

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»**

**Факультет технологии и товароведения**

**Кафедра товароведения и экспертизы товаров**

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой



Дерканосова Н.М.

«08» февраля 2018 г.

**Фонд оценочных средств  
по дисциплине Б1.В.ДВ.01.02 Экспертиза качества пищевых продуктов  
функционального и специализированного назначения**

для направления 19.04.05 ВЫСОКОТЕХНОЛОГИЧНЫЕ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВЫХ  
ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО НАЗНАЧЕНИЯ  
Направленность «Менеджмент качества и безопасности пищевых продуктов функцио-  
нального и специализированного назначения»

академическая магистратура

квалификация (степень) выпускника - магистр

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

Индекс	Формулировка	Разделы дисциплины		
		1	2	3
ПК-17	способностью формулировать задачи для новых исследовательских проектов, проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований и оценивать полученные результаты, способностью к подготовке данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, к участию во внедрении результатов исследований и разработок	+		+
ПК-18	способностью разрабатывать новые технологические решения в рамках существующих технологий по производству пищевых продуктов функционального и специализированного назначения в соответствии с профилем подготовки		+	

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

### 2.1 Шкала академических оценок освоения дисциплины

Виды оценок	Оценки	
Академическая оценка по 2-х балльной шкале (зачет)	не зачтено	зачтено

## 2.2 Текущий контроль

Код	Планируемые результаты	Раздел дисциплины	Содержание требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
						Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК-17	<p><b>знать:</b> цели и задачи планируемых исследований; требования к качеству и безопасности пищевых продуктов функционального и специализированного назначения;</p> <p><b>уметь:</b> пользоваться справочной и нормативной документацией; составлять обзоры и отчеты по проведенным исследованиям;</p> <p><b>иметь навыки и /или опыт деятельности:</b> проведения исследований качества пищевых продуктов функционального и специализированного</p>	1, 3	Сформированные и систематические знания требований к качеству и безопасности пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, письменный опрос, тестирование	Вопросы из раздела 3.1 Задания из раздела 3.3	Вопросы из раздела 3.1 Задания из раздела 3.3	Вопросы из раздела 3.1 Задания из раздела 3.3

	назначения.							
ПК-18	<p><b>знать:</b> современные подходы к созданию пищевых продуктов функционального и специализированного назначения; общую характеристику пищевых продуктов функционального и специализированного назначения;</p> <p><b>уметь:</b> проводить идентификацию пищевых продуктов функционального и специализированного назначения;</p> <p><b>иметь навыки и /или опыт деятельности:</b> экспертизы качества пищевых продуктов функционального и специализированного назначения в рамках существующих технологий.</p>	2	Сформированные и систематические знания общей характеристики пищевых продуктов специализированного назначения и современные подходы к созданию пищевых продуктов специализированного и функционального назначения	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, письменный опрос, тестирование	Вопросы из раздела 3.1 Задания из раздела 3.3	Вопросы из раздела 3.1 Задания из раздела 3.3	Вопросы из раздела 3.1 Задания из раздела 3.3

### 2.3 Промежуточная аттестация

Код	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ Задания		
				Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
1	2	3	4	5	6	7
ПК-17	<p><b>знать:</b> цели и задачи планируемых исследований; требования к качеству и безопасности пищевых продуктов функционального и специализированного назначения;</p> <p><b>уметь:</b> пользоваться справочной и нормативной документацией; составлять обзоры и отчеты по проведенным исследованиям;</p> <p><b>иметь навыки и /или опыт деятельности:</b> проведения исследований качества пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.</p>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	Зачет	Вопросы из раздела 3.1	Вопросы из раздела 3.1	Вопросы из раздела 3.1
ПК-18	<p><b>знать:</b> современные подходы к созданию пищевых продуктов функционального и специализированного назначения; общую характеристику пищевых продуктов функционального и специализированного назначения;</p> <p><b>уметь:</b> проводить идентификацию пищевых продуктов функционального и специализированного назначения;</p> <p><b>иметь навыки и /или опыт деятельности:</b> экспертизы качества пищевых продуктов функционального и специализированного назначения в рамках существующих технологий.</p>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	Зачет	Вопросы из раздела 3.1	Вопросы из раздела 3.1	Вопросы из раздела 3.1

## 2.4 Критерии оценки на зачете

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии
«Зачтено»	Обучающийся показал достаточные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты
«Не зачтено»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

## 2.5 Критерии оценки устного опроса

Оценка	Критерии
«зачтено»	выставляется обучающемуся, если он четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры, при этом при ответе допускаются отдельные погрешности в знаниях основного учебно-программного материала
«не зачтено»	выставляется обучающемуся, если он обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

## 2.6 Критерии оценки тестов

Ступени уровней освоения компетенций	Отличительные признаки	Показатель оценки сформированной компетенции
Пороговый	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать языковые явления.	Не менее 55% баллов за задания теста.
Продвинутый	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет на практике пройденный материал.	Не менее 75% баллов за задания теста.
Высокий	Обучающийся анализирует, оценивает, прогнозирует, конструирует.	Не менее 90% баллов за задания теста.
Компетенция не сформирована	Обучающийся плохо воспроизводит термины, основные понятия.	Менее 55% баллов за задания теста.

