценка качества комбикормов.
7. Корма растительного происхождения.
8. Минеральные корма.
9. Энергетическая ценность кормов.
10. Химический состав кормов и комбикормов.

### **Вопросы для устного опроса**

по теме «Товароведение сочного сырья и продуктов»

1. Классификация сочного сырья.
2. Характеристика сочного сырья.
3. Химический состав картофеля, овощей, плодов и ягод.
4. Оценка качества товарных партий свежих овощей.
5. Оценка качества товарных партий свежих плодов.
6. Оценка качества товарных партий свежих ягод.
7. Упаковка, хранение и маркировка.
8. Характеристика корнеплодов. Товарная классификация моркови.
9. Плодовые культуры. Товарная классификация яблок
10. Особенности транспортирования.

### **Вопросы для устного опроса**

по теме «Товароведение продуктов переработки сочного сырья, грибов, пчелиного меда»

1. Способы хранения меда, грибов, продуктов переработки сочного сырья.
2. Дефекты меда.
3. Дефекты грибов.
4. Ассортимент меда.
5. Ассортимент грибов.
6. Пищевая ценность меда.
7. Классификация грибов.
8. Способы переработки сочного сырья.
9. Условия транспортирования меда.
10. Условия транспортирования грибов.

### **Вопросы для устного опроса**

по теме «Товароведение кондитерской продукции»

1. Общая характеристика и свойства карамельной массы.
2. Классификация и ассортимент карамели.
3. Требования качеству карамели.
4. Особенности производства шоколада.

5. Экспертиза качества жиросодержащих кондитерских изделий.
6. Общая характеристика конфетных масс.
7. Классификация конфет.
8. Факторы, сохраняющие качество конфет.
9. Требования к качеству, дефекты конфет.
10. Кондитерские изделия специального назначения. Классификация и ассортимент. Требования к качеству.

### **Вопросы для устного опроса**

по теме «Товароведение вкусовых товаров»

1. Классификация и общая характеристика вкусовых товаров.
2. Физиологически активные вещества вкусовых товаров.
3. Факторы, влияющие на качество чая, принципы формирования и классификации фабричных и торговых сортов, оценка качества.
4. Процессы, происходящие при обжарке кофе, формирование и оценка качества, дефекты, фальсификации.
5. Виды приправ. Общая характеристика, назначение.
6. Табачные изделия классификация, ассортимент, требования к качеству. Вред курения.
7. Химический состав табачного дыма. Вред курения. Пути повышения качества табачных изделий.
8. Ликеро-водочные изделия: сырье, технология, классификация.
9. Виноградные вина: химический состав и пищевая ценность, классификация, оценка качества.
10. Плодово-ягодные вина и напитки: особенности производства, ассортимент, требования к качеству. Хранение.

### **Вопросы для семинара**

по теме «Товароведение кондитерской продукции»

1. Технология производства карамели.
2. Характеристика сырья для производства шоколада и его влияние на качество шоколада.
3. Производство какао-порошка.
4. Общая характеристика конфетных масс.
5. Способы формования конфетных масс.
6. Производство драже.
7. Халва. Пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Производство халвы.
8. Классификация мучных кондитерских изделий.
9. Пряничные изделия. Классификация и ассортимент. Производство.
10. Торты и пирожные. Классификация и ассортимент.

### **Вопросы для коллоквиума**

по теме «Товароведение вкусовых товаров»

1. Вина натуральные : классификация и ассортимент, особенности технологии , состава и качества.
2. Квас: особенности производства, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения.
3. Порошкообразные безалкогольные напитки: технология производства, отечественный и зарубежный ассортимент, качество.



4. Безалкогольные напитки специального назначения : особенности технологии, состава, ассортимент, качество.
5. Пиво: технология производства, классификация, ассортимент, оценка качества.
6. Коньяк: способы производства, старение, классификация. Требования к качеству, хранение. Бренди.
7. Шампанские вина: технология производства, оценка качества, условия и сроки хранения. Фальсификации.
8. Игристые виноградные вина: технология производства, классификация, оценка качества.
9. Этиловый спирт: сырье, технология производства. Качество. Сорта.
10. Сигареты: классификация. Ассортимент, торговые марки. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

### **Вопросы для круглого стола**

по теме «Товароведение хлебобулочных изделий»

1. Биохимические и микробиологические процессы, протекающие при брожении теста.
2. Опарный и безопарный способы производства хлеба.
3. Хранение и черствение хлеба.
4. Упёк и выход хлеба.
5. Особенность приготовления ржаного хлеба.
6. Значение хлеба и хлебобулочных изделий в питании человека.
7. Диетические хлебобулочные изделия.
8. Бессолевого хлебобулочные изделия.
9. Хлебобулочные изделия с пониженным содержанием углеводов.
10. Хлебобулочные изделия с пониженным содержанием белка.

### **Перечень тем для практических работ**

1. Определение пищевой ценности продуктов питания.
2. Проведение товароведческой оценки муки
3. Проведение товароведческой оценки крупы
4. Проведение товароведческой оценки хлебобулочных изделий
5. Проведение товароведческой оценки бараночных изделий
6. Проведение товароведческой оценки сухарных изделий
7. Проведение товароведческой оценки макаронных изделий
8. Проведение товароведческой оценки масличного сырья
9. Проведение товароведческой оценки подсолнечного масла
10. Проведение товароведческой оценки комбикормов
11. Проведение товароведческой оценки сочного сырья
12. Проведение товароведческой оценки пчелиного меда
13. Проведение товароведческой оценки кондитерской продукции
14. Проведение товароведческой оценки вкусовых товаров

### **Примерный перечень рефератов**

по теме «Введение. Основы товароведения продукции растениеводства»

1. История развития товароведения за рубежом.
2. История развития товароведения в России.
3. Объекты товароведческой оценки.
4. Оборот пищевых продуктов и сырья.
5. Качество пищевой продукции.
6. Химический состав зерна и семян.
7. Факторы, влияющие на сохраняемость потребительских свойств продтоваров.

8. Виды потерь продовольственных товаров и меры по их предупреждению.
9. Предмет, задачи товароведения продтоваров в условиях рыночных отношений.
10. Понятие об экспертизе, виды экспертизы.

