

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Товароведение продовольственных товаров»

1. Перечень оценочных средств для компетенций, формируемых в результате освоения дисциплины

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	Экзамен	Комплект контролирующих материалов для экзамена

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Оцениваемые компетенции представлены в разделе «Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций» рабочей программы дисциплины «Товароведение продовольственных товаров».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» используется 100-балльная шкала.

Критерий	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
Студент освоил изучаемый материал (основной и дополнительный), системно и грамотно излагает его, осуществляет полное и правильное выполнение заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций, способен ответить на дополнительные вопросы.	75-100	<i>Отлично</i>
Студент освоил изучаемый материал, осуществляет выполнение заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций с не принципиальными ошибками.	50-74	<i>Хорошо</i>
Студент демонстрирует освоение только основного материала, при выполнении заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций допускает отдельные ошибки, не способен систематизировать материал и делать выводы.	25-49	<i>Удовлетворительно</i>
Студент не освоил основное содержание изучаемого материала, задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций не выполнены или выполнены неверно.	<25	<i>Неудовлетворительно</i>

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня достижения компетенций в соответствии с индикаторами

1.Пример вопросов ФОМ

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.1 Демонстрирует знание нормативных документов и требований в области организации производства продуктов питания

ФОМ 1

Дать оценку качеству продовольственных товаров и методам их оценки на соответствие требованиям нормативных документов

ФОМ 2

Классифицировать ассортимент продовольственных товаров

ФОМ 2

Дать товароведную оценку свежим фруктам и овощам с позиции возможности использования в производстве продукции питания

ФОМ 4

Дать товароведную оценку мясу и мясным продуктам с позиции возможности использования в производстве продукции питания

ФОМ 5

Дать товароведную оценку молоку и молочным продуктам с позиции возможности использования в производстве продукции питания

ФОМ 6

Дать товароведную оценку зерномучным продуктам (крупа, мука, макаронные изделия) с позиции возможности использования в производстве продукции питания

ФОМ 7

Дать товароведную оценку хлебобулочным изделиям с позиции возможности использования в производстве продукции питания

ФОМ 8

Классификация и потребительские свойства пищевых жиров.
Значение жиров в питании

ФОМ 9

Ассортимент солено-копченых мясных изделий. Требования к качеству. Какие показатели нормируются нормативной документацией.

ФОМ 10

Продукты переработки яиц. Классификация в соответствии с приемами переработки. Требования по качеству согласно нормативной документации.

4. Файл и/или БТЗ с полным комплектом оценочных материалов прилагается.