## 2.7 Допуск к сдаче зачета

1. Посещение занятий. Допускается один пропуск без предъявления справки.
2. Выполнение практических работ и самостоятельных заданий.
3. Активное участие в работе на занятиях.

### **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**

#### **3.1 Вопросы к зачету**

Общие требования к оценке качества и безопасности пищевых продуктов.

Товарная экспертиза: понятие, классификация.

Методы идентификации продукции.

Порядок проведения экспертизы.

Общая характеристика пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.

Пищевые продукты функционального и специализированного назначения: классификация, значение.

Проблемы питания современного человека.

Классификация пищевых продуктов специализированного назначения.

Функциональное питание.

Сырье для производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.

Характеристика отдельных групп пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.

Основы рационального питания.

Пищевые добавки.

Функциональные пищевые продукты.

БАД в коррекции питания и здоровья населения.

Нутрицевтики. Пробиотики.

Продукты питания для отдельных групп населения. Вопросы их экспертизы и качества.

Вопросы экспертизы качества и безопасности пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.

Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности обогащенных пищевых продуктов.

Государственная регистрация пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.

Общие требования к маркировке. Экспертиза качества.

Оптимизация питания.

Генетически модифицированные источники пищи.

Экспертиза качества и безопасности БАД.

Экспертиза качества продуктов детского питания.

Экспертиза качества продуктов питания для беременных и кормящих женщин.

Экспертиза качества продуктов питания для спортсменов.

Экспертиза качества диетических продуктов.

Экспертиза качества продуктов питания для лиц пожилого возраста.<sup>2</sup>

#### **3.2 Вопросы к экзамену**

Экзамен по данной дисциплине не предусмотрен.

### 3.3 Тестовые задания (примерные)

**1. В основу классификации зольных элементов положено:**

- А) количественное содержание их в пищевом продукте;
- Б) качественный состав зольных элементов;
- В) наличие токсичных элементов;
- Г) количественное содержание и качественный состав зольных элементов.

**2. Токсичными элементами пищевых продуктов являются:**

- А) ртуть, кадмий, мышьяк, свинец, медь, цинк;
- Б) ртуть, кадмий, свинец, медь, натрий, йод;
- В) мышьяк, медь, свинец, цинк, фосфор;
- Г) ртуть, кадмий, мышьяк, свинец, железо, кальций.

**3. Сухие вещества пищевых продуктов представлены:**

- А) водой, крахмалом, сахарозой, ферментами;
- Б) глюкозой, фруктозой, белками, крахмалом;
- В) всеми веществами, содержащимися в продукте, кроме воды;
- Г) всеми веществами, содержащимися в пищевом продукте, кроме воды и зольных элементов.

**4. Жиры растворяются:**

- А) в воде;
- Б) в кислотах;
- В) в спиртах;
- Г) в органических растворителях.

**5. Белки, содержащие все незаменимые кислоты, называются:**

- А) неполноценными;
- Б) полноценными;
- В) полноценными и неполноценными;
- Г) необходимыми.

**6. В качестве консерванта к некоторым продуктам добавляют кислоты:**

- А) уксусную, сорбиновую, молочную, яблочную;
- Б) уксусную, сорбиновую, бензойную, виннокаменную;
- В) уксусную, сорбиновую, молочную, лимонную;
- Г) уксусную, сорбиновую, молочную, бензойную.

**7. В соках, варенье, джеме и других пищевых продуктах определяют содержание сухих веществ, применяя рефрактометрический метод. Рефракция – это:**

- А) изменение направления распространения светового потока при переходе из одной среды в другую;
- Б) отношение синуса угла падения к синусу угла преломления;
- В) способность продукта поглощать или отражать свет;
- Г) способность некоторых веществ продукта изменять направление колебаний при прохождении через них поляризованного света.

**8. Сохраняемость товара – это способность:**

- А) выполнять основные функции и удовлетворять основные потребности;
- Б) поддерживать исходные количественные и качественные характеристики без значительных потерь в течение определенного срока;



- В) сохранять работоспособность до наступления предельного состояния и установленного времени технического обслуживания;
- Г) обеспечивать удобство функционирования товара при его использовании.

