Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Комин Андрей Эдуардович
Должность: ректор
Дата подписания: 22.11.2023 18:49:58
Уникальный программный ключ:
f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bdc60ae2

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Приморская государственная сельскохозяйственная академия»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ИЗиАТ

_____ /Наумова Т.В./

(подпись)

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации обучающихся
по дисциплине (модулю)

ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

(наименование дисциплины)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код и наименование направления подготовки)

Технология и организация предприятий общественного питания
(полное наименование направленности (профиля) ОПОП)

бакалавр
квалификация выпускника

Уссурийск, 2022

Лист согласований

Фонд оценочных средств составлен с учетом требований Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного 17 августа 2020 г. № 1047 (зарегистрировано в Минюсте России 09 сентября 2020 г. № 59723).

Рассмотрен и утвержден на заседании Ученого совета Института землеустройства и агротехнологий 14.04.2023, протокол № 4.

Разработчик:
преподаватель
института землеустройства
и агротехнологий, к.с-х.н. _____ Кияшко Н.В.

Руководитель образовательной
программы _____ Кияшко Н.В.

Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине (модулю)

ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

a. модели контролируемых компетенций:

Компетенция, формируемая в результате изучения дисциплины (модуля):

Тип компетенции	Формулировка компетенции	Номер индикатора достижения цели	Формулировка индикатора достижения цели
ПК-2	Контроль технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	ПК 2.1	Проводить лабораторные исследования и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

b. требование к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

Знать:

основные нормативно-правовые документы в области технического регулирования продовольственных товаров; основные свойства товаров и процессы, происходящие при транспортировании, хранении, реализации; технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; основные свойства товаров и процессы, происходящие при транспортировании, хранении, реализации; основные нормативные документы, регламентирующие производство и реализацию инновационной пищевой продукции; основные направления инновационного развития ассортимента продовольственных товаров.

Уметь:

формировать и оптимизировать торговый ассортимент, ассортиментную политику, осуществлять приемку, размещение продовольственных товаров для хранения и реализации, проводить мероприятия по обеспечению качества продовольственных товаров; организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания, размещение продовольственных товаров для хранения и реализации, проводить мероприятия по обеспечению качества продовольственных товаров; проверять достоверность сведений об инновационной пищевой продукции, используя общеправовые знания; использовать инновационные методики при формировании ассортимента продовольственных товаров.

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Таблица 1 − Оценка контролируемой компетенции

№ п/п	Код контролируемой компетенции (индикатора достижения компетенции)	Контролируемые результаты обучения	Наименование оценочного средства
1	ПК 2.1	*Знать:* свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	Тест (письменно) Реферат (письменно и устно)
		Уметь: Проводить лабораторные исследования и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Тест (письменно) Собеседование (устно)

Таблица 2 – Критерии и шкалы для оценки уровня сформированности компетенции в ходе освоения дисциплины

Показатели оценивания	Критерии оценки уровня сформированности компетенции ПК 2.1			
	Неудовлетворительно, Не зачтено	Удовлетворительно, зачтено	Хорошо / зачтено	Отлично / зачтено
«Знать»	Уровень знаний ниже минимально допустимых требований; имеют место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний; допущено множество негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе; допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе; без ошибок
«Уметь»	При решении типовых (стандартных) задач не продемонстрированы некоторые	Продемонстрированы основные умения. Решены типовые (стандартные) задачи с негрубыми ошибками.	Продемонстрированы все основные умения. Решены все основные	Продемонстрированы все основные умения, некоторые – на уровне хорошо закрепленных

Показатели оценивания	Критерии оценки уровня сформированности компетенции ПК 2.1			
	Неудовлетворительно, Не зачтено	Удовлетворительно, зачтено	Хорошо / зачтено	Отлично / зачтено
	основные умения. Имеют место грубые ошибки.	Выполнены все задания, но не в полном объеме.	задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, в полном объеме, но некоторые с недочетами.	навыков. Решены все основные задачи с отдельными несущественными ошибками. Выполнены все задания в полном объеме, без недочетов.
Характеристика сформированности компетенции	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний и умений недостаточно для решения практических профессиональных задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний и умений в целом достаточно для решения стандартных практических профессиональных задач, но требуется дополнительная практика по большинству практических задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний и умений в целом достаточно для решения стандартных практических профессиональных задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний и умений и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических профессиональ-ных задач
Уровень сформированности компетен-ции	**Низкий**	**Пороговый**	**Базовый**	**Высокий**
Сумма баллов (Б)**	**0 – 60**	**61 – 75**	**76 – 85**	**86 – 100**

* – Оценивается для каждой компетенции отдельно.

