

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ВЛАДИМИРА ДАЛЯ»

Экономический институт
Кафедра товароведения и экспертизы товаров



УТВЕРЖДАЮ:

Директор Экономического института

Е.С. Тхор

(подпись)

25» 2025 года

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по учебной дисциплине

ТОВАРОВЕДЕНИЕ СЫРЬЯ И МАТЕРИАЛОВ

По направлению подготовки 38.03.07 Товароведение

Профиль подготовки: «Товароведение и экспертиза товаров во внутренней и внешней торговле»

Разработчик:

Старший преподаватель


(подпись)

Болдырева М.С.

ФОС рассмотрен и одобрен на заседании кафедры товароведения и экспертизы товаров от «25» 2025 г., протокол № 10

Заведующий кафедрой
товароведения и
экспертизы товаров


(подпись)

Попова Я.А.

Луганск 2025 г.

**Комплект оценочных материалов по дисциплине
«Товароведение сырья и материалов»**

Задания закрытого типа

Задания закрытого типа на выбор правильного ответа

Выберите один правильный ответ

1. Натуральный каучук получают из млечного сока:

- А) гевеи бразильской
- Б) аира болотного
- В) пачули
- Г) камфорного дерева

Правильный ответ: А

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.1)

2. Лубяное волокно, получаемое из стеблей конопли – это:

- А) льняное
- Б) кенафное
- В) пеньковое
- Г) джутовое

Правильный ответ: В

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.1)

3. К корнеплодам относятся:

- А) картофель, топинамбур, батат
- Б) лук репчатый, чеснок
- В) картофель, морковь, свекла, репа, редька
- Г) морковь, свекла, редис, репа, редька

Правильный ответ: Г

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.1)

4. Шкура телянка, освоившего растительную пищу, находящегося в стадии смены первичного волосяного покрова – это:

- А) полукожник
- Б) опоек
- В) склизок
- Г) выросток

Правильный ответ: Г

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.1)

Задания закрытого типа на установление соответствия

Установите правильное соответствие.

Каждому элементу левого столбца соответствует только один элемент правого столбца.

1. Установите соответствие классификационных признаков металлических сплавов и их характеристик.

Характеристика	Классификационный признак
1) Нелегированные и легированные	А) Назначение
2) Общего назначения, специальные	Б) Количество компонентов
3) Твердые растворы, химические соединения и механические смеси	В) Наличие специальных примесей
4) Двойные и сложные	Г) Структура
5) Прецизионные и обыкновенные	Д) Способ получения изделий
6) Деформируемые и литейные	Е) Химический состав и свойства

Правильный ответ: 1-В; 2-А; 3-Г; 4-Б; 5-Е; 6-Д

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.1)

2. Установите соответствие групп и видов промысловых беспозвоночных:

Виды	Группы
1) Трубачи, рапаны, абалоны	А) Ракообразные
2) Трепанги, голотурии, морские ежи	Б) Двустворчатые моллюски
3) Мидии, устрицы, гребешки, клемы, сердцевидки	В) Брюхоногие моллюски
4) Креветки, крабы, лангусты, омары, криль, раки	Г) Головоногие моллюски
5) Кальмары, каракатицы, осьминоги	Д) Иголокожие

Правильный ответ: 1-В; 2-Д; 3-Б; 4-А; 5-Г

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.1)

3. Установите соответствие классификационных признаков пластмасс и их характеристик.

Характеристика	Классификационный признак
1) Жесткие, полужесткие и эластичные	А) Способ получения полимера
2) Полимеризационные, поликонденсационные и модифицированные природные	Б) Состав
3) Однородные (ненаполненные) и	В) Характер микро- и

неоднородные (с наполнителями)

4) Простые, сложные

макроструктуры

Г) Физико-механические свойства

Правильный ответ: 1-Г; 2-А; 3-В; 4-Б

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.1)

4. Установите соответствие классификационных признаков топлива и его характеристик.

Характеристика	Классификационный признак
1) Теплостойкое, нетеплостойкое	А) Агрегатное состояние
2) Возобновляемое, невозобновляемое	Б) Характер использования
3) Энергетическое, технологическое, комплексное	В) Возобновляемость
4) Твердое, жидкое, газообразное	Г) Поведение при нагревании

Правильный ответ: 1-Г; 2-В; 3-Б; 4-А

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.1)

Задания закрытого типа на установление правильной последовательности

Установите правильную последовательность.

Запишите правильную последовательность букв слева направо.

1. Установите правильную последовательность производства керамических изделий.

