

Министерство образования и науки РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО

Зав. кафедрой

ТЭТ ТТФ

аббревиатура кафедры



подпись,

И.В. Кротова

инициалы, фамилия

" 19 " декабря 2017 г.

Торгово-экономический институт

полное наименование института

Кафедра товароведения и экспертизы
товаров

и кафедры, реализующей дисциплину

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине (модулю), практике

Б1.В.ДВ.12.1

индекс и наименование дисциплины (модуля)

Товароведение продовольственных товаров

*или практики (на русском и иностранном языке (при реализации на иностранном языке)) в соответствии с
ФГОС ВО и учебным планом*

Направление подготовки/специальность

38.03.02 Менеджмент

*код и наименование направления
подготовки/специальности*

Направленность (профиль)

**38.03.02.02.13 "Менеджмент организации (в
сфере услуг)"**

код и наименование направленности (профиля)

Красноярск 2017 г.

1. Перечень компетенций

курс	семестр	Код и содержание компетенции	Результаты обучения (компоненты компетенции)	Оценочные средства
3	5	ПК- 6 - способностью участвовать в управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой организационных изменений	Знать: Основы товароведения продовольственных товаров	Лабораторные занятия, вопросы к зачету
			Уметь: использовать знания основ товароведения продовольственных товаров для решения стандартных задач в различных сферах профессиональной деятельности	Лабораторные занятия, вопросы к зачету
			Владеть: способностью участвовать в управлении проектом, программе внедрения технологических и продуктовых инноваций или программе организационных изменений	Лабораторные занятия, вопросы к зачету
3	5	ПК-8 - владением навыками документального оформления решений в управлении операционной (производственной) деятельности организаций при внедрении технологических, продуктовых инноваций или организационных изменений	Знать: основы документального оформления решений в управлении операционной (производственной) деятельности организаций	Лабораторные занятия, вопросы к зачету
			Уметь: документально оформлять результаты исследования соответствия качества продовольственных товаров нормативным и правовым документам	Лабораторные занятия, вопросы к зачету
			Владеть: навыками поиска, анализа и использования нормативных и правовых документов в области товароведения продовольственных товаров	Лабораторные занятия, вопросы к зачету
3	5	СПК – 3 - умением проектировать и организовывать торгово-технологические процессы организации с учетом современного технического оснащения, формировать ассортиментную политику и	Знать: сущность процесса товародвижения	Лабораторные занятия, вопросы к зачету
			Уметь: находить организационно-управленческие решения задач определения качества и безопасности продовольственных товаров с	Лабораторные занятия, вопросы к зачету

		контролировать качество товаров, разрабатывать и применять методы, принципы и инструменты управления, направленные на повышение эффективности работы	учетом имеющихся знаний о методах исследования, ассортименте, товарных потерях	
			Владеть: навыками организации контроля качества продовольственных товаров на предприятиях торговли, управления ассортиментом товаров и предупреждения товарных потерь	Лабораторные занятия, вопросы к зачету

2 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки владений, умений, знаний, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы с описанием шкал оценивания и методическими материалами, определяющими процедуру оценивания

2.1 Текущий контроль

Текущий контроль по дисциплине осуществляется в следующих формах:

- лабораторные работы.

Контроль знаний студентов проводится при завершении обучения по каждому разделу дисциплины.

2.1 Лабораторные работы

Целями выполнения лабораторных работ является:

- обобщение, систематизация, углубление, закрепление полученных теоретических знаний основ товароведения продовольственных товаров
- приобретения навыков поиска, анализа и использования нормативных и правовых документов в области товароведения продовольственных товаров.

Методические указания по выполнению лабораторных работ содержат теоретические сведения, перечень материалов и указания для практического выполнения. Теоретический материал студенты изучают самостоятельно, используя учебники и конспекты лекций.

К защите лабораторной работы допускаются студенты, полностью выполнившие задания, прошедшие необходимые расчеты, заполнившие таблицы, сделавшие выводы, подготовившие ответы на теоретические вопросы.

Выполнение лабораторных работ должно быть оформлено в тетради для лабораторных работ, и включать в себя:

- номер и тему занятия;
- план занятия;
- выполнение заданий в виде письменных ответов, заполнения таблиц, схем;
- выводы;
- краткие ответы на контрольные вопросы.

Защита лабораторной работы оценивается по двухбалльной системе: зачтено / не зачтено.

Критерии оценки защиты лабораторных работ

«Зачтено» – выполнены все задания лабораторной работы, сформулированы выводы, ответы на все контрольные вопросы без ошибок, работа оформлена правильно. Показано владение навыками поиска, анализа и использования нормативных и правовых документов в области товароведения продовольственных товаров, организации контроля качества продовольственных товаров на предприятиях торговли, управления ассортиментом товаров и предупреждения товарных потерь.

