СОЧИНСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)
федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ДРУЖБЫ НАРОДОВ ИМЕНИ ПАТРИСА ЛУМУМБЫ»

Отделение среднего профессионального образования

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

"Товароведение продовольственных товаров"

(наименование дисциплины)

Оценочные материалы рекомендованы МССН для специальности/профессии:

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(код и наименование специальности/профессии ОП СПО)

Освоение дисциплины ведется в рамках реализации основной образовательной программы среднего профессионального образования (ОП СПО):

"Поварское и кондитерское дело"

(наименование специальности/профессии ОП СПО)

Семестр реализации: 2 курс, 3 семестр

Сочи, 2024

1. НАЗНАЧЕНИЕ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОС создается в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта для аттестации обучающихся на соответствие их достижений поэтапным требованиям соответствующей образовательной программы для проведения текущего оценивания, а также промежуточной аттестации обучающихся. ФОС является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения образовательной программы, входит в состав образовательной программы.
ФОС – комплект методических материалов, нормирующих процедуры оценивания результатов обучения, т.е. установления соответствия учебных достижений (результатов обучения) запланированным результатам освоения рабочих программ учебных дисциплин (модулей) и образовательных программ.
ФОС сформирован на основе ключевых принципов оценивания:
– валидности: объекты оценки должны соответствовать поставленным целям обучения;
– надежности: использование единообразных стандартов и критериев для оценивания достижений;
– объективности: разные обучающиеся должны иметь равные возможности добиться успеха.
ФОС подлежат ежегодному пересмотру и обновлению.

2. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений проводится текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация, создаются фонды оценочных средств, которые разрабатываются преподавателем по каждой дисциплине, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Условия для получения зачета по предмету товароведение продовольственных товаров.

Зачетная оценка ставится при условии:

-студент посещает занятия без пропусков;

-выполняет практические задания;

-имеет не менее 3-х устных ответов;

-выполняет домашнее задание.

При устном ответе

Студент должен ответить на 3 вопроса. Вопросы соответствуют тематике теоретических вопросов, рассматриваемых в курсе. Перечень вопросов приведен.

При оценке устного ответа учитываются: полнота и правильность ответа; степень осознанности, понимания изученного; языковое оформление ответа.

Критерии оценки ответа

«5» ставится в том случае, если обучающийся: правильно понимает сущность вопроса, дает точное определение и истолкование основных понятий; строит ответ по собственному плану, сопровождает ответ новыми примерами, умеет применить знания в новой ситуации; может установить связь между изучаемым и ранее изученным

материалом в том числе при изучении других предметов.

«4» ставится, если: ответ удовлетворяет основным требованиям к ответу на 5, но дан без использования собственного плана, новых примеров, применения знаний в новой ситуации, допущена одна ошибка или не более двух недочетов и обучающийся может их исправить самостоятельно или с небольшой помощью преподавателя.

«3» ставится, если отвечающий : правильно понимает сущность вопроса, но в ответе имеются отдельные пробелы в усвоении вопросов курса, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала; умеет применять полученные знания при решении простых задач по готовому алгоритму.

«2» ставится, если: отвечающий не овладел основными знаниями и умениями в соответствии с требованиями программы и допустил больше ошибок и недочетов, чем необходимо для оценки «3».

В процессе изучения дисциплины предполагается проведение практических занятий для закрепления теоретических знаний, тематика практических занятий учитывает специфику получаемой специальности.

С целью закрепления и систематизации знаний, формирования самостоятельного мышления в программе предусмотрены часы для самостоятельной работы студентов. Результаты самостоятельной работы представляются в следующих формах: доклад, индивидуальное домашнее задание.

Перечень контролируемых компетенций

Шифр	Компетенция
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями

3. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ

3.1. Текущий контроль

Текущий контроль знаний используется для оперативного и регулярного управления учебной деятельностью (в том числе самостоятельной) обучающихся. Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра, в ходе повседневной учебной работы. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины.