### Примерный перечень рефератов

по теме «Классификация, кодирование, сертификация и этикирование пищевой продукции»

1. Понятия «идентификация» и «фальсификация», виды и способы.
2. Пищевые добавки, классификация, нормирование.
3. Показатели качества, методы исследования, понятие конкурентоспособности продтоваров.
4. Штриховое кодирование товаров.
5. Техническое регулирование продовольственных товаров.
6. Сертификация мяса и мясной продукции.
7. Экологическая сертификация.
8. Обязательная оценка соответствия продуктов питания.
9. Необязательная оценка соответствия продуктов питания.
10. Сертификация молока и молочной пищевой продукции.

### Комплект разноуровневых тестов

#### Инструкция по выполнению тестовых заданий

1. Задание закрытой формы. Выберите номер правильного ответа

Вопрос: Размороженные яичные продукты должны быть использованы в течение:

- 1) 12 ч;
- 2) 24 ч;
- 3) 3-4 ч.

Ответ: **3.**

2. Задание на установление правильной последовательности

Вопрос: Последовательность операций при производстве плюшки «Московская»:

- 1) подготовка сырья
- 2) выпечка сформованных тестовых заготовок
- 3) замес теста
- 4) деление теста на куски - округление и кратковременная расстойка
- 5) брожение – обминка - дображивание теста
- 6) раскатка тестовых заготовок
- 7) нанесение слоя масла и посыпка сахаром раскатанного теста
- 8) формование тестовых заготовок
- 9) окончательная расстойка тестовых заготовок и нанесение яичной глазури

Ответ: **1,3,5,4,6,7,8,9,2.**

3. Задание на дополнение.

Вопрос: При выпечке тестовых заготовок редуцирующие сахара взаимодействуют с аминокислотами с образованием темноокрашенных веществ – ...

- 1) декстринов;
- 2) студней;
- 3) меланоидинов.

Ответ: **Меланоидинов.**

4. Задание на установление правильного соответствия.

Вопрос:	Вид потерь массы изделия:	Процент потерь массы изделия:
	1) Усушка	А) 1%
	2) Упек	Б) 2-4%

Ответ: 1Б, 2В, 3А.

**Комплект разноуровневых тестов**  
по дисциплине «Товароведение продукции растениеводства»

**1. Пороговый уровень**

A) Знать:

- Сорта пшеничной хлебопекаемой муки по увеличению зольности:

- 1) мука первого сорта
- 2) Мука обойная
- 3) Крупчатка
- 4) Мука высшего сорта
- 5) Мука второго сорта

- Сорта ржаной муки по уменьшению содержания частиц оболочек:

- 1) обдирная
- 2) обойная
- 3) сеяная

- Хлопья "Геркулес" получены из:

- 1) пшеницы
- 2) ячменя
- 3) гороха
- 4) овса
- 5) проса

- Манная крупа получена из:

- 1) пшеницы
- 2) ячменя
- 3) гороха
- 4) овса
- 5) проса

- Перловая крупа получена из:

- 1) пшеницы
- 2) ячменя
- 3) гороха
- 4) овса
- 5) проса

- Крупа пшено шлифованное получена из:

- 1) пшеницы
- 2) ячменя
- 3) гороха
- 4) овса
- 5) проса

- Кукурузная крупа шлифованная делится на:

- 1) сорта
- 2) номера
- 3) марки
- 4) сорта и номера
- 5) марки и номера

- Рисовая крупа сорта экстра состоит из:

- 1) Риса шлифованного
- 2) Риса дробленного
- 3) Рисовых хлопьев
- 4) Риса
- 5) Из ценного риса

- Ячневая крупа получена из:

- 1) пшеницы

- 2) кукурузы
- 3) овса
- 4) ячменя
- 5) гречихи
- Какой из названных углеводов не усваивается организмом человека:
  - 1) лактоза
  - 2) клетчатка
  - 3) крахмал
  - 4) сахароза
- Что происходит с жирами при сильном нагревании:
  - 1) приобретают неприятный салитый вкус
  - 2) разлагаются с образованием летучих сильно пахнущих веществ
  - 3) образуют эмульсию
  - 4) прогоркают
- Какое значение имеет для организма человека калий:
  - 1) необходим для нормальной деятельности сердца
  - 2) участвует в образовании костей
  - 3) участвует в образовании крови
  - 4) необходим для нормальной деятельности щитовидной железы
- Каким свойством обладает крахмал:
  - 1) растворимость в воде
  - 2) карамелизация
  - 3) кристаллизация
  - 4) клейстеризация
- Что происходит с жирами при их прогоркании:
  - 1) приобретают твердую консистенцию
  - 2) разлагаются с образованием летучих сильно пахнущих веществ
  - 3) начинают впитывать влагу
  - 4) приобретают неприятный салитый вкус
- Как называется процесс, при котором белки свертываются и повышают свою плотность:
  - 1) гидролиз
  - 2) гидрогенизация
  - 3) денатурация
  - 4) набухание
- Какое значение для организма имеет железо:
  - 1) участвует в образовании костной ткани
  - 2) необходимо для деятельности нервной системы
  - 3) участвует в образовании гемоглобина крови
  - 4) участвует в регулировании водного баланса
- Какой вкус придают продуктам дубильные вещества:
 

1) сладкий	3) терпкий
2) горький	4) кислый
- В какой цвет окрашивают продукты, содержащиеся в них антоцианы:
  - 1) золотистый, коричневый
  - 2) бордовый, фиолетовый
  - 3) зеленый разных оттенков
  - 4) желтый, оранжевый
- . Какие из перечисленных веществ обладают желирующим свойством:
  - 1) ферменты
  - 2) пектиновые вещества
  - 3) гликозиды

- 4) фитонциды
- Какой из перечисленных продуктов содержит наибольшее количество фитонцидов:
    - 1) вишня
    - 2) репа
    - 3) клубника
    - 4) лук репчатый
  - Основными ферментами зерновых культур являются
    - 1) протеиназы
    - 2)  $\alpha$ -и  $\beta$ -амилазы
    - 3) гемицеллюлазы
    - 4) эстеразы
  - В каком из перечисленных продуктов содержится наибольшее количество дубильных веществ:
    - 1) чай
    - 2) тыква
    - 3) фасоль
    - 4) фасоль
  - В какой цвет окрашивают продукты, содержащиеся в них каротиноиды:
    - 1) розовый, малиновый
    - 2) бордовый, фиолетовый
    - 3) зеленый разных оттенков
    - 4) желтый, оранжевый
  - Какие из перечисленных веществ обладают бактерицидным действием:
    - 1) пектиновые вещества
    - 2) ферменты
    - 3) фитонциды
    - 4) гликозиды
  - Какой из перечисленных методов обеспечивает наиболее долгую сохраняемость продуктов:
    - 1) замораживание
    - 2) квашение
    - 3) маринование
    - 4) пастеризация
  - Какое вещество является консервантом при мариновании продуктов:
    - 1) молочная кислота
    - 2) сахар
    - 3) уксусная кислота
    - 4) соль
  - В каких условиях могут проводить естественную сушку:
    - 1) только на солнце
    - 2) только в тени
    - 3) как на солнце, так и в тени
    - 4) в специальных аппаратах
  - Какой из перечисленных методов консервирования наиболее полно сохраняет первоначальные потребительские свойства продуктов:
    - 1) замораживание
    - 2) охлаждение
    - 3) маринование
    - 4) квашение
  - Какое вещество является консервантом при квашении продуктов:
    - 1) уксусная кислота
    - 2) сахар
    - 3) молочная кислота
    - 4) соль
  - Разновидностью какого из перечисленных методов является сублимация:
    - 1) стерилизация
    - 2) консервирование сахаром
    - 3) маринование
    - 4) сушка
- Б) Уметь:
- . Какова должна быть минимальная концентрация соли, чтобы она оказывала консервирующее действие:

- 1) 10 %    3)    3 %
  - 2) 5 %    4)    консервирующее действие соли не зависит от ее концентрации
- Какой из перечисленных методов обеспечивает наиболее полное уничтожение микроорганизмов и их спор:
- 1) замораживание            3)    маринование
  - 2) пастеризация 4)    стерилизация
- При каком из перечисленных методов консервирования происходит обезвоживание клеток микроорганизмов:
- 1) консервирование солью
  - 2) пастеризация
  - 3) маринование
  - 4) квашение
- Какое из перечисленных веществ не является консервантом, используемым в пищевых продуктах:
- 1) этиловый спирт
  - 2) пектиновая кислота
  - 3) сорбиновая кислота
  - 4) бензойная кислота
- Какая температура рекомендуется для хранения бакалейных товаров:
- 1) 0...2°    3)    18°
  - 2) 25°    4)    6...8°.
- Какая влажность воздуха рекомендуется для хранения товаров с низким содержанием воды, таких как крупы, мука, соль и т.п.:
- 1) 90...95 %
  - 2) 85...90 %
  - 3) 70...75 %
  - 4) 30...35 %
- Какой из названных процессов ускоряется при хранении продукта при доступе света:
- 1) увлажнение продукта            3)    набухание белков
  - 2) прогоркание жиров 4)    карамелизация сахаров
- . Какой фактор определяет высоту штабеля при укладке товаров в складских помещениях:
- 1) вид применяемого погрузочного оборудования
  - 2) свойства товара
  - 3) вид тары, в которую упакован товар
  - 4) все перечисленные факторы
- Как называется основной документ, устанавливающий комплекс норм, правил и требований к конкретной продукции:
- 1) норматив
  - 2) сертификат
  - 3) стандарт
  - 4) регламент
- Что из перечисленного относится к факторам, формирующим качество товара:
- 1) послепродажное обслуживание
  - 2) качество сырья
  - 3) условия транспортирования товара
  - 4) условия реализации
- В) Владеть:
- Что из перечисленного относится к факторам, сохраняющим качество товара:
- 1) качество сырья и материалов
  - 2) качество технологических процессов

- 3) качество технологического оборудования
- 4) условия транспортирования товара
  - Как называется период, по истечении которого продукт считается непригодным для использования:
    - 1) срок хранения
    - 2) срок годности
    - 3) срок потребления
    - 4) срок реализации
  - Как называется дефект, если недостатки товара существенно влияют на использование товара по назначению и (или) на его сохраняемость:
    - 1) критический
    - 2) существенный
    - 3) значительный
    - 4) значимый
  - Как расшифровываются буквы ТУ в обозначении стандарта:
    - 1) технические установки
    - 2) торговые условия
    - 3) торговые установки
    - 4) технические условия
  - При каком условии продовольственный товар считается нестандартным:
    - 1) при несоответствии установленным требованиям хотя бы одного показателя
    - 2) при несоответствии установленным требованиям более чем половины показателей
    - 3) при несоответствии установленным требованиям двух и более показателей
    - 4) при несоответствии установленным требованиям всех показателей
  - Какая информация не обязательна в маркировке пищевого продукта:
    - 1) перечень ингредиентов, из которых изготовлен продукт
    - 2) пищевая ценность продукта
    - 3) местонахождение предприятия-изготовителя
    - 4) интернет-адрес официального сайта предприятия-изготовителя
  - В зависимости от чего мука подразделяется на виды:
    - 1) в зависимости от качества
    - 2) в зависимости от соотношения частей зерна
    - 3) в зависимости от зерновой культуры, из которой мука получена
    - 4) в зависимости от способа помола
  - Как называется вид размола, в результате которого получают муку с отрубями:
    - 1) простой
    - 2) отрубной
    - 3) первичный
    - 4) комбинированный
  - Как называется самый высокий сорт пшеничной муки:
    - 1) высший
    - 2) крупчатка
    - 3) первый
    - 4) экстра
  - Как называется самый высокий сорт ржаной муки:
    - 1) высший
    - 2) сеяная
    - 3) обдирная
    - 4) экстра

## 2. Повышенный уровень

### А) Знать:

- Какова зависимость между сортом муки и размером ее частичек после помола:
  - 1) чем ниже сорт муки, тем ее частички крупнее
  - 2) чем ниже сорт муки, тем ее частички мельче
  - 3) размер частичек одинаков во всех сортах