**– Суммируется балл по показателям оценивания «знать» и «уметь»; при этом соотношение компонентов компетенции в общей трудоемкости дисциплины «знать» / «уметь» составляет 40 / 60.

3. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений и опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций

Промежуточная аттестация качества подготовки обучающихся по дисциплине (модулю) «Товароведение продовольственных товаров» проводится в соответствии с локальными нормативными актами Академии и является обязательной, предназначена для определения степени достижения учебных целей по дисциплине и проводится в форме зачёта в 6-ом семестре.

Обучающиеся готовятся к зачёту самостоятельно. Подготовка заключается в изучении программного материала дисциплины с использованием личных записей, сделанных в рабочих тетрадях, и рекомендованной в процессе изучения дисциплины литературы. При необходимости обучающиеся обращаются за консультацией к преподавателю, ведущему данную дисциплину.

Форма проведения промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбирается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на экзамене / зачете.

Методика оценивания

1) По стобалльной шкале в таблицу 3 занести баллы (Бi), полученные обучающимся в ходе освоения дисциплины. (Критерии представлены в таблице 2).

Таблица 3 − Пример расчетной таблицы итогового оценивания компетенций у обучающегося по дисциплине (модулю) «Товароведение продовольственных товаров»

Код индикатора компетенции	Условное обозначение	Оценка приобретенных компетенций в баллах
ПК-2.1	Б1	82
Итого	(∑Бi)	82
В среднем	(∑Бi)/ n	82

2) Определить оценку по дисциплине (модулю) по шкале соотнесения баллов и оценок (таблица 4).

Таблица 4 – Шкала измерения уровня сформированности компетенций в результате освоения дисциплины (модуля) «Товароведение продовольственных товаров»

Итоговый балл	0-60	61-75	76-85	86-100
Оценка	Неудовлетворительно (не зачтено)	Удовлетворительно (зачтено)	Хорошо (зачтено)	Отлично (зачтено)
Уровень сформированности компетенций	низкий	Пороговый	Базовый	Высокий

Знания, умения обучающихся при промежуточной аттестации **в форме зачета** определяются «зачтено», «не зачтено».

«*Зачтено*» – обучающийся знает курс на уровне лекционного материала, базового учебника, дополнительной учебной, научной и методологической литературы, умеет привести разные точки зрения по излагаемому вопросу.

«*Не зачтено*» – обучающийся имеет пробелы в знаниях основного учебного материала, допускает принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

Показатели «знать», «уметь» **при промежуточной аттестации в форме экзамена** определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», что соответствует уровням сформированности компетенций «высокий», «базовый», «пороговый», «низкий».

«*Отлично*» – обучающийся глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами и практическими заданиями, правильно обосновывает принятые решения, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

«*Хорошо*» – обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий.

«*Удовлетворительно*» – обучающийся усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.

«*Неудовлетворительно*» – обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические задания, задачи.

Текущая аттестация обучающихся по дисциплине (модулю) «Товароведение продовольственных товаров» проводится в форме контрольных мероприятий по оцениванию фактических результатов освоения дисциплины (модуля) в разрезе компетенций и с дифференциацией по показателям «ЗНАТЬ» и «УМЕТЬ».

4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Содержательный элемент (модуль):
Товароведение продовольственных товаров

4.1 Тестовые задания для оценки компетенции ПК-2.1 по показателю «Знать»

I. Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

вариант задания 1.
Потребительская стоимость товаров является:
1. показателем товара
2. предметом товароведения
3. субъектом товароведения
4. целью товароведения

Правильный ответ: 2

вариант задания 2.
Какие вещества в составе продуктов вызывают вяжущий вкус:

1. железо
2. дубильные вещества
3. фруктоза, галактоза
4. антиоксиданты

Правильный ответ: 2

вариант задания 3.

Что определяет номер крупы?

1. товарный сорт
2. степень пропаривания
3. степень шлифования
4. размер крупинок

Правильный ответ: 4.

вариант задания 4.

К механическим потерям при хранении относится:

1. самосогревание
2. распыл
3. усушка
4. прорастание

Правильный ответ: 2.

вариант задания 5.

Цветочный мед бывает:

1. монофлорный
2. микрофлорный
3. древесный
4. сахарный

Правильный ответ: 1.

II. Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов

вариант задания 1.

