

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Дагестанский государственный аграрный университет имени
М.М.Джамбулатова»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДИСЦИПЛИНЫ

**«ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ОЦЕНКЕ
КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ»**

Кафедра:	Кафедра товароведения, технологии продуктов и общественного питания
Направление подготовки	35.04.04 Агрономия
Направленность (профиль)	Контроль качества продукции на всех этапах технологического цикла производства
Квалификация	магистр
Форма обучения:	очная

Махачкала, 2026

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 3DD1CBB4E0B557048CF85BF588D45CAA
Владелец: Кутаев Шихрагим Кутаевич
Действителен: с 21.08.2025 до 14.11.2026

1. Область применения

Фонд оценочных средств (ФОС) является неотъемлемой частью программы дисциплины при реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ВО) по специальности: 35.04.04 **Агрономия**, направленность/профиль **Контроль качества продукции на всех этапах технологического цикла производства**, соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки **35.04.04 Агрономия** утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 26.07. 2017 г. № 708 г.

Оценочные фонды разрабатываются для проведения оценки степени соответствия фактических результатов обучения при изучении дисциплины запланированным результатам обучения, соотнесенных с установленными в программе индикаторами достижения компетенций, а также сформированности компетенций, установленных программой бакалавриата.

Целью ФОС является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям федерального государственного образовательного стандарта ФГОС ВО по ОП.

ФОС предназначен для решения задач контроля достижения целей реализации ОП ВО и обеспечения соответствия результатов обучения области, сфере, объектам профессиональной деятельности, области знаний и типам задач профессиональной деятельности.

1.1.Общая трудоемкость дисциплины для студентов очной, заочной форм обучения составляет 6 зачетных единиц (216 академических часов).

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр
		2
Общая трудоемкость:		
часы	216	216
зачетные единицы	6	6
Аудиторные занятия (всего)	60	60
Лекции	20	20
Практические занятия (ПЗ)	40	40
Самостоятельная работа	120	120
Самостоятельное изучение тем	40	40
Подготовка к практическим занятиям и выполнение заданий	40	40
Другие виды самостоятельной работы	40	40
Итоговая аттестация	36	36 экзамен
экзамен		

1.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Показатели	Критерии оценивания			
	шкала по традиционной пятибальной системе			
	Допороговый («неудовлетворительно»)	Пороговый («удовлетворительно»)	Продвинутый («хорошо»)	Высокий («отлично»)
УК-1.1 - Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий				
УК-1.1 - Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними				
Знания	Фрагментарные представления об инновациях в оценке качества продукции	знает сущность современных способов и методов контроля и анализа качества продукции; основные показатели и требования к качеству сырья, полупродуктов и готовой продукции, основным параметрам технологического процесса с ошибками	знает сущность современных способов и методов контроля и анализа качества продукции; основные показатели и требования к качеству сырья, полупродуктов и готовой продукции, основным параметрам технологического процесса с существенными ошибками	знает сущность современных способов и методов контроля и анализа качества продукции; основные показатели и требования к качеству сырья, полупродуктов и готовой продукции, основным параметрам технологического процесса на хорошем уровне
Умения	Фрагментарное умение использовать методов оценки качества продукции	умеет квалифицированно осуществлять все виды технологического контроля качества; использовать современные виды приборного обеспечения для ведения техноконтроля и анализа каче-	умеет квалифицированно осуществлять все виды технологического контроля качества; использовать современные виды приборного обеспечения для ведения техноконтроля и анализа каче-	умеет квалифицированно осуществлять все виды технологического контроля качества; использовать современные виды приборного обеспечения для ведения техноконтроля и анализа каче-

		ства; пользоваться действующей нормативно-технической документацией для определения уровня качества и контролируемых параметров при технoхимическом контроле переработки различных видов сельскохозяйственного сырья с ошибками	ства; пользоваться действующей нормативно-технической документацией для определения уровня качества и контролируемых параметров при технoхимическом контроле переработки различных видов сельскохозяйственного сырья с несущественными ошибками	ства; пользоваться действующей нормативно-технической документацией для определения уровня качества и контролируемых параметров при технoхимическом контроле переработки различных видов сельскохозяйственного сырья на хорошем уровне
Навыки	Отсутствие навыков, предусмотренных данной компетенцией или фрагментарное применение навыков	владеет общими методами исследования и технoхимического контроля с. – х. продукции и продуктов ее переработки: органолептическими методами оценки качества, физико-химическими методами оценки качества, методами, основанных на физико-химических свойствах объектов исследования, методиками определения химического состава различных видов сельскохозяйственного сырья, полупродуктов, готовой продукции в соответствии с требованиями стандартов, нормативно-технической документацией	владеет общими методами исследования и технoхимического контроля с. – х. продукции и продуктов ее переработки: органолептическими методами оценки качества, физико-химическими методами оценки качества, методами, основанных на физико-химических свойствах объектов исследования, методиками определения химического состава различных видов сельскохозяйственного сырья, полупродуктов, готовой продукции в соответствии с требованиями стандартов, нормативно-технической документацией с несущественными	владеет общими методами исследования и технoхимического контроля с. – х. продукции и продуктов ее переработки: органолептическими методами оценки качества, физико-химическими методами оценки качества, методами, основанных на физико-химических свойствах объектов исследования, методиками определения химического состава различных видов сельскохозяйственного сырья, полупродуктов, готовой продукции в соответствии с требованиями стандартов, нормативно-технической документацией на хорошем уровне