«Не зачтено» - не выполнены или выполнены неправильно задания лабораторной работы, выводы сформулированы не четко, ответы на контрольные вопросы с ошибками или нет ответов на контрольные вопросы. Недостаточное владение навыками поиска, анализа и использования нормативных и правовых документов в области товароведения продовольственных товаров, организации контроля качества продовольственных товаров на предприятиях торговли, управления ассортиментом товаров и предупреждения товарных потерь.

Студенту может быть предоставлено право доработки лабораторной работы и повторной защиты.

2.2 Промежуточный контроль

Промежуточный контроль знаний студентов по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» проводится в виде зачета в 5 семестре. Цель зачета – проверка усвоения студентами теоретического материала по темам курса.

Зачет по дисциплине может проводиться следующих формах:

- в письменном виде (письменный ответ студентов на поставленные преподавателем вопросы и задания);
- в форме устного собеседования по основным темам курса.

Уровень знаний, умений и навыков студентов при проведении зачёта оценивается по двухбалльной шкале оценками: «зачтено» и «не зачтено»

Вопросы к зачету

1. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров. Общие понятия. Классификация продовольственных товаров.

2. Химический состав продовольственных товаров. Пищевая ценность. Методы контроля качества продовольственных товаров

3. Градации качества пищевых товаров. Факторы, влияющие на качество товаров

4. Зерномучные товары (зерно, крупы, мука, хлеб и хлебобулочные изделия, макаронные изделия). Химический состав и пищевая ценность. Классификация. Требования к качеству, хранение.

5. Свежие плодоовощные товары. Продукты переработки плодов и овощей. Химический состав и пищевая ценность. Классификация. Требования к качеству, хранение.

6. Сахар, мед, крахмал. Сырье. Химический состав и пищевая ценность. Классификация. Требования к качеству, хранение.

7. Кондитерские товары. Химический состав и пищевая ценность. Классификация. Требования к качеству, хранение.

8. Вкусовые товары. Химический состав и пищевая ценность. Классификация. Требования к качеству, хранение.

9. Молоко и молочные товары. Молоко. Химический состав и пищевая ценность молока. Классификация. Требования к качеству, хранение.

10. Переработанное молоко и молочные консервы. Химический состав и пищевая ценность. Классификация. Требования к качеству, хранение.

11. Яйцо птицы и яичные продукты. Химический состав и пищевая ценность. Классификация. Требования к качеству, хранение.

12. Мясо свежее. Основные ткани. Пищевая ценность и химический состав мяса. Классификация мяса убойных животных (по виду, возрасту, упитанности, термическому состоянию).

13. Мясо переработанное. Химический состав и пищевая ценность. Классификация. Требования к качеству, хранение.

14. Рыба свежая. Строение, химический состав и пищевая ценность. Основные промысловые семейств. Требования к качеству, хранение.

15. Переработанные рыбные товары Продукты из нерыбных объектов (морепродукты). Химический состав и пищевая ценность. Классификация. Требования к качеству, хранение.

16. Продовольственных товаров смешанного происхождения. Пищевые жиры, майонез. Химический состав и пищевая ценность. Классификация. Требования к качеству, хранение.

Критерии оценки ответа студента на зачете:

- «зачтено» выставляется студенту, если он имеет знания основного материала, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач. Студент демонстрирует знание основ товароведения продовольственных товаров, документального оформления решений в управлении операционной (производственной) деятельности организаций, навыки поиска, анализа и использования нормативных и правовых документов в области товароведения продовольственных товаров;

- «не зачтено» - выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями отвечает на вопросы. Студент демонстрирует фрагментарные знания основ товароведения продовольственных товаров, документального оформления решений в управлении операционной (производственной) деятельности организаций, недостаточные навыки поиска, анализа и использования нормативных и правовых документов в области товароведения продовольственных товаров. Ответ представляет собой разрозненные знания с существенными ошибками по вопросам. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента.

Оценочные средства для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбираются с учетом их индивидуальных психофизических особенностей.

Таблица 1 – Рекомендованные оценочные средства для студентов с ограниченными возможностями здоровья

Категории студентов	Виды оценочных средств	Форма контроля и оценки результатов обучения
С нарушением слуха	Контрольные вопросы	Преимущественно письменная проверка
С нарушением зрения	Контрольные вопросы	Преимущественно устная проверка (индивидуально)
С нарушением опорно-двигательного аппарата	Контрольные вопросы дистанционно.	Письменная проверка

ФОС по дисциплине Товароведение продовольственных товаров

разработаны в соответствии с ПВД ФОС-2017 Университета, ФГОС ВО направления подготовки 38.03.02 Менеджмент и учебным планом 38.03.02.02.13 "Менеджмент организации (в сфере услуг)"

очная форма обучения, 2017 год набора

Разработчик(и)



подпись,

О.А. Стародуб

инициалы, фамилия