

Автономная некоммерческая организация профессионального образования  
«Байкальский институт профессионального образования»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор, доцент  
Спиридонова Е.В.  
«12» апреля 2021 г.

Фонд оценочных средств  
для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации  
по профессиональному модулю  
ПМ.03 УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И  
ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРОВ

Специальность 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Уровень подготовки: базовый

Квалификация: Менеджер по продажам

Иркутск, 2021

Фонд оценочных средств ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров разработан в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям), утвержденного Министерством образования и науки РФ от 15.05.2014 г. приказ № 539, зарегистрированного Министерством юстиции РФ (рег. № 32855 от 25.06.2014 г

Организация-разработчик: АНО ПО «Байкальский институт профессионального образования»

Разработчик: Бальжинимаев Батор Мунко-Жаргалович, к.э.н., доцент

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств
2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке
3. Оценка освоения курса
4. Контрольно-оценочные материалы для аттестации

## 1. Паспорт фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме квалификационного экзамена.

ФОС разработан на основе:

- ФГОС СПО основной профессиональной образовательной программы по специальности 38.02.04. Коммерция (по отраслям)

- программы профессионального модуля ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров.

## 2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения профессионального модуля; оценка компетенций обучающихся.

### Контролируемые компетенции:

ПК 3.1	Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров
ПК 3.2	Расчислять товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию
ПК 3.3	Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями
ПК 3.4	Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества
ПК 3.5	Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов
ПК 3.6	Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями
ПК 3.7	Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные
ПК 3.8	Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

ОК 7	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
------	--

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- определения показателей ассортимента;
- распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;
- оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями;
- установления градаций качества;
- расшифровки маркировки;
- контроля режимов и сроков хранения товаров;
- соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения

**уметь:**

- применять методы товароведения;
- формировать и анализировать торговый (или промышленный ассортимент);
- оценивать качество товаров и устанавливать градации их качества;
- рассчитывать товарные потери и списывать их;
- идентифицировать товары;
- соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним

**знать:**

- теоретические основы товароведения;
- основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;
- виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;
- классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества и маркировку;
- условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
- особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров

### **Перечень оценочных средств по разделам рабочей программы ПМ для текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации**

Разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочное средство
МДК 03.01. Теоретические основы товароведения	ПК 3.1.ПК 3.2 ПК 3.3ПК3.4. ПК 3.5ПК 3.6. ПК3.7ПК 3.8. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7. ОК 12.	Тесты, задания самостоятельных работ, задания практических работ
МДК 03. 02. Товароведение Продовольственных и непродовольственных товаров	ПК 3.1.ПК 3.2 ПК 3.3ПК3.4. ПК 3.5ПК 3.6. ПК3.7ПК 3.8. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7. ОК 12.	Тесты, задания самостоятельных работ, задания практических работ

Учебная практика	ПК 3.1.ПК 3.2 ПК 3.3ПК3.4. ПК 3.5ПК 3.6. ПК3.7ПК 3.8. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7. ОК 12.	Тесты, задания самостоятельных работ, задания практических работ
Производственная практика (по профилю специальности)	ПК 3.1.ПК 3.2 ПК 3.3ПК3.4. ПК 3.5ПК 3.6. ПК3.7ПК 3.8. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7. ОК 12.	Тесты, задания самостоятельных работ, задания практических работ

Кодификатор оценочных средств (примерный перечень и краткая характеристика оценочных средств)

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	Задания для самостоятельной работы	Средство проверки умений применить полученные знания по заранее определенной методике для решения задач или заданий по модулю или дисциплине в целом.	Комплект заданий
2	Кейс-задания	Проблемное задание, в котором обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.	Комплект кейс-заданий
3	Контрольная работа	Средство проверки умений применить полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных заданий по вариантам
4	Программы компьютерного тестирования Электронный практикум	Средства, позволяющие оперативно получить объективную информацию об усвоении обучающимися контролируемого материала, возможность детально и персонализировано представить эту информацию	Перечень компьютерных тестов, электронных практикумов
5	Типовое задание	Стандартные задания, позволяющие проверить умение решать как учебные, так и профессиональные задачи. Содержание заданий должно максимально соответствовать видам профессиональной деятельности	Комплект типовых заданий
6	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Комплект тестовых заданий