			ми ошибками	
УК-1.2 - Осуществляет поиск вариантов решения поставленной проблемной ситуации на основе доступных источников информации				
Знания	Фрагментарные представления об инновациях в оценке качества продукции	Фрагментарные представления об инновациях в оценке качества продукции	знает сущность современных способов и методов контроля и анализа качества продукции; основные показатели и требования к качеству сырья, полупродуктов и готовой продукции, основным параметрам технологического процесса с ошибками	знает сущность современных способов и методов контроля и анализа качества продукции; основные показатели и требования к качеству сырья, полупродуктов и готовой продукции, основным параметрам технологического процесса с существенными ошибками
Умения	Фрагментарное умение использовать методов оценки качества продукции	Фрагментарное умение использовать методов оценки качества продукции	умеет квалифицированно осуществлять все виды технологического контроля качества; использовать современные виды приборного обеспечения для ведения теххимического контроля и анализа качества; пользоваться действующей нормативно-технической документацией для определения уровня качества и контролируемых параметров при теххимическом контроле переработки различных видов сельскохозяйственного сырья с ошибками	умеет квалифицированно осуществлять все виды технологического контроля качества; использовать современные виды приборного обеспечения для ведения теххимического контроля и анализа качества; пользоваться действующей нормативно-технической документацией для определения уровня качества и контролируемых параметров при теххимическом контроле переработки различных видов сельскохозяйственного сырья с несущественными ошибками
Навыки	Отсутствие навы-	Отсутствие	владеет общими	владеет общими

	ков, предусмотренных данной компетенцией или фрагментарное применение навыков	навыков, предусмотренных данной компетенцией или фрагментарное применение навыков	методами исследования и технологического контроля с. – х. продукции и продуктов ее переработки: органолептическими методами оценки качества, физико-химическими методами оценки качества, методами, основанных на физико-химических свойствах объектов исследования, методиками определения химического состава различных видов сельскохозяйственного сырья, полупродуктов, готовой продукции в соответствии с требованиями стандартов, нормативно-технической документацией ошибками	методами исследования и технологического контроля с. – х. продукции и продуктов ее переработки: органолептическими методами оценки качества, физико-химическими методами оценки качества, методами, основанных на физико-химических свойствах объектов исследования, методиками определения химического состава различных видов сельскохозяйственного сырья, полупродуктов, готовой продукции в соответствии с требованиями стандартов, нормативно-технической документацией с несущественными ошибками
УК-1.3 - Определяет в рамках выбранного алгоритма вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке. Предлагает способы их решения				
Знания	Фрагментарные представления об инновациях в оценке качества продукции	Фрагментарные представления об инновациях в оценке качества продукции	знает сущность современных способов и методов контроля и анализа качества продукции; основные показатели и требования к качеству сырья, полупродуктов и готовой продукции, основным параметрам технологического процесса с ошибками	знает сущность современных способов и методов контроля и анализа качества продукции; основные показатели и требования к качеству сырья, полупродуктов и готовой продукции, основным параметрам технологического процесса с несущественными ошибками

			ками	щественными ошибками
Умения	Фрагментарное умение использовать методов оценки качества продукции	Фрагментарное умение использовать методов оценки качества продукции	умеет квалифицированно осуществлять все виды технологического контроля качества; использовать современные виды приборного обеспечения для ведения теххимического контроля и анализа качества; пользоваться действующей нормативно-технической документацией для определения уровня качества и контролируемых параметров при теххимическом контроле переработки различных видов сельскохозяйственного сырья с ошибками	умеет квалифицированно осуществлять все виды технологического контроля качества; использовать современные виды приборного обеспечения для ведения теххимического контроля и анализа качества; пользоваться действующей нормативно-технической документацией для определения уровня качества и контролируемых параметров при теххимическом контроле переработки различных видов сельскохозяйственного сырья с несущественными ошибками
Навыки	Отсутствие навыков, предусмотренных данной компетенцией или фрагментарное применение навыков	Отсутствие навыков, предусмотренных данной компетенцией или фрагментарное применение навыков	владеет общими методами исследования и теххимического контроля с. – х. продукции и продуктов ее переработки: органолептическими методами оценки качества, физико-химическими методами оценки качества, методами, основанных на физико-химических свойствах объектов исследова-	владеет общими методами исследования и теххимического контроля с. – х. продукции и продуктов ее переработки: органолептическими методами оценки качества, физико-химическими методами оценки качества, методами, основанных на физико-химических свойствах объектов исследова-

			ния, методиками определения химического состава различных видов сельскохозяйственного сырья, полупродуктов, готовой продукции в соответствии с требованиями стандартов, нормативно-технической документацией ошибками	ния, методиками определения химического состава различных видов сельскохозяйственного сырья, полупродуктов, готовой продукции в соответствии с требованиями стандартов, нормативно-технической документацией с несущественными ошибками
УК-1.4 - Разрабатывает стратегию достижения поставленной цели как последовательность шагов, предвидя результат каждого из них и оценивая их влияние на внешнее окружение планируемой деятельности и на взаимоотношения участников этой деятельности				
Знания	Фрагментарные представления об инновациях в оценке качества продукции	Фрагментарные представления об инновациях в оценке качества продукции	знает сущность современных способов и методов контроля и анализа качества продукции; основные показатели и требования к качеству сырья, полупродуктов и готовой продукции, основным параметрам технологического процесса с ошибками	знает сущность современных способов и методов контроля и анализа качества продукции; основные показатели и требования к качеству сырья, полупродуктов и готовой продукции, основным параметрам технологического процесса с несущественными ошибками
Умения	Фрагментарное умение использовать методов оценки качества продукции	Фрагментарное умение использовать методов оценки качества продукции	умеет квалифицированно осуществлять все виды технологического контроля качества; использовать современные виды приборного обеспечения для ведения теххимического контроля и анализа качества; пользоваться действующей	умеет квалифицированно осуществлять все виды технологического контроля качества; использовать современные виды приборного обеспечения для ведения теххимического контроля и анализа качества; пользоваться действующей