Оценочные средства позволяют провести текущий контроль по дисциплине. По каждому средству оценивается полнота и глубина освоения, характеризующиеся показателями и критериями оценивания

Показатель	Критерий	Шкала		
Пороговый (узнавание) «3»	Знает: базовые общие знания; Умеет: основные умения, требуемые для выполнения простых задач; Владеет: работает при прямом наблюдении.	3	2	1
Базовый (воспроизведение) «4»	Знает: факты, принципы, процессы, общие понятия в пределах области исследования; Умеет: диапазон практических умений, требуемых для решения определенных проблем в области исследования; Владеет: берет ответственность за завершение задач в исследовании, приспосабливает свое	4	3	2

Высокий (компетентность) «5» max балл	Знает: фактическое и теоретическое знание в пределах области исследования с пониманием границ применимости; Умеет: диапазон практических умений, требуемых для развития творческих решений, абстрагирования проблем; Владеет: контролирует работу, проводит оценку,	5	4	3

Максимальное количество баллов по каждому оценочному средству (соответствует вербальному критерию «высокий») представлено в Паспорте фонда оценочных средств и зависит от сложности темы и количества часов на ее усвоение.

3.2. Описание фонда оценочных средств

3.2.1. Критерии оценивания письменных и устных ответов обучающихся

С целью контроля и подготовки обучающихся к изучению новой темы может проводится устный опрос по предыдущим темам.

Критерии оценки:

– правильность ответа по содержанию задания (учитывается количество и характер ошибок при ответе);

– полнота и глубина ответа (учитывается количество усвоенных фактов, понятий и т.п.);

– осознанность ответа (учитывается понимание излагаемого материала);

– логика изложения материала (учитывается умение строить целостный, последовательный рассказ, грамотно пользоваться специальной терминологией);

– рациональность использованных приемов и способов решения поставленной учебной задачи (учитывается умение использовать наиболее прогрессивные и эффективные способы достижения цели);

– своевременность и эффективность использования наглядных пособий и технических средств при ответе (учитывается способность грамотно и с пользой применять наглядность и демонстрационный опыт при устном ответе);

– использование дополнительного материала;

– рациональность использования времени, отведенного на задание (не одобряется затянутость устного ответа во времени, с учетом индивидуальных особенностей обучающихся).

Оценка «отлично» выставляется, если обучающийся: полно и аргументировано отвечает по содержанию задания; обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно и правильно.

Оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «отлично», но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, но: излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если обучающийся обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «неудовлетворительно» отмечает такие недостатки в подготовке обучающегося, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

3.2.2. Примерный перечень оценочных средств

Основная цель – способствовать формированию общих и профессиональных компетенций посредством приобретения знаний, умений и навыков.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

Формировать ассортиментную политику предприятия.

Распознавать ассортимент продуктов.

Сравнивать потребительские свойства продуктов.

Определять качество продуктов, используя органолептические методы.

Выявлять недоброкачественность продуктов.

Определять энергетическую ценность продуктов.

Способы использования в кулинарии.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

Ключевые понятия; цели, задачи предмета;

общую классификацию сырья и продовольственных товаров;

пищевую ценность продуктов питания, свойства.

Показатели оценки качества.

Способы сохранения продуктов;

товароведную характеристику основных групп продовольственных товаров, ассортимент, классификацию, пищевую ценность, факторы, формирующие качество. Использование в кулинарии.

Упаковку, маркировку, условия и сроки хранения товаров.

3.2.3. Примеры оценочных средств

Примеры оценочных средств (при наличии) представлены в Приложении к рабочей программе дисциплины "Товароведение продовольственных товаров"

Открыть приложение

3.3. Темы докладов, рефератов, презентаций

Химический состав и пищевая ценность продовольственных товаров
Оценка качества продовольственных товаров
Хранение продовольственных товаров
Консервирование продовольственных товаров
Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров
Плодоовощные товары
Рыбные товары
Мясные товары
Молочные товары
Яйцо и продукты его переработки
Пищевые жиры
Кондитерские товары
Вкусовые товары
Пищевые концентраты

4. ПРОМЕЖУТОЧНЫЙ КОНТРОЛЬ

4.1. Оценочные средства для промежуточной аттестации

ФОС для промежуточной аттестации обучающихся по учебной дисциплине (модулю) Товароведение продовольственных товаров предназначен для оценки степени достижения запланированных результатов обучения по завершению изучения дисциплины в установленной учебным планом форме и позволяют определить результаты освоения дисциплины.
Рабочей программой предусмотрены:
- рубежный контроль по окончании изучения отдельных разделов программы;
- промежуточный контроль.
Формой контроля сформированности компетенций у обучающихся по учебной дисциплине (модулю) является:

Курс	Семестр	Вид контроля
2	3	Экзамен

4.2. Критерии оценивания

При оценке устного ответа учитываются: полнота и правильность ответа; степень осознанности, понимания изученного; языковое оформление ответа.
«5» ставится в том случае, если обучающийся: правильно понимает сущность вопроса, дает точное определение и истолкование основных понятий; строит ответ по собственному плану, сопровождает ответ новыми примерами, умеет применить знания в новой ситуации; может установить связь между изучаемым и ранее изученным материалом в том числе при изучении других предметов.
«4» ставится, если: ответ удовлетворяет основным требованиям к ответу на 5, но дан без использования собственного плана, новых примеров, применения знаний в новой ситуации, допущена одна ошибка или не более двух недочетов и обучающийся может их исправить самостоятельно или с небольшой помощью преподавателя.
«3» ставится, если обучающийся: правильно понимает сущность вопроса, но в ответе имеются отдельные пробелы в усвоении вопросов курса, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала; умеет применять полученные знания при решении простых задач по готовому алгоритму.
«2» ставится, если: обучающийся не овладел основными знаниями и умениями в соответствии с требованиями программы и допустил больше ошибок и недочетов, чем необходимо для оценки 3.
Оценка «1» ставится в том случае, если обучающийся не может ответить ни на один из поставленных вопросов.
Критерии оценки выполнения практического задания

Критерии оценки практического задания
«5» ставится если: обучающийся выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; получил правильные результаты и выводы; правильно и аккуратно выполнил все записи, вычисления, в рассуждениях и обосновании решения нет пробелов и ошибок; в решении нет математических ошибок (возможна одна неточность, описка, не являющаяся следствием незнания или непонимания учебного материала).
«4» ставится, если работа выполнена полностью, но обоснования шагов решения недостаточны; выполнены требования к оценке 5, но допущены 2-3 недочета, или не более одной ошибки и одного недочета.
«3» ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы; допущены более одной ошибки или более двух-трёх недочётов в выкладках, но учащийся владеет обязательными умениями по проверяемой теме.
«2» ставится, если работа выполнена не полностью и объем выполненной работы не позволяет сделать правильных выводов; работа проводилась неправильно, допущены существенные ошибки, показавшие, что обучающийся не владеет обязательные умениями по данной теме в полной мере.

«1» ставится, если: работа показала полное отсутствие у учащегося обязательных знаний и умений по проверяемой теме или значительная часть работы выполнена не самостоятельно. Оценка «5» соответствует высокому уровню, оценка «4» – базовому, оценка «3» – пороговому.

4.3. Вопросы для промежуточной аттестации

Типовые контрольные задания или иные материалы
для получения зачета по предмету товароведение продовольственных товаров.

В процессе изучения дисциплины предполагается проведение практических занятий для закрепления теоретических знаний, тематика практических занятий учитывает специфику получаемой специальности.

С целью закрепления и систематизации знаний, формирования самостоятельного мышления в программе предусмотрены часы для самостоятельной работы студентов. Результаты самостоятельной работы представляются в следующих формах: доклад, индивидуальное домашнее задание.

Перечень вопросов для подготовки к занятиям и зачету, типовые варианты тестов и контрольных работ, содержание заданий для выполнения практических и самостоятельных работ,

Вопросы для зачета.

1.Пищевые вещества: жиры, их значение.

2.Виды коровьего молока. Качество.

3.Семейства промысловых рыб. Химический состав рыбы.

4.Крахмал. Крупа саго. Производство, сырье.

5.Классификация мяса по видам животных, оценка качества.

6. Классификация, виды овощных консервов.

7.Пищевые вещества: белки, их значение, строение.

8. Луковые овощи. Качество.

9. Термическое состояние рыбы.

10.Пищевые вещества: ферменты, алкалоиды, их значение.

11.Виды мясных субпродуктов, их химический состав, классификация.

12. Концентрированные томатопродукты.

13.Характеристика видов слабоалкогольных и безалкогольных напитков.

