

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего
образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Институт сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г. Пятигорске
Колледж ИСТид (филиал) СКФУ в г. Пятигорске

УТВЕРЖДАЮ:
Председатель ПЦК

«__» _____ 201_ г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

По дисциплине МДК 03.02 Товароведение
продовольственных и
непродовольственных товаров

Специальность СПО 38.02.04
Форма обучения очная
Учебный план 2019г

Объем занятий: Итого	129	ч.,
В т.ч. аудиторных	76	ч.
Лекций	38	ч.
Практических занятий	38	ч.
Самостоятельной работы	53	ч.
Экзамен 3 семестр		

Дата разработки: _____ 2019 г.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего
образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Институт сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г. Пятигорске
Колледж ИСТид (филиал) СКФУ в г. Пятигорске

УТВЕРЖДАЮ:
Председатель ПЦК

«__» _____ 201_ г.

Вопросы к экзамену
по дисциплине **ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ И**
НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1. Текстильные нити: классификация, характеристика пряжи, комплексных, фасонных, текстурированных нитей. Влияние нитей на потребительские свойства тканей.
2. Ювелирные изделия: классификация, характеристика современного ассортимента, потребительские свойства.
3. Факторы, влияющие на формирование качества и конкурентоспособность парфюмерных изделий; характеристика ассортимента, качества.
4. Достоинства и недостатки трикотажных изделий по сравнению со швейными аналогичного назначения.
5. Классификация хлопчатобумажных и льняных тканей. Сравнительная характеристика ассортимента льняных и хлопчатобумажных тканей разного назначения (по структуре, отделке, свойствам).
6. Характеристика факторов, влияющих на формирование качества и конкурентоспособность швейных изделий (моделирование и конструирование, исходные материалы, технология изготовления).
7. Классификация и ассортимент швейных изделий. Номенклатура показателей качества.
8. Кожаная обувь: потребительские свойства, показатели качества, сортировка.
9. Кожаная обувь: классификация, требования к качеству, особенности формирования современного ассортимента.
10. Характеристика кожаной обуви по материалам верха, видам и половозрастному назначению. Особенности детской обуви по применяемым материалам, конструкции, отделки.
11. Классификация пластмасс: общие свойства, достоинства и недостатки пластмасс.
12. Металлическая посуда: классификация и характеристика ассортимента, способы её изготовления, виды покрытий и отделок, потребительские свойства.
13. Характеристика факторов, влияющих на конкурентоспособность фарфоровых и фаянсовых изделий.
14. Сравнительная характеристика фарфоровых и фаянсовых изделий. Основные показатели качества.
15. Классификация керамических изделий. Способы декорирования.
16. Алюминиевая посуда: классификация ассортимента, способ изготовления, потребительские свойства, требования к качеству.
17. Сравнительная характеристика изделий из обычного и хрустального стекла. Основные показатели качества.
18. Классификация стеклянных изделий бытового назначения. Способы декорирования.
19. Характеристика факторов, влияющих на формирование качества и конкурентоспособность стеклянных изделий.
20. Характеристика ювелирных сплавов из драгоценных металлов.
21. Классификация, характеристика ассортимента, показатели качества парфюмерно-косметических товаров.

22. Классификация и характеристика деталей кожаной обуви, их влияние на качество. Понятие фасона и модели обуви.
23. Особенности упаковки, маркировки, транспортирования и хранения ювелирных изделий.
24. Характеристика факторов, влияющих на формирование качество и конкурентоспособность трикотажных изделий (моделирование и конструирование, применяемые материалы, технология изготовления).
25. Преимущества и недостатки искусственных и синтетических обувных материалов, перспективы их развития. Классификация искусственных и синтетических обувных материалов.
26. Принципы формирования размерно-полнотного ассортимента кожаной обуви, нумерация кожаной обуви
27. Классификация и характеристика ассортимента и потребительских свойств ювелирных камней.
28. Основы хранения продовольственных товаров.
29. Методы консервирования продовольственных товаров.
30. Зерно. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
31. Показатели качества зерна. Дефекты.
32. Мука. Классификация. Факторы, формирующие качество.
33. Показатели качества муки. Дефекты.
34. Хлебобулочные изделия. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
35. Показатели качества хлебобулочных изделий. Дефекты.
36. Свежие овощи. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
37. Показатели качества свежих овощей. Дефекты.
38. Свежие плоды. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
39. Показатели качества свежих плодов. Дефекты.
40. Шоколад. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
41. Показатели качества шоколада. Дефекты.
42. Мучные кондитерские изделия. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
43. Показатели качества мучных кондитерских изделий. Дефекты.
44. Сахаристые кондитерские изделия. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
45. Показатели качества сахаристых кондитерских изделий. Дефекты.
46. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
47. Пряности и приправы. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
48. Алкогольные напитки. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
49. Безалкогольные напитки. Классификация. Факторы, формирующие качество.
50. Показатели качества безалкогольных напитков. Дефекты.
51. Чай. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
52. Кофе. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
53. Макароны. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
54. Печенье. Классификация. Факторы, формирующие качество.
55. Растительные масла. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
56. Масло сливочное. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
57. Сыры сычужные твердые. Классификация. Факторы, формирующие качество.
58. Молоко питьевое. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
59. Кисломолочные продукты. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
60. Классификация мяса. Особенности химического состава и пищевой ценности.
61. Колбасные изделия. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
62. Живая рыба. Факторы, формирующие качество.