			нормативно-технической документацией для определения уровня качества и контролируемых параметров при техноконтроле переработки различных видов сельскохозяйственного сырья с ошибками	нормативно-технической документацией для определения уровня качества и контролируемых параметров при техноконтроле переработки различных видов сельскохозяйственного сырья с несущественными ошибками
Навыки	Отсутствие навыков, предусмотренных данной компетенцией или фрагментарное применение навыков	Отсутствие навыков, предусмотренных данной компетенцией или фрагментарное применение навыков	владеет общими методами исследования и техноконтроля с. – х. продукции и продуктов ее переработки: органолептическими методами оценки качества, физико-химическими методами оценки качества, методами, основанных на физико-химических свойствах объектов исследования, методиками определения химического состава различных видов сельскохозяйственного сырья, полупродуктов, готовой продукции в соответствии с требованиями стандартов, нормативно-технической документацией с ошибками	владеет общими методами исследования и техноконтроля с. – х. продукции и продуктов ее переработки: органолептическими методами оценки качества, физико-химическими методами оценки качества, методами, основанных на физико-химических свойствах объектов исследования, методиками определения химического состава различных видов сельскохозяйственного сырья, полупродуктов, готовой продукции в соответствии с требованиями стандартов, нормативно-технической документацией с несущественными ошибками
ОПК-3.- Способен использовать современные методы решения задач при разработке новых технологий в профессиональной деятельности;				

ОПК-3.1 - Анализирует методы и способы решения задач по разработке новых технологий в агрономии				
Знания	Фрагментарные представления об инновациях в оценке качества продукции	Фрагментарные представления об инновациях в оценке качества продукции	знает сущность современных способов и методов контроля и анализа качества продукции; основные показатели и требования к качеству сырья, полупродуктов и готовой продукции, основным параметрам технологического процесса с ошибками	знает сущность современных способов и методов контроля и анализа качества продукции; основные показатели и требования к качеству сырья, полупродуктов и готовой продукции, основным параметрам технологического процесса с существенными ошибками
Умения	Фрагментарное умение использовать методов оценки качества продукции	Фрагментарное умение использовать методов оценки качества продукции	умеет квалифицированно осуществлять все виды технологического контроля качества; использовать современные виды приборного обеспечения для ведения технoхимического контроля и анализа качества; пользоваться действующей нормативно-технической документацией для определения уровня качества и контролируемых параметров при технoхимическом контроле переработки различных видов сельскохозяйственного сырья с ошибками	умеет квалифицированно осуществлять все виды технологического контроля качества; использовать современные виды приборного обеспечения для ведения технoхимического контроля и анализа качества; пользоваться действующей нормативно-технической документацией для определения уровня качества и контролируемых параметров при технoхимическом контроле переработки различных видов сельскохозяйственного сырья с несущественными ошибками
Навыки	Отсутствие навыков, предусмотренных данной	Отсутствие навыков, предусмотренных дан-	владеет общими методами исследования и техно-	владеет общими методами исследования и техно-

	компетенцией или фрагментарное применение навыков	ной компетенцией или фрагментарное применение навыков	химического контроля с. – х. продукции и продуктов ее переработки: органолептическими методами оценки качества, физико-химическими методами оценки качества, методами, основанных на физико-химических свойствах объектов исследования, методиками определения химического состава различных видов сельскохозяйственного сырья, полупродуктов, готовой продукции в соответствии с требованиями стандартов, нормативно-технической документацией с ошибками	химического контроля с. – х. продукции и продуктов ее переработки: органолептическими методами оценки качества, физико-химическими методами оценки качества, методами, основанных на физико-химических свойствах объектов исследования, методиками определения химического состава различных видов сельскохозяйственного сырья, полупродуктов, готовой продукции в соответствии с требованиями стандартов, нормативно-технической документацией с несущественными ошибками
ОПК-3.2 - Использует информационные ресурсы, достижения науки и практики при разработке новых технологий в агрономии				
Знания	Фрагментарные представления об инновациях в оценке качества продукции	Фрагментарные представления об инновациях в оценке качества продукции	знает сущность современных способов и методов контроля и анализа качества продукции; основные показатели и требования к качеству сырья, полупродуктов и готовой продукции, основным параметрам технологического процесса с ошибками	знает сущность современных способов и методов контроля и анализа качества продукции; основные показатели и требования к качеству сырья, полупродуктов и готовой продукции, основным параметрам технологического процесса с несущественными ошибками

Умения	Фрагментарное умение использовать методов оценки качества продукции	Фрагментарное умение использовать методов оценки качества продукции	умеет квалифицированно осуществлять все виды технологического контроля качества; использовать современные виды приборного обеспечения для ведения технoхимического контроля и анализа качества; пользоваться действующей нормативно-технической документацией для определения уровня качества и контролируемых параметров при технoхимическом контроле переработки различных видов сельскохозяйственного сырья с ошибками	умеет квалифицированно осуществлять все виды технологического контроля качества; использовать современные виды приборного обеспечения для ведения технoхимического контроля и анализа качества; пользоваться действующей нормативно-технической документацией для определения уровня качества и контролируемых параметров при технoхимическом контроле переработки различных видов сельскохозяйственного сырья с несущественными ошибками
Навыки	Отсутствие навыков, предусмотренных данной компетенцией или фрагментарное применение навыков	Отсутствие навыков, предусмотренных данной компетенцией или фрагментарное применение навыков	владеет общими методами исследования и технoхимического контроля с. – х. продукции и продуктов ее переработки: органолептическими методами оценки качества, физико-химическими методами оценки качества, методами, основанных на физико-химических свойствах объектов исследования, методиками определения хи-	владеет общими методами исследования и технoхимического контроля с. – х. продукции и продуктов ее переработки: органолептическими методами оценки качества, физико-химическими методами оценки качества, методами, основанных на физико-химических свойствах объектов исследования, методиками определения хи-