### 3. Оценка освоения курса

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля
ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров	Выполнение заданий самостоятельной и практической работы, тестирование, работа со словарями и справочной литературой, составление тематического конспекта, самоконтроль.
ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию	Выполнение заданий самостоятельной и практической работы, тестирование, работа со словарями и справочной литературой, составление тематического конспекта, самоконтроль.
ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями	Выполнение заданий самостоятельной и практической работы, тестирование, работа со словарями и справочной литературой, составление тематического конспекта, самоконтроль.
ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества	Выполнение заданий самостоятельной и практической работы, тестирование, работа со словарями и справочной литературой, составление тематического конспекта, самоконтроль.
ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов	Выполнение заданий самостоятельной и практической работы, тестирование, работа со словарями и справочной литературой, составление тематического конспекта, самоконтроль.
ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями	Выполнение заданий самостоятельной и практической работы, тестирование, работа со словарями и справочной литературой, составление тематического конспекта, самоконтроль.
ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерения в системные	Выполнение заданий самостоятельной и практической работы, тестирование, работа со словарями и справочной литературой, составление тематического конспекта, самоконтроль.

ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю	Выполнение заданий самостоятельной и практической работы, тестирование, работа со словарями и справочной литературой, составление тематического конспекта, самоконтроль.
<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Формы и методы контроля</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Выполнение заданий самостоятельной и практической работы, тестирование, работа со словарями и справочной литературой, составление тематического конспекта, самоконтроль.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Выполнение заданий самостоятельной и практической работы, тестирование, работа со словарями и справочной литературой, составление тематического конспекта, самоконтроль.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Выполнение заданий самостоятельной и практической работы, тестирование, работа со словарями и справочной литературой, составление тематического конспекта, самоконтроль.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Выполнение заданий самостоятельной и практической работы, тестирование, работа со словарями и справочной литературой, составление тематического конспекта, самоконтроль.
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Выполнение заданий самостоятельной и практической работы, тестирование, работа со словарями и справочной литературой, составление тематического конспекта, самоконтроль.
ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Выполнение заданий самостоятельной и практической работы, тестирование, работа со словарями и справочной литературой, составление тематического конспекта, самоконтроль.
ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий	Выполнение заданий самостоятельной и практической работы, тестирование, работа со словарями и справочной литературой, составление тематического конспекта, самоконтроль.



## **4. Контрольно-оценочные материалы для аттестации**

### **4.1. Самостоятельная работа**

#### **МДК 03.01 Теоретические основы товароведения**

- Самостоятельная работа 1. Оценка качества
- Самостоятельная работа 2. Количественная характеристика товаров
- Самостоятельная работа 3. Контроль качества и количества товарных партий
- Самостоятельная работа 4. Органолептические методы
- Самостоятельная работа 5. Измерительные методы оценки качества пищевых продуктов
- Самостоятельная работа 6. Химические и биохимические методы
- Самостоятельная работа 7. Физиологические методы. Товароведно-технологические методы
- Самостоятельная работа 8. Технологический цикл товаров
- Самостоятельная работа 9. Обеспечение качества и количества товаров
- Самостоятельная работа 10. Сохраняющие факторы
- Самостоятельная работа 11. Физические свойства товаров
- Самостоятельная работа 12. Химические состав и свойства товаров
- Самостоятельная работа 13. Тара и упаковочные материалы
- Самостоятельная работа 14. Классификация тары и упаковки
- Самостоятельная работа 15. Информация о товаре. Маркировка

#### **МДК 03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров**

- Самостоятельная работа 1. Теоретические основы товароведения
- Самостоятельная работа 2. Хозяйственные товары из пластмасс
- Самостоятельная работа 3. Металлохозяйственные товары
- Самостоятельная работа 4. Металлохозяйственные товары. Металлическая посуда
- Самостоятельная работа 5. Стекланные бытовые товары
- Самостоятельная работа 6. Керамические бытовые товары
- Самостоятельная работа 7. Товары бытовой химии
- Самостоятельная работа 8. Строительные товары
- Самостоятельная работа 9. Строительные материалы. Стеновые материалы и изделия
- Самостоятельная работа 10. Электробытовые товары
- Самостоятельная работа 11. Текстильные товары
- Самостоятельная работа 12. Швейные товары
- Самостоятельная работа 13. Трикотажные товары
- Самостоятельная работа 14. Пушно-меховые товары
- Самостоятельная работа 15. Обувные товары
- Самостоятельная работа 16. Галантерейные товары
- Самостоятельная работа 17. Ювелирные товары и часы
- Самостоятельная работа 18. Мебельные товары
- Самостоятельная работа 19. Парфюмерные товары. Косметические товары