Установите соответствие между термином и его формулировкой

1	Продукция	1	материальная продукция, предназначенная для купли-продажи.
2	Товар	2	материальный или нематериальный результат деятельности, предназначенный для удовлетворения реальных или потенциальных потребностей.
3	Товароведение	3	оценка экспертом основополагающих характеристик товаров, а также их изменений в процессе товародвижения для принятия решений,
		4	наука об основополагающих характеристиках товаров, определяющих их потребительные стоимости, и факторах обеспечения этих характеристик

Правильный ответ: 1-2, 2-1, 3-4

вариант задания 2.

Установить соответствие зерновой культуры и крупы, которую из нее получают

1	Пшеница	1	Овсяная
2	Ячмень	2	Манная крупа

3	Овес	3	Перловая
4	Просо	4	Ячневая
		5	Пшено шлифованное

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

III. Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

вариант задания 1.

К жирорастворимым витаминам относятся витамины:

1. B_6
2. А
3. С
4. Е
5. Д
6. РР

Правильный ответ: 1, 4, 5

вариант задания 2.

Какие из указанных веществ относятся к азотистым:

1. Стерины
2. Воски
3. Белки
4. Пектины
5. Аминокислоты
6. Нитраты

Правильный ответ: 3, 5, 6

вариант задания 3.

Органолептические показатели качества товаров - это:

1. вкус
2. влажность
3. внешний вид
4. прозрачность
5. кислотность

Правильный ответ: 1, 3, 4

<u>4.2 Тестовые задания для оценки компетенции ПК-2.1 по показателю «Уметь»</u>

I. Тип заданий: задание открытого типа (самостоятельный ввод обучающимся правильного ответа в виде термина, краткого определения)

вариант задания 1.

Укажите зависимость между содержанием в муке отрубей и ее сортом: чем _____ сорт муки, тем _____отрубей в ней.

Правильный ответ: чем ниже сорт муки, тем больше отрубей в ней /
чем выше сорт муки, тем меньше отрубей в ней.

вариант задания 2.

Определить по 3-м первым цифрам штрих-кода страну, в которой был сгенерирован штрих-код 460

Правильный ответ: Россия

вариант задания 3.
Какой показатель качества муки определяют с помощью прибора ИДК?
Правильный ответ: качество клейковины

вариант задания 4.
На предприятие по производству крупы поступила партия зерна ржи средней чистоты в количестве 10 мешков по 50 кг в каждом. Определите размер объединенной пробы от поступившей партии.
Правильный ответ: 10 кг.

II. Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

вариант задания 1.
Масса куриного яйца составляет 77 грамм. Определите его категорию
1. высшая,
2. отборная,
3. первая,
4. вторая,
5. третья;

Правильный ответ: 1.

вариант задания 2.
Для производства булочных изделий поступила мука пшеничная. Цвет муки белый. Зольность —0,5%, сырой клейковины —28%, число падения —185 с. Определите товарный сорт
1. крупчатка
2. высший,
3. первый
4. второй
5. обойная

Правильный ответ: 2.

вариант задания 3.
В сеть ресторанов поступила партия охлажденной говядины. Полутуши имеют ветеринарное клеймо пищевой краской овальной формы, сертификат, ветеринарное свидетельство, карантинное свидетельство и товарно-транспортную накладную. Действие товароведа при приемке.
1. Данная партия принимается
2. Данная партия не принимается
3. Данная партия возвращается поставщику
4. Данная партия отправляется на переработку

Правильный ответ: 2.

вариант задания 4.
Диастазное число характеризует:
1. активность амилолитических ферментов и является показателем степени нагревания и длительности хранения меда
2. натуральность меда
3. наличие примесей в меде

4. отношение количества падевых элементов в меде к количеству пыльцевых зерен растений

Правильный ответ: 1

III. Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

вариант задания 1.

Сыропеклый липкий мякиш хлеба может быть связан со следующими причинами:

1. слишком высокая влажность теста перед выпечкой
2. пониженное содержание клейковины в муке
3. неосторожное обращение с горячим хлебом при выемке его из форм после выпечки
4. использовалась мука из проросшего или морозобойного зерна

Правильный ответ: 1, 4

вариант задания 2.

Действующим стандартом в крахмале картофельном нормируется:

1. массовая доля влаги
2. содержание сернистой кислоты
3. кислотность
4. количество крапин

Правильный ответ: 1, 3

Критерии оценивания теста

Шкала оценивания тестов в разрезе компетенций

Показатели и критерии оценки	Максимальное количество баллов	Фактическое количество баллов
Уровень усвоения теоретического материала по показателю «Знать» ИД-1 ПК 2.1,	40	
Умение выполнять задания по показателю «Уметь» ИД-1 ПК 2.1,	60	
Всего	100	