**9. Качество товаров формируется на стадиях жизненного цикла продукции:**

А) выявления запросов потребителей, проектирования и разработки товаров, материально-технического снабжения, производства и обслуживания;

Б) выявления запросов потребителей, проектирования и разработки товаров, производства и обслуживания, транспортирования;

В) проектирования и разработки товаров, материально-технического снабжения, производства и обслуживания, хранения;

Г) выявления запросов потребителей, проектирования и разработки товаров, производства и обслуживания.

**10. Основными факторами, сохраняющими качество продукции, являются:**

А) упаковывание, транспортирование, хранение;

Б) упаковывание, транспортирование, хранение, производство товаров;

В) упаковывание, хранение, контроль качества продукции;

Г) транспортирование, хранение, проектирование и разработка.

**11. Оценка качества включает операции:**

А) выбор номенклатуры показателей, определение органолептических показателей, сопоставление с базовыми показателями;

Б) выбор номенклатуры показателей, определение их действительного значения и сопоставление с базовыми показателями;

В) выбор номенклатуры показателей, определение микробиологических показателей и сопоставление с базовыми показателями;

Г) выбор номенклатуры показателей, определение физико-химических показателей и сопоставление с базовыми показателями.

**12. По степени значимости различают дефекты:**

А) критические, значительные, устранимые;

Б) критические, малозначительные, неустраняемые;

В) критические, значительные, незначительные;

Г) критические, значительные, малозначительные.

**13. В зависимости от возможности устранения дефекты бывают:**

А) явные, скрытые;

Б) устранимые, неустраняемые;

В) критические, малозначительные;

Г) значительные, допустимые.

**14. Выборка – это (выберите ответ):**

А) единичные экземпляры товара, взятые для оценки качества по установленным требованиям;

Б) определенное минимально допустимое количество упаковочных единиц, отобранных из партии;

В) способность с достаточной достоверностью отражать степень однородности товарной партии;

Г) единичная проба определенного размера, отбираемая из одного места товарной партии.

**15. Точечная проба – это (выберите ответ):**

А) единичная проба определенного размера, отобранная из одного места товарной партии;

- Б) совокупность проб, отобранных от одной товарной партии;
- В) минимально допустимое количество упаковочных единиц, отобранных из товарной партии;
- Г) минимально допустимая часть товарной партии.

**16. Решение о качестве товара при использовании экспертного метода принимают:**

- А) изготовители;
- Б) потребители;
- В) продавцы;
- Г) эксперты.

**17. Органолептическим методом определяют:**

- А) вкус, аромат, цвет, консистенцию, сухие вещества, прозрачность;
- Б) вкус, аромат, внешний вид, консистенцию, прозрачность;
- В) вкус, аромат, внешний вид, консистенцию, блеск;
- Г) вкус, аромат, цвет, внешний вид, кислотность.

**18. Достоверность идентификационной экспертизы товаров определяет:**

- А) использование инструментальных методов;
- Б) совпадение результатов, полученных разными методами исследования;
- В) использование социологических методов;
- Г) комиссионное проведение экспертизы.

**19. Оценкой потребительских свойств товаров занимается:**

- А) экологическая экспертиза;
- Б) товароведная экспертиза;
- В) ветеринарная экспертиза;
- Г) санитарно-гигиеническая экспертиза.

**20. Результатом экспертной оценки товаров является:**

- А) акт экспертизы;
- Б) акт приемки товаров по количеству и качеству;
- В) акт отбора проб;
- Г) акт приемки товаров по количеству.

### Типовые контрольные задания

1. Расшифруйте маркировку представленных образцов товаров.
2. Приведите характеристику пищевых добавок, входящих в состав представленного образца товара.
3. Назовите основное и вспомогательное сырье при производстве хлебобулочных изделий функционального назначения. Какие добавки применяют при их выпечке?

#### 3.4 Реферат

Не предусмотрен.

#### 3.5 Вопросы к коллоквиуму

Коллоквиум не предусмотрен.

### 3.6 Перечень тем курсовых работ (проектов).

Не предусмотрены.

### 4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

4.1 Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся П ВГАУ 1.1.01 – 2017.

#### 4.2 Методические указания по проведению текущего контроля

1.	Сроки проведения текущего контроля	На практических занятиях
2.	Место и время проведения текущего контроля	В учебной аудитории в течение практического занятия
3.	Требования к техническому оснащению аудитории	В соответствии с ОП и рабочей программой
4.	Ф.И.О. преподавателя, проводящего процедуру контроля	Каширина Н.А.
5.	Вид и форма заданий	Собеседование, опрос
6.	Время для выполнения заданий	В течение занятия
7.	Возможность использования дополнительных материалов	Обучающийся может пользоваться дополнительными материалами
8.	Ф.И.О. преподавателя, обрабатывающего результаты	Каширина Н.А.
9.	Методы оценки результатов	Экспертный
10.	Предъявление результатов	Оценка выставляется в журнал/доводится до сведения обучающихся в течение занятия
11.	Апелляция результатов	В порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