## 4.2. Практическая работа

### МДК 03.01 Теоретические основы товароведения

Практическая работа 1. Объекты и субъекты товароведной деятельности

Практическая работа 2. Методы товароведения

Практическая работа 3. Ассортимент товаров

Практическая работа 4. Качество товаров

Практическая работа 5. Количественная характеристика товаров

Практическая работа 6. Контроль качества и количества

### МДК 03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров

Практическая работа 1. Яйца, яичные продукты. Растительные масла. Масло коровье

Практическая работа 2. Животные топленые жиры.

Практическая работа 3. Зерномучные продукты: Зерно, мука.

Практическая работа 4. Крупы и макаронные изделия. Хлеб и хлебобулочные изделия

Практическая работа 5. Крахмал, сахар, мёд, патока, плодово-ягодные кондитерские изделия

Практическая работа 6. Вкусовые товары: кофе, пряности, приправы

## 4.3. Вопросы промежуточной аттестации

### МДК 03.01 Теоретические основы товароведения

Изучение основополагающих характеристик товара, составляющих его потребительную стоимость, а также их изменений на всех этапах товародвижения – это?

{~товароведение

= цель товароведения

~объект товароведения

~задача товароведения}

Комплексная дисциплина, предметом изучения которой является потребительная стоимость товара – это?

{= товароведение

~цель товароведения

~объект товароведения

~задача товароведения}

Любая вещь, не ограниченная в обороте, свободно отчуждаемая и переходящая от одного лица другому по договору купли-продажи -

это?

{~товароведение

~цель товароведения

= объект товароведения

~задача товароведения}

Определение номенклатуры потребительских свойств товаров и их показателей, в том числе безопасность – это?

{ ~товароведение

~цель товароведения

~объект товароведения

= задача товароведения}

Потребительная стоимость – объективная особенность товара, обуславливающая полезность, удовлетворяющая потребности и проявляющаяся при потреблении или эксплуатации товара.

{= да

~нет}

Объектами товароведной деятельности являются товары

{= да

~нет}

Объект купли – продажи и средство удовлетворения потребностей потребителей – это товар?

{= да

~нет}

Данный вид стоимости характеризует товар с точки зрения его обмена на другие вещи.

{~потребительская

= меновая

~индивидуальная потребительская

~общественная потребительская }

Данным видом стоимости обладают товары, созданные производителем для общественного пользования.

{~потребительская

~меновая

~индивидуальная потребительская

= общественная потребительская }

Данный вид стоимости состоит из максимальной пользы, которую товар приносит потребителю.

{= потребительская

~меновая

~индивидуальная потребительская

~общественная потребительская }

Кто входит в первую группу субъектов товароведной деятельности?

{~эксперты независимых организаций

~потребители

= товароведы

~все варианты верны }

Кто входит во вторую группу субъектов товароведной деятельности?

{~эксперты независимых организаций

= потребители

~товароведы

~все варианты верны }

Кто входит в третью группу субъектов товароведной деятельности?

{= эксперты независимых организаций

~потребители

~товароведы

~все варианты верны }

Кто является субъектом товароведной деятельности?

{~эксперты независимых организаций

~потребители

~товароведы

= все варианты верны }

Что из перечисленного не относится к направлениям товароведной деятельности?

{~технологическое

~организационно-управленческое

~маркетинговое

= нет верного ответа }

Одна из важнейших задач технологии питания, тесно связанная с аналитической и физической химией и другими областями знаний – это?

- {=исследование пищевых систем
- ~пищевые продукты
- ~органолептический анализ
- ~нет верного ответа }

Сложные по структуре многокомпонентные системы, качество которых зависит от свойств и совокупности изменений в составе и структуре пищевого сырья при его технологической обработке и последующем хранении – это?

- {~исследование пищевых систем
- =пищевые продукты
- ~органолептический анализ
- ~нет верного ответа }

Физико-химические методы анализа - обширная группа методов, в которых количественный анализ проводят с применением измерительных приборов, поэтому их часто называют инструментальными методами.

