

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 22.05.2024 10:23:45

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a13e936

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

Данченко Н.В.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Идентификация и обнаружение фальсификации

Направление подготовки	<u>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</u>	
Направленность (профиль)	<u>Технология и организация ресторанного дела</u>	
Год начала обучения	<u>2024</u>	
Форма обучения	очная	заочная
Реализуется в семестре	<u>5</u>	<u>5</u>

Введение

1. Назначение: Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации на основе рабочей программы дисциплины «Идентификация и обнаружение фальсификации» 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 (модуля) «Идентификация и обнаружение фальсификации»

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

4. Проведена экспертиза ФОС.

Члены экспертной группы:

Председатель Холодова Е.Н., зав.кафедрой технологии продуктов питания и товароведения

Члены комиссии: Щедрина Т.В., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения

Шалтумаев Т.Ш., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения

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 «Идентификация и обнаружение фальсификации».

«_____» _____ 2024 г.

5. Срок действия ФОС определяется сроком реализации образовательной программы.

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

Компетенция (ии), индикатор (ы)	Уровни сформированности компетенции(ий)			
	Минимальный уровень не до- стигнут (Неудовлетвори- тельно) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетвори- тельно) 3 балла	Средний уровень (хорошо) 4 балла	Высокий уро- вень (отлично) 5 баллов
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 <i>Индикатор:</i>				
ИД-1 _{ПК-4} Ана- лизирует свой- ства, функции, классификацию и значение сы- рьевых компо- нентов, их из- менения при технологиче- ской обработке, основные направления их использования при производ- стве пищевых продуктов для обеспечения получения без- опасной про- дукции высоко- го качества.	Имеет некоторые понятия по ос- новным разде- лам, но по фундамен- тальным разде- лам дисциплины знания отсут- ствуют;	Теоретические знания по ос- новным разде- лам имеются, но по отдель- ным фундамен- тальным разде- лам дисципли- ны демонстри- рует уровень знаний недо- статочный для решения прак- тических задач;	Имеются знания по фундамен- тальным разде- лам дисциплины в области основ- ных разделов в достаточном объеме для ре- шения постав- ленных задач, но отмечается недо- статочно уверен- ное владение не- которыми науч- ными понятиями и категориями;	Показывает глу- бокие знания в области различ- ных пищевых веществ, ориен- тируется в во- просах развития пищевой про- мышленности на современном уровне;
ИД-2 _{ПК-4} Орга- низирует выбор, применяет ме- тоды и средства измерений, ис- пытаний и кон- троля для ис- следования ка- чества, безопас- ности сырья и	Минимально справляется с решением прак- тических задач по определению различных пока- зателей качества;	Справляется с решением практических задач по опре- делению раз- личных показа- телей качества.	Правильно при- меняет теорети- ческие положе- ния при решении практических задач, связанных с определением различных пока- зателей качества.	Свободно справляется с решением прак- тических задач по определению основных пока- зателей качества пищевых про- дуктов.

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 , Форма обучения ² _заочная семестр 5	
1.		Основные понятия: идентификация, фальсификация.	ПК-4
2.		Основные понятия: идентификация, фальсификация.	ПК-4
3.		Цели и задачи идентификации товаров.	ПК-4
4.		Функции идентификации	ПК-4
5.		Виды идентификации в зависимости от определяемых характеристик товаров: ассортиментная, качественная, партионная.	ПК-4
6.		Обоснование необходимости идентификации основополагающих характеристик товаров.	ПК-4
7.		Методы идентификации	ПК-4
8.		Органолептические методы идентификации, условия их применения, преимущества и недостатки использования при проведении идентификации.	ПК-4
9.		Измерительные методы идентификации, условия их применения, преимущества и недостатки использования при проведении идентификации.	ПК-4
10.		Товары фальсифицированные, дефектные и товары-заменители, их отличия	ПК-4
11.		Виды фальсификации в зависимости от изменяемых характеристик товара	ПК-4
12.		Виды фальсификации в зависимости от места фальсификации.	ПК-4
13.		Средства для разных видов фальсификации; особенности, позволяющие использовать их в качестве заменителей подделываемых товаров	ПК-4
14.		Заменители пищевые и непищевые	ПК-4
15.		Способы обнаружения разных видов фальсификации.	ПК-4
16.		Градации фальсифицированного товара.	ПК-4
17.		Критерии выбора достоверности показателей. Фальсификация крупы. Виды, средства, способы фальсификации и методы ее	ПК-4

¹ Указывается для дисциплин, реализуемых в нескольких семестрах

² Указывается форма обучения и семестр, в случае если дисциплина реализуется в разных семестрах на ОФО, ЗФО, ОЗФО

		обнаружения	
18.		Фальсификация муки. Виды, средства, способы фальсификации и методы ее обнаружения	ПК-4
19.		Фальсификация меда. Виды, средства, способы фальсификации и методы ее обнаружения	ПК-4
20.		Фальсификация фруктово-ягодных кондитерских изделий. Виды, средства, способы фальсификации и методы ее обнаружения	ПК-4
21.		Фальсификация пастильных кондитерских изделий. Виды, средства, способы фальсификации и методы ее обнаружения	ПК-4
22.		Фальсификация шоколада. Виды, средства, способы фальсификации и методы ее обнаружения	ПК-4
23.		Фальсификация чая. Виды, средства, способы фальсификации и методы ее обнаружения	ПК-4
24.		Фальсификация кофе. Виды, средства, способы фальсификации и методы ее обнаружения	ПК-4
25.		Фальсификация пряностей. Виды, средства, способы фальсификации и методы ее обнаружения	ПК-4
26.		Фальсификация алкогольных напитков. Виды, средства, способы фальсификации и методы ее обнаружения	ПК-4
27.	a	Сфера применения идентификации a) управление качеством продукции b) пересортица c) фальсификация d) метрология	ПК-4
28.	d	Показатели идентификации a) микробиологические b) безопасности c) сертификационные d) органолептические	ПК-4
29.	b	Средства идентификации a) реклама	ПК-4

		b) маркировка c) данные опроса покупателей d) публикация в прессе	
30.	a	Методы идентификации a) органолептические b) регистрационные c) экспертные d) социологические	ПК-4
31.	c	Результат идентификации a) экономический b) научный c) выявление фальсификации d) классификационной	ПК-4
32.	b	Как называется функция, которая позволяет проверить подлинность товара, соответствие ассортиментной характеристики товара информации, указанной на маркировке и/или в товарно-сопроводительных документах? a) указующая; b) информационная; c) подтверждающая; d) управляющая.	ПК-4
33.	c	Функция, отождествляющая представленный образец товара к конкретному наименованию. a) указующая; b) информационная; c) подтверждающая; d) управляющая.	ПК-4
34.	c	Какими методами проводят идентификацию? a) органолептическими и измерительными b) визуальными и лабораторными; c) органолептическими и физико-химическими;	ПК-4
35.	a	Деятельность, направленная на обман потребителя путем подделки объекта куп-	ПК-4

		ли-продажи с корыстной целью, это а) фальсификация б) идентификация в) подлог	
--	--	--	--

2. Описание шкалы оценивания

В рамках рейтинговой системы успеваемость студентов по 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 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.