

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Фурсов Владимир Александрович

Должность: И.о. директора Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского федерального университета

Дата подписания: 04.06.2026 10:37:14

Уникальный программный ключ:

1c378726a41fd0143ae5bccc8ba81860b00daa62

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебной работе
Пятигорского института (филиал) СКФУ,
канд. экон. наук, доцент
Данченко Н.В.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Товароведение продовольственных товаров

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	
Направленность (профиль)	Технология и организация ресторанного дела	
Год начала обучения	2026	
Форма обучения	очная	заочная
Реализуется в семестре	5	6

Введение

1. Назначение: Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации на основе рабочей программы дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» в соответствии с образовательной программой по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела.

2. ФОС является приложением к программе дисциплины «Товароведение продовольственных товаров»

3. Разработчик Лимарева Н.С., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения, канд.техн.наук, доцент

4. Проведена экспертиза ФОС.

Члены экспертной группы:

Председатель Холодова Е.Н., зав.кафедрой технологии продуктов питания и товароведения, канд.техн.наук, доцент

Члены комиссии: Щедрина Т.В., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения, канд.техн.наук, доцент
Шалтумаев Т.Ш., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения, канд.техн.наук, доцент

Представитель организации-работодателя: Ли А.Б., директор ООО «Ресторатор», г. Кисловодск

Экспертное заключение: фонд оценочных средств соответствует образовательной программе по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела и рекомендуется для оценивания уровня сформированности компетенций для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров».

5. Срок действия ФОС определяется сроком реализации образовательной программы.

1. Описание критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Компетенция(ии), индикатор (ы)	Уровни сформированности компетенции (ий)			
	Минимальный уровень не достигнут (Неудовлетворительно) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетворительно) 3 балла	Средний уровень (хорошо) 4 балла	Высокий уровень (отлично) 5 баллов
Компетенция: ПК-4. Способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства				
Результаты обучения по дисциплине (модулю): <i>Индикатор:</i>				
ИД-1 _{ПК-4} Анализирует свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества	Имеет некоторые понятия по основным разделам, но по фундаментальным разделам дисциплины знания отсутствуют;	Теоретические знания по основным разделам имеются, но по отдельным фундаментальным разделам дисциплины демонстрирует уровень знаний недостаточный для решения практических задач;	Проводит хорошо анализ свойств, функций сырьевых компонентов при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества	На высоком уровне проводит анализ свойств, функций сырьевых компонентов при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества
ИД-2 _{ПК-4} Организует выбор, применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и	Минимально справляется с решением практических задач по определению различных показателей качества;	Справляется с решением практических задач по определению различных показателей качества.	Правильно применяет теоретические положения при решении практических задач, связанных с определением различных показателей качества.	Свободно справляется с решением практических задач по определению основных показателей качества пищевых продуктов.

готовой продукции				
ИД-ЗПК-4 Разрабатывает мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	Минимально владеет навыками в области создания специальных условий для обработки и сохранения пищевых продуктов	Владеет навыками в области создания специальных условий для обработки и сохранения пищевых продуктов	На достаточно хорошем уровне владеет навыками в области создания специальных условий для обработки и сохранения пищевых продуктов	Свободно владеет методиками определения показателей качества и безопасности пищевых веществ и продуктов питания

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕРКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Номер задания	Правильный ответ	Содержание вопроса	Компетенция
		Форма обучения очная Семестр 5	
1.		Вегетативные овощи. Ассортимент.	ПК-4
2.		Кондитерские изделия. Классификация.	ПК-4
3.		Плодовые овощи. Ассортимент.	ПК-4
4.		Фруктово-ягодные изделия. Ассортимент.	ПК-4
5.		Кисломолочные продукты: ассортимент.	ПК-4
6.		Десертные овощи. Ассортимент	ПК-4
7.		Пряно-вкусовые овощи.	ПК-4
8.		Конфеты. Ассортимент.	ПК-4
9.		Мучные кондитерские изделия. Классификация и ассортимент.	ПК-4
10.		Вкусовые товары. Деление на группы по характеру действия на организм.	ПК-4
11.		Кофе и кофейные напитки.	ПК-4
12.		Методы консервирования пищевых продуктов.	ПК-4
13.		Корнеплоды. Ассортимент.	ПК-4
14.		Чай. Ассортимент.	ПК-4
15.		Слабоалкогольные напитки. Классификация.	ПК-4
16.		Семечковые плоды. Ассортимент. Химический состав	ПК-4
17.		Мясо и мясопродукты Классификация.	ПК-4
18.		Косточковые плоды. Ассортимент. Химический состав	ПК-4
19.		Классификацию мяса убойных животных по виду.	ПК-4
20.		Зерно. Строение зерна. Виды зерна.	ПК-4
21.		Ягоды. Классификация ягод.	ПК-4
22.		Ассортимент крупы. Требования к качеству.	ПК-4
23.		Товароведная характеристика субтропических плодов. Ассортимент.	ПК-4
24.		Ассортимент субпродуктов.	ПК-4
25.		Товароведная характеристика рыбы свежей	ПК-4
26.		Товароведная характеристика орехоплодных плодов. Виды и отличия.	ПК-4