- {=да
- ~нет }

Методы, которые основаны на измерении электрической проводимости, потенциалов, силы тока и других электрохимических или электрофизических параметров анализируемой системы – это?

- {=электрохимические
- ~хроматографические
- ~спектральные
- ~все ответы верны }

Методы, которые основаны на измерении различных эффектов взаимодействия вещества с электромагнитным излучением и какого-либо спектрального параметра (длины волны, частоты колебаний, энергии) – это?

- {~электрохимические
- ~хроматографические
- =спектральные
- ~все ответы верны }

Микроскопические методы применяются для качественного и частично количественного анализа порошкообразных продуктов

{=да  
~нет}

Методы для определения качественных показателей применяют для изучения потребительских свойств в процессе потребления или реализации пищевых продуктов, а также для установления степени пригодности продукта к промышленной переработке – это?

{~микроскопические методы  
=товароведно-технологические методы  
~физиологические методы  
~все ответы верны }

Методы, которые широко используются при разработке новых продуктов питания, применении новых, нетрадиционных видов сырья, новых пищевых добавок и новых упаковочных материалов – это?

{~микроскопические методы  
~товароведно-технологические методы  
= физиологические методы  
~все ответы верны }

К основным стадиям технологического цикла, влияющими на формирование и сохранение количественных характеристик единичных экземпляров и товарных партий не относится:

{~Предтоварная стадия  
~Товарная стадия  
~Стадия утилизации отходов  
= нет верного ответа }

В предтоварную стадию не входит:

{~разработка продукции  
~контроль готовой продукции  
=реализация товаров  
~производство продукции }

В товарную стадию не входит:

{~формирование товарных партий  
~хранение товаров  
~эксплуатация товаров

= повторное использование }

К какой стадии относится промышленная переработка товаров?

{~Предтоварная стадия

~Товарная стадия

=Стадия утилизации отходов товаров

~нет верного ответа }

Сопроводительная документация, используемая для идентификации, должна быть адресной, должна удовлетворять принципам информативной достаточности, преемственности, доступности, сохраняемости.

{= да

~нет }

Обеспечение качества и количества товаров – это совокупность планируемых и систематически проводимых мероприятий, направленных на формирование и сохранение установленных требований к качеству и заданному количеству товаров.

{= да

~нет }

К формирующим факторам не относится:

{~проектирование

~ сырье

~конституция

= нет верного ответа }

К каким формирующим факторам относятся требования, которые устанавливаются на основе маркетинговых исследований рынка, конечным результатом которых является определение запросов потребителей к уровню качества, а также к наиболее приемлемым количественным характеристикам (размеры изделий, масса упаковочных единиц и т.п.)?

{= проектирование

~сырье

~конституция

~нет верного ответа }

Какой фактор оказывает решающее воздействие на формирование основных характеристик непродовольственных товаров: ассортиментную, количественную, качественную и стоимостную?

{~проектирование  
~сырье  
= конституция  
~нет верного ответа}

Какой формирующий фактор представляет собой совокупность операций, предназначенных для формирования основополагающих товароведных характеристик готовой продукции?

{~проектирование  
~сырье  
~конституция  
= нет верного ответа}

К сохраняющим факторам не относятся:

{~упаковка  
~хранение  
~реализация  
= нет верного ответа }

К какому из сохраняющих факторов относится этап технологического цикла товародвижения от выпуска готовой продукции до потребления или утилизации, цель которого – обеспечение стабильности исходных свойств или их изменение с минимальными потерями

{~упаковка  
= хранение  
~реализация  
~нет верного ответа}

К какому из сохраняющих факторов относится деятельность по отпуску товаров потребителям: создание потребительских предпочтений, обеспечивающих сбыт товара?

{~упаковка  
~хранение  
= реализация  
~нет верного ответа}

К какому из сохраняющих факторов относится совокупность операций по подготовке товаров к реализации в целях обеспечения надлежащего качества и необходимого количества или комплектности товаров?



{~упаковка  
~хранение  
~реализация  
= нет верного ответа}

К какому из сохраняющих факторов относится средство или комплекс средств, обеспечивающих защиту товара от повреждений и потерь, а окружающую среду – от загрязнения?