63. Солёная рыба. Факторы, формирующие качество.
64. Показатели качества рыбных консервов. Дефекты.
65. Морепродукты. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.

Критерии оценивания компетенций

Отметкой "ОТЛИЧНО" оценивается ответ, который показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа.

Отметкой "ХОРОШО" оценивается ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

Отметкой "УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО" оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа.

Отметкой "НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО" оценивается ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки.

Составитель _____ Н.В.Козлова
(подпись)

« ____ » _____ 20 ____ г.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего
образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Институт сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г. Пятигорске
Колледж ИСТид (филиал) СКФУ в г. Пятигорске

УТВЕРЖДАЮ:
Председатель ПЦК

«__» _____ 201_ г.

Темы докладов

по дисциплине **ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ И
НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

Тема 1. Введение, цели и задачи курса.

1. Классификация пищевых продуктов.
2. Факторы, определяющие качество пищевых продуктов, идентификация пищевых продуктов.

Тема 2. Зерномучные товары.

1. Ассортимент, химический состав, требования к качеству.
2. Зерно, мука, крупа, макаронные изделия.

Тема 3. Свежие и переработанные овощи и свежие и переработанные плоды.

1. Ассортимент, требования к качеству.
2. Пищевая ценность, требования к транспортировке и хранению.

Тема 5. Пряности, приправы.

1. Ассортимент.
2. Требования к качеству и хранению пряностей и приправ.

Тема 9. Мясо и мясные товары.

1. Виды скота для убоя. Классификация и маркировка мяса.
2. Субпродукты, мясо птицы.
3. Колбасные изделия, копчености.

Тема 10 Рыба и рыбные товары.

1. Ассортимент, требования к качеству и хранению.
 2. Классификация промысловых рыб.
 3. Соленые, сушеные, вяленые, копченые рыбные товары.
- Рыбные консервы, пресервы. Икра.

Тема 15. Классификация и ассортимент парфюмерно - косметических товаров.

1. Требования, предъявляемые к качеству парфюмерно-косметических товаров.
2. Ассортимент парфюмерно – косметических товаров.

Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если содержание доклада соответствует заявленной теме, логически выстроено, работа имеет законченный характер, легко воспринимается на слух; используется профессиональная терминология.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если содержание доклада удовлетворяет тем же требованиям, что и для отметки «5», но имеет недочеты в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если содержание доклада не вполне соответствует заявленной теме, отражает отдельные, не самые принципиальные вопросы выбранной темы, доклад сбивчивый, темп речи не выдерживается, большая часть доклада зачитана с листа, информация на слух воспринимается сложно.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если тема доклада не раскрыта.

Составитель _____ Н.В.Козлова
(подпись)

« ____ » _____ 20 ____ г.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего
образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Институт сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г. Пятигорске
Колледж ИСТид (филиал) СКФУ в г. Пятигорске

УТВЕРЖДАЮ:
Председатель ПЦК

«__» _____ 201_ г.

Темы рефератов

по дисциплине **ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ И НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

Тема 4. Вкусовые товары.

- 1.Алкобольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки; чай, кофе.
- 2.Факторы, формирующие качество.

Тема 6. Сахаристые продукты.

- 1.Ассортимент, требования к качеству и хранению.
- 2.Крахмал, мед, сахар, кондитерские товары.

Тема 7. Пищевые жиры.

- 1.Ассортимент, требования к качеству и хранению пищевых жиров.
- 2.Значение в питании, состав, свойства, классификация. Упаковка и хранение.

Тема 8. Молоко и молочные продукты.

- «Ассортимент, требования к качеству и хранению».
«Молоко коровье, масло сливочное, кисломолочная продукция, молочные консервы».

Тема 13. Товары из пластических масс. Бытовые химические товары. Бытовые электротехнические товары.

- 1.Общие сведения о полимерах и пластических массах.
- 2.Классификация и характеристика ассортимента бытовых химических товаров: клеи, лакокрасочные товары, моющие, чистящие, полирующие средства.

Тема 14. Стекланные товары. Керамические товары.

- 1.Материалы, применяемые для выработки стекланных изделий, их свойства.
- 2.Строение, состав и свойства керамики. Характеристика разных видов керамики.

Тема 16. Товары культурно- бытового назначения.

- 1.Основные свойства и классификация ассортимента ювелирных изделий.
2. Ювелирные изделия.