- 4) нет четкой зависимости между сортом муки и крупностью помола
- Какова зависимость между сортом муки и содержанием в ней отрубей:
  - 1) чем ниже сорт муки, тем отрубей в ней меньше
  - 2) чем ниже сорт муки, тем отрубей в ней больше
  - 3) содержание отрубей одинаково во всех сортах
  - 4) нет четкой закономерности между сортом муки и содержанием отрубей
- Как называется самый низкий сорт пшеничной муки:
  - 1) первый            3) обдирная
  - 2) второй 4) обойная
- Какой компонент не входит в состав блинной муки:
  - 1) сухое молоко 4) соль
  - 2) сухой яичный порошок
  - 3) дрожжи
- На какие группы подразделяются макаронные изделия, и как обозначаются группы:
  - 1) А, Б    3) А, В, С (латинскими буквами)
  - 2) А, Б, В    4) А, В (латинскими буквами)
- По какому критерию макаронные изделия делят на типы:
  - 1) в зависимости от формы
  - 2) в зависимости от среза
  - 3) в зависимости от размера сечения (диаметра)
  - 4) в зависимости от длины
- По какому критерию макаронные изделия делят на виды:
  - 1) в зависимости от формы
  - 2) в зависимости от среза
  - 3) в зависимости от размера сечения (диаметра)
  - 4) в зависимости от длины
- Макароны изделия, какой длины считаются короткими:
  - 1) не более 2 см
  - 2) не более 5 см
  - 3) не более 10 см
  - 4) не более 15 см
- Что используют как источник брожения в технологии хлебного кваса:
  - 1) дрожжи    3) смешанную закваску
  - 2) грибы 4) молочно-кислые бактерии
- Какое из перечисленных изделий не относится к трубчатым изделиям:
  - 1) макароны
  - 2) рожки
  - 3) вермишель
  - 4) перья
- Чем определяется сорт макаронных изделий:
  - 1) длиной изделий    4) сортом используемой муки
  - 2) диаметром изделий
  - 3) используемыми добавками
- К какому типу изделий относится лапша:
  - 1) ленточные    4) трубчатые
  - 2) нитевидные
  - 3) фигурные
- Какое из перечисленных изделий не относится к фигурным:
  - 1) спиральки    3) рожки
  - 2) бантики    4) ракушки
- На какие виды подразделяется вермишель:
  - 1) соломка, обыкновенная, любительская



- 2) паутинка, обыкновенная, любительская
  - 3) паутинка, тонкая, обыкновенная
  - 4) паутинка, соломка, обыкновенная, любительская
- Что считается крошкой макаронных изделий:
- 1) Что считается крошкой макаронных изделий
  - 2) обломки, обрезки изделий размером не более 5 см
  - 3) обломки, обрезки изделий размером не более 10 см
  - 4) обломки, обрезки изделий независимо от их размеров
- С какой целью при производстве некоторых круп проводят гидротермическую обработку:
- 1) для более длительного хранения
  - 2) для ускорения времени варки
  - 3) для придания однородности по форме и размеру
  - 4) для придания гладкой поверхности
- Некоторые виды круп подразделяют на номера. Что означает номер крупы:
- 1) товарный сорт
  - 2) степень шлифования
  - 3) степень пропаривания
  - 4) степень дробления (размер крупинок)
- Какой из перечисленных видов круп не подразделяют на номера:
- 1) перловая
  - 2) овсяная недробленая
  - 3) кукурузная
  - 4) пшеничная «Полтавская»
- Различаются ли по цвету ядрица и ядрица быстрорастворимая:
- 1) нет, оба вида крупы имеют коричневый цвет
  - 2) нет, оба вида крупы имеют кремовый цвет с зеленоватым или желтоватым оттенком
  - 3) да, ядрица имеет кремовый цвет с зеленоватым или желтоватым оттенком, а ядрица быстрорастворимая – коричневый цвет
  - 4) да, ядрица имеет коричневый цвет, а ядрица быстрорастворимая – кремовый цвет с зеленоватым или желтоватым оттенком
- Какие виды круп вырабатывают из риса:
- 1) рис шлифованный и рис дробленый
  - 2) рис шлифованный и рис полированный
  - 3) рис шлифованный, рис полированный и рис дробленый
  - 4) рис полированный и рис дробленый
- Из какой зерновой культуры изготавливают толокно:
- 1) гречиха
  - 2) просо
  - 3) овес
  - 4) ячмень
- На какие номера подразделяется перловая крупа:
- 1) № 1 - № 2
  - 2) № 1 – № 3
  - 3) № 1 - № 4
  - 4) № 1 - № 5
- Какая из перечисленных круп подразделяется на товарные сорта:
- 1) ядрица
  - 2) кукурузная шлифованная
  - 3) рис дробленый
  - 4) продел быстрорастворимый
- На какие марки подразделяется манная крупа:
- 1) М, Т, МТ
  - 2) М, Т, МТ, ТМ

- 2) М, Т, ТМ
- 3) М, Т
- Какой из видов овсяных хлопьев подразделяется на номера:
  - 1) «Геркулес» 4) все перечисленные
  - 2) лепестковые
  - 3) «Экстра»
- Какой из перечисленных компонентов не относится к основному сырью для выпечки хлеба:
  - 1) мука 4) соль
  - 2) дрожжи
  - 3) яйца
- Какие из перечисленных компонентов добавляются не только для изменения вкуса, но и для замедления черствения хлеба:
  - 1) молоко 4) солод
  - 2) патока
  - 3) маргарин
- Как подразделяются хлебобулочные изделия в зависимости от рецептуры:
  - 1) простые и улучшенные
  - 2) простые, улучшенные и сдобные
  - 3) простые и сдобные
  - 4) простые, заварные, улучшенные, сдобные
- На какие группы подразделяют изделия в зависимости от вида муки:
  - 1) ржаные, пшеничные, ржано-пшеничные, пшенично-ржаные
  - 2) ржаные, пшеничные, ржано-пшеничные
  - 3) ржаные, пшеничные, пшенично-ржаные
  - 4) ржаные и пшеничные
- Какой из перечисленных компонентов входит в рецептуру Горчичного хлеба:
  - 1) семена горчицы 4) горчица столовая
  - 2) горчичный порошок
  - 3) горчичное масло
- Б) Уметь:
  - Какие из перечисленных наименований относятся к ржано-пшеничному хлебу:
    - 1) «Дарницкий» 3) «Паляница»
    - 2) «Дарницкий» 4) «Саратовский калач»
  - Какая пряность используется при приготовлении Бородинского хлеба:
    - 1) кориандр 3) бадьян
    - 2) кардамон 4) корица
  - Какое из перечисленных наименований батонов имеет не косые, а продольные надрезы:
    - 1) «Столичный» 3) «Новинка»
    - 2) «Простой» 4) «Подмосковный»
  - Сайки – это разновидность булок, которые:
    - 1) выпекаются строго определенного размера
    - 2) не имеют боковых корок
    - 3) содержат повышенное количество сахара
    - 4) выпекаются без сахара
  - Какую влажность имеют хлебобулочные изделия, относящиеся к изделиям пониженной влажности:
    - 1) менее 19 % 3) менее 22%
    - 2) менее 20 %
    - 4) менее 25 %

- Какие из перечисленных изделий не относятся к хлебобулочным изделиям пониженной влажности:

- 1) хрустящие хлебцы
- 2) баранки
- 3) хлебные палочки
- 4) крекеры

- Какой вид бараночных изделий имеет наибольшую толщину жгута:

- 1) баранка      3) сушка
- 2) бублик
- 4) толщина жгута у всех видов изделий одинакова

- Какое из перечисленных изделий содержит наименьшее количество влаги:

- 1) сушки
- 2) баранки
- 3) бублики
- 4) содержание влаги во всех названных изделиях одинаково

- В каком виде бараночных изделий не допускается лом:

- 1) сушки
- 2) баранки
- 3) бублики
- 4) во всех допускается

- Какое из перечисленных наименований сушек имеет овальную форму:

- 1) «Малютка»    4) «Соленые»
- 2) «Челночок»
- 3) «Любительские»

В) Владеть:

- Пшеничную муку, каких сортов используют для изготовления сдобных сухарей:

- 1) высший, первый, второй    4) экстра, высший, первый, второй
- 2) высший, первый
- 3) первый, второй

- Какие из перечисленных сухарей на изломе имеют явно желтоватый цвет:

- 1) «Лимонные»    4) «Украинские»
- 2) «Осенние»
- 3) «Горчичные»

- Какие из перечисленных сухарей имеют наибольший срок хранения:

- 1) «Юбилейные»
- 2) «Армейские»
- 3) «Особые»
- 4) «Дорожные»

- По какому показателю наиболее существенно отличаются хлебные палочки и соломка:

- 1) влажность    4) толщина
- 2) рецептура теста
- 3) длина

- Каким углеводом является обычный сахар по природе:

- 1) глюкоза
- 2) мальтоза
- 3)
- 4) сахароза

фруктоза кислотами

- Какое сырье не используется для получения сахара:

- 1) сладкий картофель (батат)
- 2) сахарная свекла
- 3) сахарный тростник
- 4) сок сахарной пальмы

- На какие категории подразделяется сахар белый в зависимости от показателей качества:

1) люкс, экстра, высшая, первая

- 2) экстра, высшая, первая, вторая
- 3) экстра, высшая, первая
- 4) экстра и первая

- Каково содержание сахарозы в белом сахаре категории экстра:

- 1) 100 %
- 2) не менее 99,9 %
- 3) не менее 99,5 %
- 4) не менее 99 %

- Какой прибор используют для определения содержания сахарозы в сахаре:

- 1) поляриметр
- 2) ареометр
- 3) рефрактометр
- 4) любой из перечисленных приборов

- Каков максимальный рекомендуемый срок годности кристаллического сахара:

- 1) не более четырех лет с даты изготовления
- 2) не более четырех лет с даты поступления сахара в торговую сеть
- 3) не более трех лет с даты изготовления
- 4) не более одного года с даты поступления сахара в торговую сеть

### **3. Продвинутый уровень**

А) Знать:

- При какой влажности воздуха рекомендуется хранить сахар кристаллический и сахар кусковой:

- 1) не выше 70 % для обоих видов
- 2) не выше 75 % для обоих видов
- 3) не выше 70 % для кристаллического сахара и не выше 75 % для кускового сахара
- 4) не выше 75 % для кристаллического сахара и не выше 70 % для кускового сахара

- Какой из перечисленных заменителей сахара обладает калорийностью:

- 1) сахарин
- 2) ксилит
- 3) стевия
- 4) аспартам

- Как степень сладости фруктозы отличается от сладости обычного сахара:

- 1) у фруктозы и сахарозы одинаковая степень сладости
- 2) фруктоза почти в два раза слаще сахара.
- 3) сахар почти в два раза слаще фруктозы
- 4) фруктоза почти в три раза слаще сахара

- Каких сахаров больше всего содержится в меде:

- 1) глюкоза и фруктоза
- 2) глюкоза и сахароза
- 3) фруктоза и сахароза
- 4) глюкоза и мальтоза

- Какой из перечисленных видов меда относится к монофлерному:

- 1) таежный
- 2) майский
- 3) клеверный
- 4) луговой

- Какой из перечисленных видов меда относится к полифлерному:

- 1) яблоневый      3) лавандовый
- 2) горный          4) гречишный

- Какой из перечисленных видов меда имеет самый темный цвет:

- 1) черничный      3) малиновый
- 2) тыквенный      4) каштановый

- Какой мед называют смешанным:

- 1) смесь меда, полученного из нектара нескольких цветковых растений
- 2) смесь цветочного и падевого меда
- 3) смесь меда, полученного с разных пасек
- 4) смесь меда, произведенного разными семьями пчел, живущими на одной пасеке

- Ухудшает ли засахаривание качество меда:

- 1) да, всегда      4) нет, никогда
- 2) да, но только для отдельных видов меда
- 3) нет, если мед упакован в герметичную тару

- Какой из перечисленных видов меда не засахаривается наиболее длительное время:

- 1) подсолнечный      4) клеверный
- 2) гречишный
- 3) акациевый

- Как изменяется консистенция засахарившегося меда при его нагревании:

- 1) мед становится более жидким
- 2) мед становится более густым
- 3) при незначительном нагреве густеет, при сильном нагреве становится более жид-

ким

- 4) консистенция меда не меняется при нагревании

- Какой органолептический показатель не нормируется ГОСТом на мед:

- 1) наличие признаков брожения      4) цвет
- 2) вкус
- 3) наличие примесей

- От чего зависит срок хранения меда:

- 1) от температуры хранения
- 2) от вида тары, в которую упакован мед
- 3) от вида растения, из которого получен мед
- 4) от всего перечисленного

- Какие из перечисленных алкалоидов содержатся в какао-бобах:

- 1) хинин      4) все перечисленные
- 2) кофеин
- 3) теобромин

- На какие виды подразделяется шоколад в зависимости от технологии производства и степени измельчения:
  - 1) обыкновенный и десертный
  - 2) обыкновенный, десертный, пористый
  - 3) обыкновенный, десертный, белый
  - 4) обыкновенный, десертный, пористый, белый
- В чем особенности приготовления десертного шоколада:
  - 1) применение отборного сырья
  - 2) взбивание шоколадной массы
  - 3) длительное перетирание шоколадной массы
  - 4) все перечисленное
- Какой шоколад называется горьким:
  - 1) не содержащий сахара
  - 2) содержащий не менее 55 % какао-продуктов
  - 3) содержащий не менее 80 % какао-продуктов
  - 4) с повышенным содержанием алкалоидов, придающих выраженный горький вкус
- Что является основным сырьем для получения белого шоколада:
  - 1) какао-порошок
  - 2) масло какао
  - 3) молочные продукты
  - 4) соевые продукты
- В чем особенности получения пористого шоколада:
  - 1) длительное перетирание шоколадной массы
  - 2) взбивание шоколадной массы
  - 3) искусственное насыщение шоколадной массы углекислым газом
  - 4) формование шоколада в вакуум-аппаратах
- Как называется дефект, когда на поверхности шоколада появляется белый или серый налет:
  - 1) мелирование
  - 2) поседение
  - 3) старение
  - 4) допускается любое из перечисленных названий
- Каковы причины появления на поверхности шоколада белого или серого налета:
  - 1) длительное хранение
  - 2) перепады температуры при хранении
  - 3) повышенное количество молока в рецептуре шоколада
  - 4) нарушение технологии приготовления
- У каких разновидностей шоколада допускается неровная поверхность:
  - 1) пористый
  - 2) шоколад с начинкой
  - 3) с крупными добавлениями
  - 4) у всех перечисленных
- В чем отличие рецептуры кондитерских плиток от шоколада:
  - 1) в плитках используют меньшее по сравнению с шоколадом количество тертого какао
  - 2) в плитках используют меньшее по сравнению с шоколадом количество масла какао
  - 3) тертое какао заменяют какао-порошком
  - 4) масло какао заменяют другими растительными жирами
- Что является основой для приготовления карамельной массы:
  - 1) сахарный сироп
  - 2) сироп из патоки

3) сахаро-паточный сироп

4) молочно-сахарный сироп

- На какие группы подразделяется карамель в зависимости от способа приготовления:

1) леденцовая и с начинкой

2) леденцовая, с начинкой, диетическая

3) леденцовая, с начинкой, комбинированная

4) леденцовая, с начинкой, комбинированная, диетическая

- Какой из перечисленных видов начинки для карамели получают увариванием соответствующего сырья:

1) сбивная

2) ореховая

3) фруктово-ягодная

4) прохладительная

- Какой из перечисленных видов начинки для карамели получают смешиванием и растиранием соответствующего сырья:

1) молочная

2) медовая

3) желейная

4) шоколадно-ореховая

- Какое вещество преобладает в составе подавляющего большинства плодов и овощей:

1) углеводы

2) белки

3) витамины

4) вода

- Какие вещества обуславливают тонизирующее действие чая:

1) дубильные вещества

2) кофеин

3) эфирные масла

4) теобромин

- Какие вещества обуславливают вкус чая:

1) теобромин

2) сахара

3) витамин С

4) дубильные вещества

Б) Уметь:

- Какой чай называют байховым:

1) Рассыпной

2) прошедший сортировку по размеру чаинок

3) прошедший купажирование для получения определенной марки чая

4) прошедший специальную обработку с целью изменения цвета

- На каком этапе производства черного чая он приобретает темный цвет и характерный вкус и аромат:

- 1) завяливание
- 2) скручивание
- 3) ферментация
- 4) купаж

- Как называется самый высокий по качественным показателям сорт черного байхового чая:

- 1) «Экстра»
- 2) «Букет»
- 3) «Альфа»
- 4) высший

- Какой из перечисленных видов чая дает самый ароматный настой:

- 1) листовой
- 2) гранулированный
- 3) мелкий
- 4) в пакетиках

- Какой из перечисленных видов чая вырабатывается только зеленым:

- 1) плиточный
- 2) ароматизированный
- 3) быстрорастворимый
- 4) кирпичный

- Какие из перечисленных видов чая ферментацию проходят только частично:

- 1) зеленый
- 2) желтый
- 3) красный
- 4) все перечисленные

- Различаются ли зерна Арабики и Робусты по содержанию кофеина? Если да, то как:

- 1) нет, не различаются
- 2) да, в Арабике содержание кофеина больше
- 3) да, в Робусте содержание кофеина больше

- Различаются ли зерна Арабики и Робусты по вкусу? Если да, то как:

- 1) нет, не различаются
- 2) да, более нежный и менее горький вкус у Арабики
- 3) да, более нежный и менее горький вкус у Робусты

В) Владеть:

- Если кофейные зерна имеют серовато-зеленый цвет, то они:

- 1) не обжаренные
- 2) не подсушенные
- 3) полностью не созревшие
- 4) получены из особых сортов кофейного дерева

- От чего зависит вкус и аромат кофейных зерен:

- 1) от района произрастания
- 2) от сорта кофейного дерева
- 3) от степени обжаривания



- 4) от всех перечисленных факторов
- На какие сорта подразделяют жареный кофе в зернах:
    - 1) Премиум, высший, первый, второй
    - 2) Премиум, высший, первый
    - 3) Премиум, высший
    - 4) Премиум, Экстра, высший, первый
  - Какой оттенок вкуса допускается в жареном кофе:
    - 1) кисловатый
    - 2) горьковатый
    - 3) горько-вяжущий
    - 4) все перечисленные оттенки
  - Какой тип растворимого кофе имеет наиболее сильный аромат:
    - 1) порошкообразный
    - 2) гранулированный
    - 3) сублимированный
    - 4) эти типы не различаются по аромату
  - Что означает термин «декофеинизированный» кофе:
    - 1) кофе, из которого почти полностью удален кофеин
    - 2) кофе с повышенным содержанием кофеина
    - 3) кофе, в котором содержание кофеина снижено в два раза
    - 4) кофе высокой степени очистки
  - Какую часть растения цикорий используют для приготовления кофейных напитков:
    - 1) цветы
    - 2) листья
    - 3) корень
    - 4) стебель
  - Какой спирт называется ректификованным:
    - 1) спирт, разбавленный до определенной крепости
    - 2) спирт, полученный перегонкой ароматных настоев
    - 3) спирт, полученный только из высококачественного сырья
    - 4) спирт, прошедший очистку
  - Какие сорта спирта используются для производства водки (по ГОСТ Р):
    - 1) «Люкс», «Экстра», высшей очистки
    - 2) «Люкс», «Экстра», «Базис», высшей очистки
    - 3) «Люкс», высшей очистки
    - 4) «Альфа», «Экстра», высшей очистки
  - Что из перечисленного не используют для изготовления кофейных напитков:
    - 1) желуди
    - 2) зерна ячменя
    - 3) зерна ржи
    - 4) зерна проса

### **Примерные вопросы для подготовки к зачету**

1. Классификация бараночных изделий
2. Ассортимент бараночных изделий
3. Пищевая ценность бараночных изделий
4. Приемка, отбор проб бараночных изделий
5. Экспертиза качества бараночных изделий