{= упаковка  
~хранение  
~реализация  
~нет верного ответа}

### **МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров**

Неорганические вещества, входящие в состав пищевых продуктов:

{~вода  
~минеральные элементы  
=все ответы верны}

Органические вещества, входящие в состав пищевых продуктов:

{~углеводы  
~жиры  
~витамины  
=все ответы верны}

Какие органические вещества являются биорегуляторами различных процессов, протекающих в живом организме?

{~углеводы  
~жиры  
=витамины  
~органические кислоты}

Какие органические вещества придают кислый вкус пищевым продуктам, участвуют в формировании аромата, используются в качестве консервантов (уксусная, сорбиновая, бензойная кислоты)?

{~углеводы  
~жиры  
~витамины  
=органические кислоты}

Какие органические вещества относятся к красящим?

{~ликопин

~хлорофилл

~каротиноид

=все ответы верны}

Консервирование – способ консервации пищевых продуктов (изготовления консервов), заключается в технической обработке продуктов питания для угнетения жизнедеятельности, портящих продукты микроорганизмов.

{=да

~нет}

Способ, который предусматривает освобождение продукта от всех форм микроорганизмов, в том числе и от спор.

{=стерилизация;

~пастеризация

~тиндализация

~нет верного ответа}

Процесс, который представляет собой комбинированное воздействие на пищевой продукт высушивания, соления, нагревания и антисептического действия дыма – это?

{~презервирование

=копчение

~тиндализация

~нет верного ответа}

Процесс, который представляет собой метод изготовления особого вида консервированных пищевых продуктов – это?

{=презервирование

~копчение

~тиндализация

~нет верного ответа}

Что не относится к допущенным в пищевой промышленности химическим веществам для целей консервирования?

{~антисептические вещества

~антибиотики

~антиокислители.

=нет верного ответа}

В требования к качеству картофеля входят?

{~непроросшие клубни

~картофель отборных сортов должен поступать без дефектов, очищенным от земли.

~запах и вкус картофеля - свойственные ботаническому сорту

=все ответы верны}

Требования к качеству капустных овощей не допускают:

{~треснувшие кочаны

~подмороженные кочаны

=одного ботанического сорта

~с посторонним запахом}

Лук репчатый и чеснок упаковывают в кули и сетки-мешки по 30 кг, а зеленый лук, лук-порей и лук-батун - в ящики-клетки или корзины рядами.

{=да

~нет}

Охлаждение — это способ консервирования, при котором температуру в толще мышц рыбы понижают до  $-1^{\circ}\text{C}$

{=да

~нет}

Рыбу охлаждают?

{~мелкодробленным льдом

~холодной водой

~рассолом

=все варианты верны}

К какому сорту относится рыба на поверхности которой имеются небольшие повреждения: сбитость чешуи, кровоподтеки, незначительное потускнение. У осетровых и лососевых допускаются поверхностное пожелтение кожи, но не проникшее в мясо и разрезы брюшка (у разделанной рыбы)?

{~первый сорт

=второй сорт

~третий сорт

~нет верного варианта}

Сортность мяса, его пищевая и энергетическая ценность зависят от вида, возраста и упитанности животных, а также от условий их содержания.

{=да

~нет}

Вещества, извлекаемые из мяса водой, которые переходят в бульон при варке – это?

{~белки

~жиры

~минеральные вещества

=экстраактивные вещества}

По термическому состоянию мясо подразделяют на:

{~парное

~остывшее

~охлажденное

=все ответы верны}

По доброкачественности мясо подразделяют на:

{~свежее

~сомнительной свежести

~несвежее

=все варианты верны}

Категория упитанности определяется развитием мышечной ткани, отложением подкожного и мышечного жира и степени выступления костей.

{=да

~нет}

Кисломолочные продукты – это продукты, вырабатываемые сквашиванием молока или сливок чистыми культурами молочнокислых бактерий с добавлением или без добавления дрожжей и уксуснокислых бактерий.

{=да

~нет}

Кисломолочный концентрированный белковый продукт,

приготовленный из коровьего молока, обладает высокой пищевой и диетической ценностью – это?