А) формование изделий

Б) добыча и заготовка глины и добавок

В) сушка, обжиг и охлаждение изделий

Г) составление глиняной массы

Д) сортировка и отделка изделий

Правильный ответ: Б, Г, А, В, Д

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.1)

2. Установите правильную последовательность расположения групп знаков, наносимых на лакокрасочные материалы:

А) условия эксплуатации (например, 1, 2, 3)

Б) вид лакокрасочного материала (например, лак, эмаль, краска)

В) тип пленкообразователя (например, МЛ, ПФ, МА)

Г) порядковый номер материала или вид олифы (например, одно-, двух- или трехзначное число)

Правильный ответ: Б, В, А, Г

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.1)

3. Установите правильную последовательность первичной обработки молока на фермах:

А) транспортирование молока

Б) очистка молока от возможных механических примесей

В) хранение молока

Г) охлаждение молока

Правильный ответ: Б, Г, В, А

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.1)

4. Установите правильную последовательность деления молодняка крупного рогатого скота на категории по убыванию:

А) отличная

Б) прима

В) супер

Г) экстра

Д) хорошая

Е) низкая

Ж) удовлетворительная

Правильный ответ: В, Б, Г, А, Д, Ж, Е

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.1)

Задания открытого типа

Задания открытого типа на дополнение

Напишите пропущенное слово (словосочетание).

1. _____ зерновой массы – это процесс, в результате которого в зерновой массе наблюдается значительное повышение температуры и резкое снижение качества.

Правильный ответ: самосогревание

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.2)

2. Физиологическое состояние плодов и овощей, которое характеризуется накоплением необходимого уровня питательных вкусовых веществ, обеспечивающее процесс дозревания после уборки и при хранении и позволяющее достигать потребительскую зрелость – это _____ зрелость.

Правильный ответ: съемная

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.2)

3. _____ длина – это длина рыбы, которая измеряется от начала рыла до середины прямой линии, соединяющей концы крайних лучей хвостового плавника.

Правильный ответ: абсолютная

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.1)

4. Мясо, полученное непосредственно после убоя и обработки туши или полутуши, имеющее температуру в толще мышц не ниже 35 °С – это _____ мясо.

Правильный ответ: парное

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.1)

Задания открытого типа с кратким свободным ответом

Напишите пропущенное слово (словосочетание).

1. _____ – морское беспозвоночное из типа иглокожих класса голотурий, имеет огурцеобразную форму тела, на одном конце которого расположен венчик щупалец.

Правильный ответ: кукумария / морской огурец

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.1)

2. Плоды, состоящие из кожицы и сочной мякоти, внутри которой расположено гнездо с пятью семенными камерами и семенами – это _____.

Правильный ответ: семечковые плоды / яблоки / груши / айва

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.1)

3. Серебро, золото, платину относят к группе _____ металлов.

Правильный ответ: благородных / драгоценных

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.1)

4. _____ – это твердый прозрачный аморфный материал, получаемый охлаждением стеклообразных расплавов различного химического состава.

Правильный ответ: стекло / стекломатериал

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.1)

Задания открытого типа с развернутым ответом

1. На пивоваренный завод поступила партия ячменя 1-го класса по количеству, обусловленному в сопроводительных документах. В результате внешнего осмотра зерна возникли сомнения относительно его качества. Лаборатория предприятия провела оценку качества ячменя и выявила, что цвет зерна серовато-желтый; запах свойственный нормальному зерну ячменя (без затхлого, солодового, плесневого и без посторонних запахов); состояние – здоровый, негреющийся; влажность составляет – 16%; сорная примесь – 1,8%; зерновая примесь – 1,5%; мелкие зерна – 3%; крупность – 86%. По результатам проведения оценки качества сделайте вывод о

соответствии качества зерна ячменя первому классу согласно ГОСТ 5060-2021 «Ячмень пивоваренный. Технические условия» (таблица 1).

Таблица 1 – Требования к качеству пивоваренного ячменя 1-го класса

Наименование показателя	Требования по ГОСТ 5060-2021
Цвет	Светло-желтый или желтый
Состояние	В здоровом, негреющемся состоянии
Запах	Свойственный здоровому зерну ячменя, без плесневого, солодового, затхлого и других посторонних запахов
Влажность, %, не более	14,5
Массовая доля белка, в пересчете на сухое вещество, %, не более	12,0
Сорная примесь, %, не более	1,0
Зерновая примесь, %, не более	2,0
Мелкие зерна, %, не более	5,0
Крупность, %, не менее	85,0

Время выполнения – 15 мин.

Правильный ответ:

Согласно ГОСТ 5060-2021 партия ячменя не соответствует требованиям стандарта к ячменю 1-го класса по показателям цвет и влажность.

Критерии оценивания: указать соответствие требованиям стандарта к ячменю 1-го класса

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.1)

2. Используя рисунок 1, дайте характеристику строения древесины.