			мического состава различных видов сельскохозяйственного сырья, полупродуктов, готовой продукции в соответствии с требованиями стандартов, нормативно-технической документацией с ошибками	мического состава различных видов сельскохозяйственного сырья, полупродуктов, готовой продукции в соответствии с требованиями стандартов, нормативно-технической документацией с несущественными ошибками
--	--	--	---	---

2. Оценочные средства (контрольно-измерительные материалы для оценивания), необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины

ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Разделы/Темы	Индекс контролируемой компетенции	Оценочное средство	Форма контроля
Раздел 1. Теоретические основы оценки качества технологии производства продукции растениеводства	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 ОПК-3.1 ОПК-3.2	Тест по разделу 1. Рефераты	Письменно
Тема 1. Качество продукции растениеводства. Классификация продовольственных товаров. Категории качества стандартных товаров. Общероссийский классификатор продукции	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 ОПК-3.1 ОПК-3.2	Контрольная работа по теме работы	Устный опрос Письменная работа
Тема 2. Контроль качества агротехнологий и безопасность продовольственного сырья в растениеводстве	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 ОПК-3.1 ОПК-3.2	Контрольная работа по теме работы	Устный опрос Письменная работа
Тема 3. Контроль качества агротехнологий и безопасность продовольственного сырья в овощеводстве, плодоводстве и виноградарстве	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 ОПК-3.1 ОПК-3.2	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа

Раздел 2. Контроль и безопасность при хранении и переработке продовольственного сырья	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 ОПК-3.1 ОПК-3.2	Тест по разделу 2.	Письменно
Тема 4. Отклонения показателей качества и безопасности от заданных норм при проведении послеуборочных работ	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 ОПК-3.1 ОПК-3.2	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Тема 5. Контроль и безопасность при хранении и переработке продовольственного сырья	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 ОПК-3.1 ОПК-3.2	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Тема 6. Организация проведения экспертизы качества. Идентификация и фальсификация товаров	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 ОПК-3.1 ОПК-3.2	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Промежуточная аттестация	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 ОПК-3.1 ОПК-3.2	Вопросы для экзамена/Тесты для промежуточной аттестации	Устный опрос /Письменно

2.1. Оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости.

Оценивание обучающегося на занятиях осуществляется в соответствии с локальным актом университета (положением), регламентирующим проведение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся и организации учебного процесса.

2.1.1. Вопросы для контрольной работы

Тема 1. Качество продукции растениеводства. Классификация продовольственных товаров. Категории качества стандартных товаров. Общероссийский классификатор продукции

1. Дайте определения основополагающих терминов дисциплины: «товароведение», «продукция», «товар».
2. Разберите основополагающие характеристики товара и дайте краткое описание товароведных характеристик.
3. Рассмотрите основные функции товаров.
4. Разберите общую классификацию методов и укажите классификационные признаки групп и подгрупп методов.
5. Дайте определения основных эмпирических методов.

Тема 2. Контроль качества агротехнологий и безопасность продовольственного сырья в растениеводстве

1. Определите понятия «классификация», «объект», «ступень классификации» и «классификационный признак».
2. Охарактеризуйте такие разновидности метода классификации, как иерархический и фасетный методы, укажите их достоинства и недостатки.
3. Рассмотрите метод кодирования и его разновидности, укажите их достоинства и недостатки.
4. Что такое структура кода? Охарактеризуйте его составные элементы.
5. Определите понятие «Классификатор» и укажите его структуру.
6. Укажите виды классификаторов и дайте перечень основных ОК, применяемых в товароведческой деятельности.
7. Определите понятия «ассортимент», «сортамент» и «торговая номенклатура», укажите различия между ними.

Тема 3. Контроль качества агротехнологий в и безопасность продовольственного сырья в овощеводстве, плодоводстве и виноградарстве

1. Рассмотрите классификацию ассортимента товаров.
2. Разберите свойства и показатели ассортимента.
3. Укажите факторы формирования ассортимента товаров.
4. Что такое ассортиментная политика и её основные направления.
5. Дайте определения понятий «качество товаров», «требования к качеству», «свойства и показатели качества».
6. Приведите классификацию свойств и показателей качества.
7. Рассмотрите номенклатуру потребительских свойств и разберите отдельные их группы и подгруппы.
8. Дайте определение термина «безопасность» и разберите виды безопасности.
9. Назовите количественные градации товаров. Дайте их определение. В чем состоят их общность и различия.

Тема 4. Отклонения показателей качества и безопасности от заданных норм при проведении послеуборочных работ

1. Рассмотрите виды контроля товаров по количеству и качеству. Дайте их характеристику.
2. Какие виды проб и выборок отбираются из товарных партий. Назовите требования, предъявляемые к ним, и методы отбора.
3. Что такое приемочное и браковочное числа и уровень дефектности.
4. Рассмотрите формирующие факторы качества и соответствующие им этапы и стадии технологического цикла товародвижения

Тема 5. Контроль и безопасность при хранении и переработке продовольственного сырья

1. Определите термины «идентификация» и «прослеживаемость». Каковы их назначение и мероприятия по их осуществлению.
2. Назовите общие и специфические физические свойства товаров.
3. Охарактеризуйте важнейшие общие физические свойства товаров.
4. Разберите специфические физические свойства товарных партий и упаковочных единиц.
5. Дайте классификацию специфических физических свойств единичных экземпляров товаров.

6. Охарактеризуйте следующие группы физических свойств товаров: структурно-механические; теплофизические; электрофизические; оптические; акустические.
7. Перечислите факторы, обеспечивающие товароведные характеристики товаров.