{~сметана

=творог

~творожные изделия

~кефир}

В требования к качеству яичной продукции не входят:

{~плотный белок

~желток прочный

~содержимое без посторонних запахов

=нет верных вариантов}

В классификацию по происхождению масла подразделяются:

{~животные

~растительные

~комбинированные

=все варианты верны}

Животные топленые жиры – это продукты, полученные путем сухой или мокрой вытопки жира-сырца или вываривания костей животных

{=да

~нет}

В зависимости от качества жир птиц делят на:

{=на 1 и 2-й сорт

~на сорта не подразделяют

~на высший и 1 сорт

~нет верного ответа}

Мука – порошкообразный продукт, полученный при размоле зерна

{=да

~нет}

Хлебные изделия в зависимости от вида муки могут быть:

{~Ржаными

~ржано-пшеничными

~пшеничными

=все ответы верны}

Продукт студнеобразной консистенции, полученный увариванием сахаро-паточного сиропа с плодово-ягодными пюре – это?

{~пастильные изделия

=мармелад

~варенье

~джем}

Изготовлен из плодов и ягод, обладающих высокой желирующей способностью – это?

{~варенье

=джем

~повидло

~желе}

Вкусовые продукты — это группа разнообразных по природе продуктов, главными компонентами которых являются биологически активные вещества, воздействующие на центральную нервную систему или на органы вкуса и обоняния.

{=да

~нет}

По типу чайного листа чай делится на:

{~высокосортные

~среднесортные

~низкосортные

=все ответы верные}

#### 4.4. Критерии оценивания

Основой для определения уровня знаний, умений, навыков являются критерии оценивания – полнота и правильность: правильный, точный ответ; правильный, но неполный или неточный ответ; неправильный ответ; нет ответа.

При выставлении отметок необходимо учитывать классификации ошибок и их качество: грубые ошибки; однотипные ошибки; негрубые ошибки; недочеты.

Успешность освоения обучающимися тем дисциплины определяется качеством освоения знаний, умений и практических навыков, оценка выставляется по пятибалльной системе: «5» – отлично, «4» – хорошо, «3» – удовлетворительно, «2» – неудовлетворительно.

**Критерии оценивания самостоятельной работы:** уровень освоения студентом учебного материала; полнота и глубина общеучебных представлений, знаний и умений по изучаемой теме, к которой относится

данная самостоятельная работа; сформированность общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций (умение применять теоретические знания на практике.).

выполнен тематический конспект, правильно решены задачи и выполнены упражнения, даны точные ответы на тестовые задания (если имеются) – «зачтено».

не выполнен тематический конспект, не правильно решены задачи и выполнены упражнения, даны не точные ответы на тестовые задания (если имеются) – «не зачтено».

### **Критерии оценивания контрольной работы**

«5» (отлично) – в работе присутствуют все структурные элементы, вопросы раскрыты полно, изложение материала логично, выводы аргументированы, использована актуальная литература, работа правильно оформлена.

«4» (хорошо) – в работе есть 2-3 незначительные ошибки, изложенный материал не противоречит выводам, в списке источников достаточное количество позиций, нет грубых ошибок в оформлении.

«3» (удовлетворительно) – один из вопросов раскрыт не полностью, присутствуют логические и фактические ошибки, плохо прослеживается связь между ответом и выводами, в списке литературы много устаревших источников, допущены существенные ошибки в оформлении.

«2» (неудовлетворительно) – количество ошибок превышает допустимую норму, в работе отсутствуют выводы или не хватает других структурных элементов, в списке литературы недостаточно источников, работа оформлена не по требованиям.

### **Критерии практической работы**

«5» (отлично) – обучающийся показывает глубокие и полные знания учебного материала, при изложении не допускает неточностей и искажения фактов, излагает материал в логической последовательности, хорошо ориентируется в излагаемом материале, может дать обоснование высказываемым суждениям.

«4» (хорошо) – обучающийся освоил учебный материал в полном объёме, хорошо ориентируется в учебном материале, излагает материал в логической последовательности, однако при ответе допускает неточности.

«3» (удовлетворительно) – обучающийся освоил основные положения темы практического занятия, однако при изложении учебного материала допускает неточности, излагает его неполно и непоследовательно, для изложения нуждается в наводящих вопросах со стороны преподавателя, испытывает сложности с обоснованием высказанных суждений.

«2» (неудовлетворительно) – обучающийся имеет разрозненные и несистематизированные знания учебного материала, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении основных понятий, искажает их смысл, не может самостоятельно излагать материал.

### Критерий оценивания тестирования в системе «Moodle»

Количество баллов	Отметка по 5-ти балльной шкале
23 - 25 баллов	5
20 – 22 баллов	4
13 – 19 балла	3
12 баллов и менее	2