

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 10:52:40

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a120e906

**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

Товароведение продовольственных товаров

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	
Направленность (профиль)	Технология и организация ресторанного дела	
Год начала обучения	2024	
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 (модуля) «Товароведение продовольственных товаров»

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 «Товароведение продовольственных товаров».

« » _____ 2024 г.

5. Срок действия ФОС определяется сроком реализации образовательной программы.

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

Компетен- ция(ии), инди- катор (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 продоволь- ственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и без- опасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства				
Результаты обучения по дисциплине (модулю): <i>Ин- дикатор:</i>				
ИД-1ПК-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;	Проводит хорошо анализ свойств, функций сырьевых компонентов при производстве пи- щевых продуктов для обеспечения получения без- опасной продук- ции высокого ка- чества	На высоком уровне проводит анализ свойств, функций сырье- вых компонентов при производстве пищевых продук- тов для обеспече- ния получения безопасной про- дукции высокого качества
ИД-2ПК-4 Орга- низует выбор, применяет ме- тоды и средства измерений, ис- пытаний и кон- троля для ис- следования ка- чества, безопас- ности сырья и готовой про-	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.

дукции				
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___6_	
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

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

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 a) Квалиметрия b) Товароведение c) Химия d) Товарная экспертиза e) Научно-техническая экспертиза	ПК-4
32.	a	Продукты с минимальным содержанием углеводов a) 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 a) 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	ПК-4

		a) Пищевая ценность b) Органолептическая ценность c) Биологическая ценность d) Энергетическая ценность e) Физиологическая ценность	
35.	a	Хлебный зимостойкий злак, гибрид пшеницы и ржи a) Тритикале b) Ячмень c) Рожь d) Ржано-пшеничный гибрид e) Пшенично-ржаной гибрид	ПК-4
36.	e	Крупа изготовленная из риса, обогащенная витаминами, минеральными элементами a) Геркулес b) Богатырь c) Крепыш d) Питательная e) Здоровье	ПК-4
37.	b	Количество энергии, выделяющееся при расщеплении 1 грамма углеводов в организме человека a) 4,1ккал b) 3,75ккал c) 4,7ккал d) 9,7ккал e) 3,5ккал	ПК-4
38.	a	Свойство пищевых продуктов, показывающее какая часть продукта в целом используется организмом a) Усвояемость b) Качество c) Физиологическая ценность d) Сохраняемость	ПК-4

		е) Биологическая ценность	
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 е) Рыбий жир, апельсин, морковь	ПК-4
40.	a	Отношение количества новых товаров в общем перечне к общему количеству товаров, имеющихся в ассортименте а) Коэффициент новизны б) Полнота ассортимента с) Устойчивость ассортимента д) 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 предусмотрено 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.