Тема 6. Организация проведения экспертизы качества. Идентификация и фальсификация товаров

1. Укажите этапы производства товаров и их значимость для формирования качества.
2. Назовите сохраняющие факторы товаров и дайте их определение.
3. Укажите составные элементы, функции и требования к упаковке.
4. Дайте определение понятия «условия хранения» и кратко охарактеризуйте их составляющие элементы.
5. Приведите классификацию товаров по требованиям к оптимальному режиму (температура, ОВВ) и срокам товародвижения (годности, хранения, реализации).

2.1.2. Тесты для текущего контроля знаний студентов (с ключом ответов)

1. Предметом товароведения является:

а) потребительская стоимость товаров;б)

товар:

в) меновая стоимость.

2. Эмпирические или экспериментальные методы – это:

а) методы, основанные на опыте и наблюдениях;

б) методы упорядочения однородных, взаимосвязанных объектов по общим признакам;

в) методы анализа, диагностики, прогнозирования, программирования и планирования.

3. Классификация – это:

а) разделение множества объектов на подмножества по сходству или различию в соответствии с принятыми методами;

б) образование и присвоение кода классификационной группировки объекту классификации;

в) набор товаров, формируемый по определенным признакам.

4. Целью кодирования является:

а) систематизация объектов путем их идентификации и присвоения условного обозначения

б) изучение потребительских свойств товара;в) получение прибыли.

5. По назначению все товары подразделяются на следующие роды:

а) потребительские товары, товары промышленного назначения, оргтехнические товары;

б) товары краткосрочного пользования, длительного пользования, услуги;

в) товары повседневного спроса, товары предварительного выбора, товары особого спроса, товары пассивного спроса.

6. Принципами товароведения является:

- а) эффективность, компетентность, системный подход, объективность, безопасность;
- б) безопасность, компетентность, коммуникабельность, независимость, взаимозаменяемость;
- в) безопасность, эффективность, совместимость, взаимозаменяемость, систематизация.

7. Какие из ниже перечисленных характеристик относятся к товароведным:

- а) ассортиментные, качественные, количественные; б) стоимостные, физические, основные;
- в) социальные, физиологические, ассортиментные.

8. Субъектами товароведной деятельности является: а) потребители и товароведы;

- б) маркетинологи и технологи; в) коммерсанты и менеджеры.

9. Фасетный метод классификации заключается в:

- а) в параллельном разделении множества объектов на независимые группировки;
- б) в последовательном разделении множества объектов на подчиненные классификационные группировки;
- в) в ступенчатом разделении множества объектов на классификационные группировки.

10. Из каких следующих элементов состоит структура кода:

- а) алфавита, основания, разряда и длины; б) разряда, алфавита, широты и глубины; в) алфавита, схемы, методов.

11. По какому признаку ассортимент потребительских подразделяется на промышленный и торговый:

- а) по местонахождению товаров;
- б) по широте охвата товаров;
- в) по степени удовлетворения потребителей.

12. Какие из перечисленных показателей характеризуют ассортимент товаров:

- а) полнота, широта, структура, новизна, устойчивость, гармоничность;
- б) безотказность, надежность, гармоничность; в) площадь, объем, теплостойкость, температура.

13. Показатели качества делятся на:

- а) базовые, определяющие, комплексные, единичные;
- б) относительные, регламентирующие, предельные;
- в) базовые, предельные, относительные, уровень качества.

14. Штриховой код – знак:

- а) предназначен для автоматизированной идентификации и учета информации о товаре, закодированный в виде цифр и штрихов;
- б) предназначен для информации потребителя о правилах эксплуатации, способах ухода, монтажа и наладки потребительских товаров;
- в) предназначен для информации о способах обращения с товарами.

15. Какие виды классификации товаров существуют?

- а) общегосударственная, учебная, торговая;
- б) научная, таможенная, государственная; в) торговая, научная, кодирование.

16. На какие категории подразделяют классификаторы:

- а) общероссийские классификаторы, отраслевые классификаторы и классификаторы предприятий;
- б) международные, региональные и национальные классификаторы; в) государственные, региональные классификаторы и классификаторы организаций.

17. При оценке конкурентоспособности используются следующие параметры:

- а) технические, нормативные и экономические параметры;
- б) технологические, эстетические параметры и параметры безопасности;
- в) социальные, экологические параметры и параметры назначения.

18. Для доведения сведений до субъектов рыночных отношений применяют следующие формы товарной информации:

- а) словесная, цифровая, изобразительная, символическая, штриховая;
- б) маркировка, реклама, специальная литература;
- в) количественная, качественная, расчетная, комплексная.

19. Средствами товарной информации служат:

- а) маркировка, информационные ресурсы, специальная литература, реклама;
- б) упаковка, документы, материально-технические средства; в) словарь, справочник, научные публикации, каталог

20. Каким Федеральным законом регламентируются общие требования, предъявляемые к маркировке:

- а) «О защите прав потребителей»;
- б) «О сертификации продукции и услуг»; в) «О стандартизации».

21. Размерно-массовые характеристики товаров представлены: а) массой, длиной, площадью, объемом;

- б) температурой, теплопроводностью, теплоемкостью; в) скважистостью, пластичностью, упругостью.