Тема 17. Текстильные, швейные и трикотажные товары.

- 1.Классификация и свойства текстильных волокон.
- 2.Классификация и ассортимент хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Критерии оценивания компетенций

Оценка 5 ставится, если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

Оценка 4 – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

Оценка 3 – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

Оценка 2 – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

Составитель _____ Н.В.Козлова
(подпись)

« ____ » _____ 20

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего
образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Институт сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г. Пятигорске
Колледж ИСТид (филиал) СКФУ в г. Пятигорске

УТВЕРЖДАЮ:
Председатель ПЦК

«__» _____ 201_ г.

Вопросы для собеседования

по дисциплине **ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ И**
НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Тема 11. Яйца и яичные товары. Пищевые концентраты

1. Порядок контроля качества яиц
2. Хранение яиц и яичной продукции
3. Упаковка яичной продукции
4. Группы пищевых концентратов.
5. Определение пищевых концентратов

Тема 12 Основные свойства непродовольственных товаров.

1. Методы определения показателей качества непродовольственных товаров;
2. Измерительный экспертный контроль и оценка качества продукции.
3. Регистрационный экспертный контроль и оценка качества продукции.

Тема 18 Спортивные товары.

1. Классификация спортивных товаров.
2. Ассортимент спортивных товаров.

Тема 19. Кожевенно-обувные товары. Обувные материалы.

1. К какому ассортименту относятся обувные товары?
2. Функции обуви.
3. Классификация обуви.

Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если он исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал, умеет тесно увязывать теорию с практикой, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он по существу излагает материал, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями отвечает на вопросы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Составитель _____ Н.В.Козлова
(подпись)

« ____ » _____ 20 ____ г.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего
образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Институт сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г. Пятигорске
Колледж ИСТид (филиал) СКФУ в г. Пятигорске

УТВЕРЖДАЮ:
Председатель ПЦК

«__» _____ 201_ г.

Контрольные срезы
по дисциплине **ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ И**
НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Контрольный срез № 1 за 3-й семестр
1й вариант

Дайте ответы на вопросы:

1. Мука. Классификация. Факторы, формирующие качество муки.
2. Хлебобулочные изделия. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
3. Показатели качества свежих овощей. Дефекты.
4. Свежие плоды. Классификация. Особенности химического состава.
5. Мучные кондитерские изделия. Классификация.
6. Ювелирные изделия: классификация, характеристика современного ассортимента, потребительские свойства.
7. Классификация и ассортимент швейных изделий. Номенклатура показателей качества.
8. Факторы, влияющие на формирование качества и конкурентоспособность парфюмерных изделий; характеристика ассортимента, качества.

2й вариант

Дайте ответы на вопросы:

1. Сахаристые кондитерские изделия. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
2. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
3. Пряности и приправы. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
4. Алкогольные напитки. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
5. Показатели качества чая. Дефекты.
6. Достоинства и недостатки трикотажных изделий по сравнению со швейными аналогичного назначения.
7. Классификация хлопчатобумажных и льняных тканей. Сравнительная характеристика ассортимента хлопчатобумажных и льняных тканей разного назначения (по структуре, отделке, свойствам)
8. Характеристика факторов, влияющих на формирование качества и конкурентоспособность швейных изделий (моделирование и конструирование, исходные материалы, технология изготовления).

Контрольный срез № 2 за 3-й семестр

1й вариант

Дайте ответы на вопросы:

1. Растительные масла. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
2. Сыры сычужные твердые. Классификация. Факторы, формирующие качество.
3. Колбасные изделия. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
4. Показатели качества кисломолочных продуктов. Дефекты.
5. Мороженая рыба. Факторы, формирующие качество.
6. Классификация керамических изделий. Способы декорирования.
7. Характеристика факторов, влияющих на формирование качества и конкурентоспособность стеклянных изделий.
8. Классификация и характеристика деталей кожаной обуви, их влияние на качество. Понятие фасона и модели обуви.

2й вариант

Дайте ответы на вопросы:

1. Масло сливочное. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
2. Молоко питьевое. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
3. Кисломолочные продукты. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
4. Классификация мяса. Особенности химического состава и пищевой ценности.
5. Соленая рыба. Факторы, формирующие качество.
6. Сравнительная характеристика фарфоровых и фаянсовых изделий. Основные показатели качества.
7. Классификация стеклянных изделий бытового назначения. Способы декорирования.
8. Принципы формирования размерно-полнотного ассортимента кожаной обуви, нумерация кожаной обуви.

Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если верно и правильно с полным обоснованием выполнено 90%-100% заданий.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если верно и правильно выполнено 70%-80% заданий

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если верно и правильно решено 50%-60% заданий, возможны некоторые исправления.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если верно выполнено менее 50% заданий.

Составитель _____ Н.В.Козлова

(подпись)

« ____ » _____ 20 ____ г.