6. Факторы, формирующие качество бараночных изделий
7. Классификация сухарных изделий
8. Ассортимент сухарных изделий
9. Пищевая ценность сухарных изделий
10. Приемка, отбор проб сухарных изделий
11. Экспертиза качества сухарных изделий
12. Классификация макаронных изделий
13. Ассортимент макаронных изделий
14. Пищевая ценность макаронных изделий
15. Качество макаронных изделий
16. Приемка, отбор проб макаронных изделий
17. Экспертиза качества макаронных изделий
18. Факторы, влияющие на качество макаронных изделий
19. Виды круп
20. Ассортимент и сорта круп
21. Химический состав круп и факторы, влияющие на него
22. Показатели качества круп
23. Методы определения показателей качества круп
24. Характеристика и нормы качества круп
25. Показатели безопасности и хранение крупы
26. Способы получения и показатели качества растительного масла
27. Ограничительные кондиции для растительных масел
28. Ограничительные кондиции для жмыхов
29. Ограничительные кондиции для шротов
30. Классификация кормов. Концентрированные корма
31. Отходы перерабатывающих производств
32. Грубые корма
33. Минеральные корма
34. Комбинированные корма. Классификация, ассортимент
35. Корма животного происхождения
36. Сочные и зеленые корма
37. Классификация сочного сырья
38. Консервированные продукты
39. Быстрозамороженные овощи и плоды
40. Свежие и переработанные грибы
41. Сахаристые продукты
42. Крахмал и крахмалопродукты
43. Пчелиный мед
44. Штриховое кодирование товаров
45. Сертификация продукции
46. Информация о товаре
47. Классификация кондитерских товаров
48. Пищевая ценность кондитерских товаров
49. Мучные кондитерские изделия
50. Сахаристые кондитерские изделия
51. Классификация вкусовых товаров
52. Пищевая ценность вкусовых товаров
53. Алкогольные напитки
54. Слабоалкогольные напитки
55. Безалкогольные напитки

#### 4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

##### Оценка ответов на вопросы входного контроля

###### Критерии оценок входного контроля

<b>Зачётная оценка</b>	<b>Рейтинговая оценка успеваемости</b>
Зачтено	45-100 %
Не зачтено	менее 45 %

- **Оценивание выполнения заданий рубежного контроля знаний обучающихся (входной контроль)**

###### Ожидаемые результаты:

- умение собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников;
- умение собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать практический материал для иллюстраций теоретических положений;
- умения ясно, четко, логично и грамотно излагать собственные размышления, делать умозаключения и выводы;

###### Критерии оценки

- полнота и правильность ответов на вопросы;
- глубина, прочность, систематичность знаний;
- степень понимания студентом учебного материала;
- демонстрация владения учебным материалом по теме;
- рациональность используемых подходов;
- проявленное отношение к определенным объектам, ситуациям;
- владение терминологией.

###### Не зачтено ставится, если:

- не раскрыто основное содержание понятий, основ дисциплины;
- обнаружено незнание или непонимание наиболее важной части материала;
- допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.

###### Зачтено ставится, если:

- полно или последовательно раскрыто содержание материала, показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;
- усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам; нет затруднений и ошибок в определении понятий, использовании терминологии; выявлена достаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент может применить теорию в новой ситуации;
- продемонстрировано усвоение практических навыков.

##### Критерии рейтинговых оценок по курсу

<b>Заченая оценка</b>	<b>Рейтинговая оценка успеваемости</b>
<i>Зачтено</i>	<i>55-100 баллов</i>
<i>Не зачтено</i>	<i>менее 54 баллов</i>

##### Распределение баллов рейтинговой оценки между видами контроля

Форма промежуточной аттестации	Количество баллов, не более				
	Текущий контроль	Рубежный контроль	Итоговый контроль	Сумма баллов	Поощрительные баллы
зачет	50	30	20	100	10

«Автоматический» зачёт выставляется без опроса обучающихся по результатам контрольных работ, рефератов, других работ, выполненных в течение семестра, а также по результатам текущей успеваемости на семинарских занятиях.

**Оценка за «автоматический» зачет должна соответствовать итоговой оценке за работу в семестре.**

Обучающиеся, рейтинговые показатели которых ниже 45 баллов, сдают зачёт в традиционной форме. **Рейтинговые оценки за зачёт, полученные этими обучающимися, не могут превышать 45 баллов.**

### **Оценивание работы обучающегося на практических занятиях**

#### ***Ожидаемый результат:***

Демонстрация **знания** материала дисциплины в запланированном объёме, обучающийся понимает его суть;

**Умения** грамотно и по существу излагать материал, не допускать существенных неточностей в ответе, самостоятельно анализировать и делать выводы; решать практические задачи;

**Владение** материалом разделов практического курса, в изложении допустил небрежности, не исказившие содержание ответа на вопросы.

#### **Критерии оценки:**

активное участие в процессе практического занятия,  
самостоятельность выполнения анализов,  
свободное владение материалом,  
полные и аргументированные ответы на вопросы,  
твёрдое знание лекционного материала, обязательной и рекомендованной дополнительной литературы,  
полностью выполненная самостоятельная работа по теме занятия.

#### **Пороги оценок:**

**1 балл** - активное участие в процессе практического занятия, самостоятельность выполнения задания, свободное владение материалом, полные и аргументированные ответы на вопросы, твёрдое знание лекционного материала, обязательной и рекомендованной дополнительной литературы, полностью выполненная самостоятельная работа по теме занятия.

**0,5 баллов** - недостаточно полное раскрытие некоторых вопросов темы, незначительные ошибки при выполнении задания, меньшая активность на занятии, неполное знание дополнительной литературы.

**0 баллов** - пассивность на практическом занятии, частая неготовность при ответах на вопросы, отсутствие качеств, указанных выше для получения более высоких оценок.

### **Оценивание коллоквиума**

#### ***Ожидаемый результат:***

Демонстрация **знания** материала дисциплины в запланированном объёме, обучающийся понимает его суть;

**Умения** грамотно и по существу излагать материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос решать практические задачи;

**Владение** материалом разделов практического курса, в изложении допустил небрежности, не исказившие содержание ответа на вопросы.

#### **Критерии оценки:**

- **оценка «отлично»** выставляется студенту, если студент усвоил в полном объеме программный материал. Сформулировал основные показатели, владеет материалом практического курса. Умеет увязать теорию с практикой. Без терминов

ответ также выделяется использованием терминологии.

- **оценка «хорошо»** выставляется студенту, если он полно раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренной программой. Изложил материал грамотным языком, владеет терминологией. Владеет материалом разделов практического курса, в изложении допустил небрежности, не искажившие содержание ответа на вопросы.