27.		Товароведная характеристика колбасных изделий. Классификация и ассортиментом.	ПК-4
28.		Классификация пищевых жиров.	ПК-4
29.		Требования к качеству и ассортимент масла сливочного.	ПК-4
30.		Товароведная характеристика твердых сыров.	ПК-4
31.	b	Научная дисциплина, изучающая потребительские качества товаров а) Квалиметрия b) Товароведение c) Химия d) Товарная экспертиза e) Научно-техническая экспертиза	ПК-4
32.	a	Продукты с минимальным содержанием углеводов а) Мясо, рыба b) Молоко c) Овощи d) Хлеб e) Овощные консервы	ПК-4
33.	b	Способность товара сохранять потребительские качества при соблюдении определенных условий в течении определенного промежутка времени, установленного нормативным документом а) Усвояемость b) Сохраняемость c) Качество d) Биологическая ценность e) Органолептическая ценность	ПК-4
34.	a	Сложное свойство, характеризующее всю полноту полезных свойств пищевого продукта и его вкусовых достоинств а) Пищевая ценность b) Органолептическая ценность c) Биологическая ценность d) Энергетическая ценность e) Физиологическая ценность	ПК-4

35.	a	Хлебный зимостойкий злак, гибрид пшеницы и ржи а) Тритикале б) Ячмень с) Рожь д) Ржано-пшеничный гибрид е) Пшенично-ржаной гибрид	ПК-4
36.	e	Крупа изготовленная из риса, обогащенная витаминами, минеральными элементами а) Геркулес б) Богатырь с) Крепыш д) Питательная е) Здоровье	ПК-4
37.	b	Количество энергии, выделяющееся при расщеплении 1 грамма углеводов в организме человека а) 4,1ккал б) 3,75ккал с) 4,7ккал д) 9,7ккал е) 3,5ккал	ПК-4
38.	a	Свойство пищевых продуктов, показывающее какая часть продукта в целом используется организмом а) Усвояемость б) Качество с) Физиологическая ценность д) Сохраняемость е) Биологическая ценность	ПК-4
39.	b	Пищевые продукты, содержащие в большом количестве витамин «С» а) Морковь, апельсин, яичный желток б) Черная смородина, капуста, цитрусовые плоды с) Рыбий жир, печень, грибы д) Морковь, капуста, печень	ПК-4

		е) Рыбий жир, апельсин, морковь	
40.	а	Отношение количества новых товаров в общем перечне к общему количеству товаров, имеющих в ассортименте а) Коэффициент новизны б) Полнота ассортимента в) Устойчивость ассортимента г) Рациональность ассортимента е) Широта ассортимента	ПК-4

2. Описание шкалы оценивания

В рамках рейтинговой системы успеваемость студентов по каждой дисциплине оценивается в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации. Рейтинговая система оценки знаний студентов основана на использовании совокупности контрольных мероприятий по проверке пройденного материала (контрольных точек), оптимально расположенных на всем временном интервале изучения дисциплины. Принципы рейтинговой системы оценки знаний студентов основываются на положениях, описанных в Положении об организации образовательного процесса на основе рейтинговой системы оценки знаний студентов в ФГАОУ ВО «СКФУ».

Рейтинговая система оценки не предусмотрена для студентов, обучающихся на образовательных программах уровня высшего образования бакалавриата заочной формы обучения.

3. Критерии оценивания компетенций*

Оценка «отлично» выставляется студенту, если демонстрирует глубокие знания программного материала; исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно излагает материал; свободно оперирует основными теоретическими положениями по проблематике излагаемого материала.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если демонстрирует достаточные знания программного материала; грамотно и по существу излагает программный материал, не допускает существенных неточностей при ответе на вопрос; самостоятельно обобщает и излагает материал, не допуская существенных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если излагает основной программный материал, но не знает отдельных деталей; допускает неточности, некорректные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если не знает значительной части программного материала; допускает грубые ошибки при изложении программного материала.