22. К факторам, сохраняющим качество и количество товаров относятся:
- а) упаковка, хранение, товарная обработка, реализация, послепродажное обслуживание, потребление;
 - б) основное сырьё, вспомогательное сырьё, конструкция; в) технология производства и сырьё.
23. Объектом товароведной деятельности являются:
- а) товары;
 - б) услуги;
 - в) интеллектуальная продукция.
24. К методам систематизации относятся:
- а) идентификация, классификация, кодирование, обобщение;
 - б) анализ, диагностика, программирование, планирование;
 - в) физические, химические, физико-химические, биологические.
25. Количественная характеристика товаров – это:
- а) совокупность определенных внутривидовых свойств, выраженных с помощью физических величин и единиц их измерения;
 - б) совокупность отличительных видовых свойств и признаков товаров, определяющих их функциональное и социальное назначение;
 - в) совокупность внутривидовых потребительских свойств, обладающих способностью удовлетворять разнообразные потребности.
26. Иерархический метод классификации заключается в:
- а) в последовательном разделении множества объектов на подчиненные классификационные группировки;
 - б) в параллельном разделении множества объектов на независимые группировки;
 - в) в ступенчатом разделении множества объектов на классификационные группировки.
27. Какой из перечисленных методов не относится к методам кодирования:
- а) иерархический; б) порядковый;
 - в) параллельный.
28. Ассортимент товаров по степени удовлетворения потребителей различают:
- а) рациональный, оптимальный; б) простой, сложный, групповой; в) сопутствующий, развернутый.
29. Общими факторами, влияющими на формирование промышленного и торгового ассортимента является:
- а) спрос и предложение;
 - б) сырьевая и материально-техническая база производства; в) каналы

распределения, методы стимулирования сбыта.

30. Как определяется уровень качества товаров:

- а) путём сопоставления действительных значений показателей с базовыми значениями тех же показателей;
- б) как отношение действительного значения показателя к базовому или регламентированному значению;
- в) путем сравнения действительных значений показателей, характеризующих техническое совершенство, с их базовым показателем.

31. Какие требования предъявляют к товарной информации: а) достоверность, доступность, достаточность;

- б) допустимость, объективность, понятность;
- в) востребованность, однозначность, понятность.

32. К общим теплофизическим свойствам относятся: а) температура, теплопроводность, теплоемкость; б) объёмная масса, вязкость, пластичность;

- в) длина, площадь, объём.

33. Какое из перечисленных свойств не относится к потребительским:

- а) технологическое;
- б) эстетическое;
- в) безопасности.

34. Учебная классификация служит основой для изучения: а) ассортимента товаров;

- б) качества товаров;
- в) кодирования товаров.

35. Разряд кода показывает: а)

- позицию знака в коде;
- б) число знаков в коде без учета пробелов;
- в) число знаков в алфавите кода.

36. На какие виды подразделяют товарную информацию а) основополагающая, коммерческая, потребительская; б) словесная, изобразительная, цифровая;

- в) символическая, штриховая, коммерческая.

37. Носителями производственной маркировки являются:

- а) этикетки, ярлыки, бирки, клейма, штампы, кольеретки;
- б) товарные чеки, кассовые чеки, счета, меню;
- в) упаковка, счета, ценники, контрольные ленты.

38. Контроль качества товаров это:

- а) проверка соответствия показателей их качества требованиям нормативно-технической документации;
- б) система государственной оценки уровня ее качества;

- в) действие, направленное на установление, обеспечение и поддержание необходимого уровня качества продукции при её разработке, производстве и эксплуатации.

39. К факторам, формирующим качество и количество товаров относят-ся:

- а) сырьё, конструкция, и технология производства; б) упаковка, хранение, товарная обработка, реализация;
- в) техническое обслуживание, доставка товаров, гарантийный ремонт.

40. Товарная обработка включает следующие операции:

- а) калибровка, мойка, сортировка товаров;
- б) доставка товаров;
- в) гарантийный ремонт.

41. В чём заключается принцип безопасности:

- а) в отсутствии недопустимого риска, связанного с возможностью нанесения товаром ущерба жизни, здоровью и имуществу людей;
- б) в достижении наиболее оптимального результата при производстве, упаковке, хранении;
- в) в возможности использования одного товара вместо другого товара.

42. При хранении товаров проявляется следующее потребительское свойство:

- а) безотказность;
- б) безопасность; в) сохраняемость.

43. Послепродажное обслуживание включает следующие операции:

- а) сортировка;
- б) монтаж, наладка сложнотехнических товаров; в) фасовка.

44. Основой этап технологии производства – это:

- а) совокупность операций по переработке сырья или сборки комплектующих изделий;
- б) совокупность операций по обработке готовой продукции с целью придания ей товарного вида;
- в) совокупность операций по подготовке основного и вспомогательного сырья и комплектующих изделий к переработке или сборке.

45. Срок годности – это:

- а) установленный период времени, в течении которого потребитель может использовать товар по назначению;
- б) период времени, в течении которого изготовитель принимает на себя повышенные обязательства перед потребителем;

в) период времени, по истечению которого товар считается непригодным для использования по назначению.

46. Для улучшения каких свойств предназначено вспомогательное сырьё:

- а) социальных;
- б) органолептических;
- в) эстетических.

47. К потребительской таре относят:

- а) цистерны;
- б) ящики картонные; в) мешки тканевые;
- г) металлические банки.

48. Какие потери списываются по актам:

- а) естественная убыль;
- б) количественные потери; в) качественные потери.

49. Санитарно – гигиеническая обработка предназначена:

- а) для создания и поддержания климатического режима б) для создания и поддержания стерильного режима; в) для создания и поддержания условий хранения.

50. Дезодорация – это:

- а) удаление газов;
- б) удаление радиоактивных загрязнений; в) удаление посторонних запахов;
- г) удаление насекомых.

51. К вспомогательным материалам относятся:

- а) отделочные материалы; б) пряности и приправы;
- в) перевязочные материалы.

52. Насыпной способ размещения заключается в:

- а) размещении путем подвешивания товаров на крюках, штангах ит.д.;
- б) размещении товаров без тары. Реже на стеллажах; в) размещении товаров на полу в контейнерах.

53. Дератация – это деятельность:

- а) по обеззараживанию микроорганизмов; б) по удалению радиоактивных загрязнений; в) по истреблению грызунов.