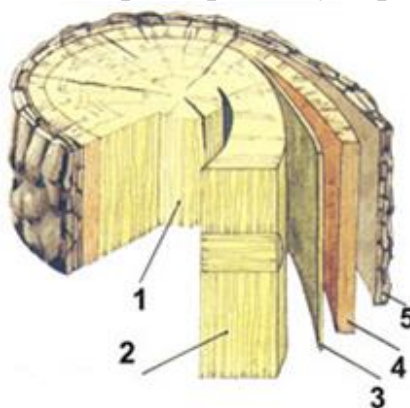


Рисунок 1 – Строение древесины

Время выполнения – 15 мин.

Ожидаемый результат:

1. Ядро
2. Заболонь
3. Камбий

4. Внутренняя кора (луб)

5. Внешняя кора

Критерии оценивания: указать не менее 4 правильных ответов

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.1)

3. Идентифицируйте виды стекломатериалов, представленные на рисунке 1.

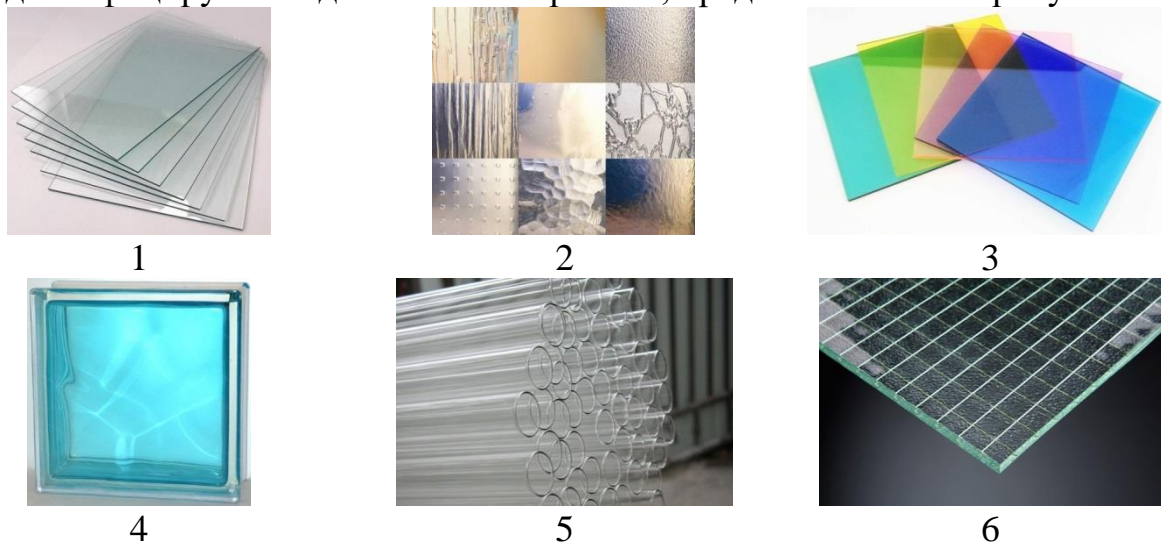


Рисунок 1 – Виды стекломатериалов

Время выполнения – 15 мин.

Ожидаемый результат:

1. Стекло оконное

2. Стекло узорчатое

3. Стекло цветное

4. Стеклоблок

5. Стеклянные трубы

6. Армированное стекло

Критерии оценивания: указать не менее 4 правильных ответов

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.1)

4. Укажите топографические участки шкурки норки, показанные на рисунке 1.

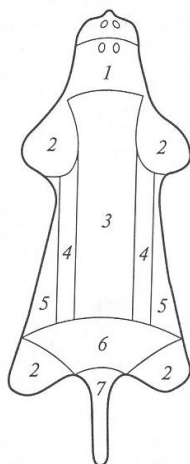


Рисунок 1 – Топографические участки шкурки норки

Время выполнения – 15 мин.

Ожидаемый результат:

1. Шейная часть
2. Облапки
3. Хребет
4. Бока
5. Черво
6. Огузок
7. Хвост

Критерии оценивания: указать не менее 5 правильных ответов

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.1)

Экспертное заключение

Представленный фонд оценочных средств (далее – ФОС) по дисциплине «Товароведение сырья и материалов» соответствует требованиям ФГОС ВО.

Предлагаемые формы и средства текущего и промежуточного контроля адекватны целям и задачам реализации основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение.

Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины представлены в полном объеме.

Виды оценочных средств, включенные в представленный фонд, отвечают основным принципам формирования ФОС.

Разработанный и представленный для экспертизы фонд оценочных средств рекомендуется к использованию в процессе подготовки обучающихся по указанному направлению 38.03.07 Товароведение.

Председатель учебно-методической
комиссии Экономического института



Е.Н. Шаповалова

Лист изменений и дополнений

п/п	Виды дополнений и изменений	Дата и номер протокола заседания кафедры (кафедр), на котором были рассмотрены и одобрены изменения и дополнения	Подпись (с расшифровкой) заведующего кафедрой (заведующих кафедрами)