- **оценка «удовлетворительно»** выставляется студенту, если студент хорошо владеет материалом в объеме учебника, знает основные теоретические положения. Выполнил текущие задания, лабораторные работы и может их объяснить. При ответе допустил несущественные ошибки и неточности, нарушения логической последовательности изложения материала, недостаточную аргументацию теоретических положений.

- **оценка «неудовлетворительно»** выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного программного материала. Студент не владеет материалом из практического курса. Объем знаний недостаточен для профессиональной деятельности.

- **Оценивание подготовки обучающимся эссе, докладов, рефератов**

- ***Ожидаемые результаты:***

- умение извлекать и использовать основную (важную) информацию из заданных теоретических источников;

- способность саморазвития;

- умение систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из теоретических источников.

- ***Критерии оценки эссе, докладов, рефератов:***

- 1) наличие логической структуры построения текста (вступление с постановкой проблемы; основная часть, разделенная по основным идеям; заключение с выводами, полученными в результате рассуждения);

- 2) наличие четко определенной личной позиции по теме эссе, доклада, реферата;

- 3) адекватность аргументов при обосновании личной позиции;

- 4) стиль изложения (использование профессиональных терминов, цитат, стилистическое построение фраз);

- 5) эстетическое оформление работы (аккуратность, форматирование текста, выделение)

- ***Пороги оценок:***

- **2 балла** - работа отвечает всем критериям оценки

- **1 балл** – если работа соответствует не менее трем вышеперечисленным критериям.

- **0** - если работа соответствует менее трем критериям.

-

**Оценивание качества устного ответа при промежуточной аттестации обучающегося**

**Ожидаемый результат:**

Демонстрация **знания** материала дисциплины в запланированном объёме, обучающийся понимает его суть;

**Умения** грамотно и по существу излагать материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос решать практические задачи;

**Владение** материалом разделов практического курса, в изложении допустил небрежности, не искажившие содержание ответа на вопросы.

Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при устном ответе во время промежуточной аттестации определяется оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно» по следующим критериям:

*Отлично (80-100 баллов)* ставится, если:

- содержание материала раскрыто полностью;
- материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности;
- продемонстрировано системное и глубокое знание программного материала;
- точно используется терминология;
- показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации;
- продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков;
- ответ прозвучал самостоятельно, без наводящих вопросов;
- продемонстрирована способность творчески применять знание теории к решению профессиональных задач;
- продемонстрировано знание современной учебной и научной литературы;
- допущены одна - две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию.

•

*Хорошо (60-79 баллов)* ставится, если:

- вопросы излагаются систематизированно и последовательно;
- продемонстрировано умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер;
- продемонстрировано усвоение основной литературы.
- ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет один из недостатков:
- в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа;
- допущены один - два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию преподавателя;
- допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко исправляются по замечанию преподавателя.

*Удовлетворительно(45-59 баллов)* ставится, если:

- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;
- усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам;
- имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;
- при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, обучающийся не может применить теорию в новой ситуации;
- продемонстрировано усвоение основной литературы.

*Неудовлетворительно (менее 45 баллов)* ставится, если:

- не раскрыто основное содержание учебного материала;
- обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;
- допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.
- не сформированы компетенции, умения и навыки.

## Оценка работы обучающегося на семинарских занятиях

### Ожидаемый результат:

Демонстрация **знания** материала дисциплины в запланированном объёме, обучающийся понимает его суть;

**Умения** грамотно и по существу излагать материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос решать практические задачи;

**Владение** материалом разделов практического курса, в изложении допустил небрежности, не исказившие содержание ответа на вопросы.

**Оценка работы обучающегося на семинарских занятиях осуществляется по следующим критериям:**

**5 баллов** - активное участие в обсуждении вопросов семинара, самостоятельность ответов, свободное владение материалом, полные и аргументированные ответы на вопросы семинара, твёрдое знание лекционного материала, обязательной и рекомендованной дополнительной литературы.

**3 балла** - недостаточно полное раскрытие некоторых вопросов темы, незначительные ошибки в формулировке категорий и понятий, меньшая активность на семинаре, неполное знание дополнительной литературы.

**0 баллов** - пассивность на семинаре, частая неготовность при ответах на вопросы, отсутствие качеств, указанных выше для получения более высоких оценок.

## Оценка при проведении тестирования обучающихся

### Ожидаемый результат:

Демонстрация **знания** материала дисциплины в запланированном объёме, обучающийся понимает его суть;

**Умения** грамотно и по существу излагать материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос решать практические задачи;

**Владение** материалом разделов практического курса, в изложении допустил небрежности, не исказившие содержание ответа на вопросы.

**Оценка тестирования осуществляется по следующим критериям:**

- Пять баллов выставляется студенту, если количество правильных ответов находится в пределах 81 – 100 %

- Четыре балла выставляется студенту, если количество правильных ответов находится в пределах 71 – 80 %

- Три балла выставляется студенту, если количество правильных ответов находится в пределах 60 – 70 %

- Ноль баллов выставляется студенту, если количество правильных ответов менее 60 %.

## Оценка результатов устного доклада с презентацией

### Ожидаемый результат:

Демонстрация **знания** материала дисциплины в запланированном объёме, обучающийся понимает его суть;

**Умения** грамотно и по существу излагать материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос решать практические задачи;

**Владение** материалом разделов практического курса, в изложении допустил небрежности, не исказившие содержание ответа на вопросы.

**Оценка результатов устного доклада с презентацией осуществляется по следующим критериям:**

Пять баллов – при соответствии устного доклада с презентацией следующим критериям: информационная достаточность; соответствие материала теме и плану; стиль и язык изложения (целесообразное использование терминологии, пояснение новых понятий, лаконичность, логичность, правильность применения и оформления цитат); наличие выраженной собственной позиции; адекватность и количество выбранных источников (7-15); владение материалом.

Два балла при соответствии устного доклада с презентацией не менее четырьмя критериям: информационная достаточность; соответствие материала теме и плану; стиль и язык изложения (целесообразное использование терминологии, пояснение новых понятий, лаконичность, логичность, правильность применения и оформления цитат); наличие выраженной собственной позиции; адекватность и количество выбранных источников (7-15); владение материалом.

Баллы не начисляются при соответствии устного доклада с презентацией менее четырьмя критериям.

Автор-составитель



И.И. Шиганов