54. Срок службы товара – это:

- а) период времени, по истечении которого товар считается не пригодным для использования по назначению;
- б) период времени, в течение которого изготовитель принимает на себя повышенные обязательства перед потребителем;
- в) установленный изготовителем период времени, в течение которого потребитель может использовать товар по назначению и быть уверенным в его безопасности.

55. Какие требования предъявляют к упаковке: а) безопасность;

- б) эффективность;
- в) надежность.

56. Дезинфекция – это деятельность:

- а) по удалению радиоактивных загрязнений;
- б) по обеззараживанию микроорганизмов;
- в) по удалению посторонних запахов.

57. Какими показателями характеризуется загрузка складов?

- а) объемом помещения;
- б) высотой размещения;
- в) площадью и коэффициентом загрузки.

58. Кратковременно хранящиеся товары – это товары по срокам годности:

- а) от 0,5 до 30 суток;
- б) до 5 суток;
- в) от 1 до 3 месяцев.

59. Упаковочный материал – элемент предназначенный: а) для защиты окружающей среды;

- б) для защиты от механических повреждений;
- в) для повышения прочности тары.

60. Какие газы не влияют на сохраняемость потребительских товаров?

- а) азот;
- б) углекислый газ;
- в) сернистый газ

61. При размещении товаров, какими принципами необходимо руководствоваться:

- а) эффективность;
- б) безопасность;
- в) совместимость.

62. Дезинсекция – это:

- а) деятельность по обеззараживанию микроорганизмов;
- б) деятельность по истреблению грызунов;
- в) деятельность по уничтожению насекомых.

63. Методы ухода за товарами – это:

- а) санитарно – гигиеническая, защитная, специальная обработка;

б) товарная обработка; в)
размещение товаров.

КЛЮЧИ к тестам

Вопросы	1	2	3	4	5	6				
Ответы	а	б	а	а	а	в				
Вопросы	7	8	8	10	11	12				
Ответы	а	а	а	а	а	а				
Вопросы	13	14	15	16	17	18				
Ответы	а	а	а	а	а	а				
Вопросы	19	20	21	22	23	24				
Ответы	а	а	а	а	а	а				
Вопросы	25	26	27	28	29	30				
Ответы	а	а	а	а	а	а				
Вопросы	31	32	33	34	35	36				
Ответы	а	а	а	а	а	а				
Вопросы	37	38	39	40	41	42				
Ответы	а	а	а	а	а	в				
Вопросы	43	44	45	46	47	48				
Ответы	а	а	а	б	а	а				
Вопросы	49	50	51	52	53	54				
Ответы	б	а	в	а	а	а				
Вопросы	55	56	57	58	59	60	61	62	63	
Ответы	а	б	в	а	б	а	в	в	а	

2.1.3. Темы рефератов

1. Нормы естественной убыли продовольственных товаров
2. Общероссийские классификаторы. Виды, назначения, структура
3. Методы классификации продовольственных товаров
4. Показатели ассортимента и анализ ассортиментной политики торговых организаций
5. Общие и специфические, комплексные и единичные показатели качества товаров однородных групп.
6. Определение градаций качества товаров
7. Правила отбора проб при выборочном контроле качества товарных партий
8. Виды и средства информации о товарах

2.2. Промежуточная аттестация

Форма промежуточной аттестации: экзамен:

На промежуточной аттестации обучающийся оценивается оценка. Результат обучения по дисциплине считается достигнутым при получении обучающимся оценки «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» по каждому из контрольных мероприятий, относящихся к данному результату обучения.

2.2.1. Вопросы к экзамену

1. Предмет, цели и задачи товароведения
2. Состояние и перспективы развития потребительского рынка России
3. Методы исследования в товароведении, достоинства и недостатки каждого метода.
4. Классификация товаров. Принципы построения систем классификации и их виды.
5. Кодирование товаров. Виды и методы кодирования. Преимущества и недостатки методов кодирования.
6. Ассортимент товаров. Показатели ассортимента. Особенности его формирования и оценки.
7. Количественные характеристики товаров. Общие и специфические характеристики единичных экземпляров товаров и товарных партий.
8. Физические свойства товаров: группы. Физико – механические и термические свойства, их характеристика.
9. Термические, электрические, оптические свойства: определение, показатели, характеристика.
10. Качество товаров. Основные понятия.
11. Классификация требований, предъявляемых к товарам.
12. Показатели качества, их классификация по различным признакам.
13. Номенклатура потребительских свойств товара.
14. Функциональные свойства и показатели качества, их определяющие

15. надежности и показатели качества, их определяющие.
16. Эргономические свойства и показатели, их определяющие.
17. Экологические свойства и свойства безопасности. Виды безопасности
18. Градации качества товаров: стандартная, нестандартная, отход, брак.
19. Сортамент. Группы сортов. Принципы деления на товарные сорта.
20. Дефекты товаров. Классификация. Диагностика.
21. Контроль качества товаров. Виды и методы контроля.
22. Выборочный контроль качества товарных партий. Правила отбора проб.
23. Факторы, влияющие на формирование качества и количества товаров.
24. Сохранение качества и количества товаров. Классификация, факторов, влияющих на сохраняемость.
25. Упаковка, назначение, виды: требования к упаковке, эффективность разных видов.
26. Хранение. Методы хранения. Классификация. Эффективность разных видов.
27. Размещение товаров. Принципы и правила размещения, их взаимосвязь.
28. Подготовка товаров к продаже. Особенности операций подготовки разных товарных групп.
29. Реализация товаров. Основные операции, их влияние на качество и количество.
30. Послепродажное обслуживание. Объекты. Назначение. Основные операции, их влияние на качество и количество.
31. Использование товаров. Способы повышения эффективности по-требления или эксплуатации товаров.
32. Товарные потери. Группы, виды и разновидности. Меры по предупреждению и снижению потерь, их значение.
33. Информация о товарах. Требования к информации о товарах. Виды информации о товарах, их значение, характеристики.
34. Маркировка товаров: назначение, виды, носители.
35. Информационные знаки: понятие группы, назначение и характеристика отдельных групп.
36. Технологический цикл товара.