14.Классификация и виды мясных консервов. Качество.

15.Классификация овощей по группам.

16.Производство и виды виноградных вин.

17.Виды крупы из овса. Пищевое значение, качество.

18.Сушенные и быстрозамороженные овощи, плоды, ягоды.

19.Виды кулинарных жиров. Маргарины.

20.Химический состав, виды крупы из гречихи. Качество.

21.Колбаса варенная, производство.

22.Классификация, виды рыбных консервов и пресервов. Качество.

23.Переработанные сыры, производство, виды.

24.Виды орехов, их значение

25.Производство, виды, состав чая и чайных напитков.

26.Виды муки. Показатели качества муки.

27.Классификация и виды кисломолочных диетических продуктов.

28.Виды пряностей их применение. Приправы, их виды, характеристика.

29.Способы посола рыбы. Балычные изделия.

30.Виды яичных товаров, качество.

31.Виды коровьего (сливочного) масла.

32.Классификация и виды рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий.

33.Ассортимент крупы из ячменя.

34.Классификация и виды рыбной икры. Качество.

35.Производство и виды натуральных сычужных сыров.

36.Ягоды, классификация, виды, химический состав.

37.Виды копчения и характеристика копченой рыбы.

38.Получение творога, сметаны, творожных изделий. Их виды, качество.

39.Значение и виды пищевых концентратов.

40.Яйцо, химический состав, классификация, виды.

41.Виды крупы из пшеницы. Качество.

42.Химический состав молока.

43.Сырье, производство, виды сырокопченых и варенокопченых колбас.

44.Рыба вяленая, сушеная. Качество.

45.Химический состав, классификация и характеристика плодов.

46.Производство, характеристика растительного масла.

47.Виды молока. Качество.

48.Характеристика группы томатных овощей.

49.Ассортимент топленых жиров.

50.Мясо кролика. Качество.

51.Сырье, виды ликероводочных изделий.

52.Химический состав, классификация и виды нерыбных продуктов моря.

53.Мясо птицы. Качество.

54.Витамины и минеральные вещества.

55.Сырье, производство и виды мясокопченностей.

56.Виды макаронных изделий. Качество.

57.Фитонциды, пищевые кислоты, их значение.

58.Характеристика клубнеплодов.

59.Производство, виды молочных консервов. Качество.

60.Задача: энергетическая ценность продукта. Определить калорийность 175г. Молока, если в 100г. Содержится: 3,2% белка, 6% жира, 4.8% углеводов,80% воды…Усвояемость-97%

61.Характеристика кофе и кофейных напитков.

62.Группа тыквенных овощей, виды. Качество.

63.Производство и виды сухого молока.

64.Характеристика углеводов.

65.Классификация и виды корнеплодов. Качество.

66.Классификация и виды мясных полуфабрикатов.

67.Грибы. Химический состав, виды.

68.Характеристика крупы из риса. Качество.

69.Термическое состояние мяса.

70.Дубильные и пектиновые вещества.

71.Переработенные сыры: производство, классификация, виды.

72.Салатно-шпинатные и бобовые овощи.

73.Сахар, мед. Получение, виды, качество.

74.Капустные и десертные овощи, виды.

75.Макаронные изделия, виды.

4.4. Перечень компетенций, которые сформированы у обучающихся при успешном выполнении заданий

В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся осваивают следующие компетенции:

Раздел/Тема	Компетенции
Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров	
Раздел 2. Товароведная характеристика продовольственных товаров.	

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Изучение дисциплины Товароведение продовольственных товаров является базой для освоения студентами курсов профессионального цикла, формирует базу для овладения профессиональными компетенциями, которые могут быть применены в видах профессиональной деятельности в соответствии с Государственным образовательным стандартом профессионального образования.

В процессе изучения дисциплины предполагается проведение практических занятий для закрепления теоретических знаний, тематика практических занятий учитывает специфику получаемой специальности.

С целью закрепления и систематизации знаний, формирования самостоятельного мышления в программе предусмотрены часы для самостоятельной работы студентов.

При изучении дисциплины - внимание студента будет обращено на её прикладной характер, на то, где и когда изучаемые теоретические положения и практические навыки могут быть использованы в будущей практической деятельности.