2.4. Методика оценивания знаний, умений, навыков

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Инновационные технологии в оценке качества продукции» проводятся в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее коррективке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающимся.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций для устного опроса:

- **оценка «отлично»:** обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Знание по дисциплине демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Обучающийся владеет терминологией, способен приводить примеры, высказывает свою точку зрения с опорой на знания и опыт;

- **оценка «хорошо»:** обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделять существенные и несущественные признаки, причинноследственные связи. Ответ логичен, выстроен, но совершены единичные ошибки. Не в полной мере владеет знаниями по всей дисциплине. Даны ответы на дополнительные, поясняющие вопросы;

- **оценка «удовлетворительно»:** ответ на вопрос не полный, с ошибками. Обучающийся путается в деталях, с затруднением пользуется профессиональной терминологией. Есть замечания к построению ответа, к логике и последовательности изложения. Не отвечает на дополнительные вопросы;

- **оценка «неудовлетворительно»:** ответ представляет собой разрозненные знания с существенными ошибками по вопросу, присутствует фрагментарность, нелогичность изложения. Обучающийся не осознает связь обсуждаемого вопроса с другими объектами дисциплины, речь неграмотная, не используется профессиональная терминология. Ответы на дополнительные вопросы не даны или неверные.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при написании контрольной работы:

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

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

Оценка «удовлетворительно»-выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала. Но при этом он владеет основным и понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Оценка «неудовлетворительно» - выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при написании реферата:

Реферат должен иметь структуру: титульный лист, содержание, введение, основная часть, заключение (выводы), список литературы. Преподаватель может выдвинуть свои требования оформления. Материал излагают последовательно, своими словами. При цитировании обязательны ссылки на источники.

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если: работа написана грамотным научным языком, имеет чёткую структуру и логику изложения, обозначена проблема и обоснована ее актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем, точка зрения обучающегося обоснованна, в работе присутствуют ссылки на источники и литературу. Обучающийся в работе выдвигает новые идеи и трактовки, демонстрирует способность анализировать материал.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если: работа студента написана грамотным научным языком, имеет чёткую структуру и логику изложения, точка зрения студента обоснованна, в работе присутствуют ссылки на источники и литературу. Среди недочетов могут быть: неточности в изложении материала; отсутствие логической

последовательности в суждениях; не выдержан объем реферата; имеются упущения в оформлении.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он выполнил задание, однако тему осветил лишь частично, допустил фактические ошибки в содержании реферата, не продемонстрировал способность к научному анализу, не высказывал в работе своего мнения, допустил ошибки в логическом обосновании своего ответа.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если: тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы, задание выполнено формально, обучающийся ответил на заданный вопрос, но при этом не ссылаясь на источники и литературу, не трактовал их, не высказывал своего мнения, не проявил способность к анализу, то есть в целом цель реферата не достигнута.

Оценка не выставляется обучающемуся, если реферат им не представлен.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций по результатам проведения экзамена:

- **оценка «отлично»:** обучающийся дал полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, проявил совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыл основные положения темы. В ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, явлений. Обучающийся подкрепляет теоретический ответ практическими примерами. Ответ сформулирован научным языком, обоснована авторская позиция обучающегося. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа или с помощью «наводящих» вопросов преподавателя. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень владения компетенцией(-ями);

- **оценка «хорошо»:** обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, проявлено умение выделять существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, но есть недочеты в формулировании понятий. При ответах на дополнительные вопросы допущены незначительные ошибки. Обучающимся продемонстрирован повышенный уровень владения компетенцией(-ями);

- **оценка «удовлетворительно»:** обучающимся дан неполный ответ на вопрос, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения. Допущены грубые ошибки при определении сущности раскрываемых понятий, явлений, нарушена логика ответа, не сделаны выводы. Речевое оформление требует коррекции. Обучающийся испытывает затруднение при ответе на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован базовый уровень владения компетенцией(-ями);

- **оценки «неудовлетворительно»:** обучающийся испытывает значительные трудности в ответе на вопрос, допускает существенные ошибки, не владеет терминологией, не знает основных понятий, не может ответить на «наводящие» вопросы преподавателя. Обучающимся продемонстрирован низкий уровень владения компетенцией(-ями).

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при выполнении теста:

№ задания	Элемент содержания (Раздел/тема)	Тип задания	Максимальный балл за задание
1		задание с единственным вариантом ответа	
2			
3			
4			
5			
6			

7		задание с множественным выбором	
8			
9			
10			
11			
12		задания с развернутым ответом	
13			
14			
15			
16		задание на установление соответствия	
17			
18			
19			
20			
Максимальный балл			
Соответствие оценок и требований к результатам аттестации		Оценка «отлично»	85-100%
		Оценка «хорошо»	70-84%
		Оценка «удовлетворительно»	56-69%
		Оценка «неудовлетворительно»	менее 56%

Министерство сельского хозяйства РФ
Департамент образования и кадровой политики
ФГБОУ ВО
«Дагестанский государственный аграрный университет
имени М.М. Джамбулатова»
Факультет _____

КАФЕДРА _____
Дисциплина « _____ »
Направление подготовки _____
Профиль « _____ »

Экзаменационный билет № 30

- 1.
- 2.
- 3.

Билет составил (а) _____ / _____
Билеты утверждены на заседании кафедры _____,
от _____ протокол № _____
Зав. кафедрой _____ / _____