УТВЕРЖДЕНА

Директор Челябинского филиала

РАНХиГС Е.В. Алдошенко

Электронная подпись

**ФОНД** **ОЦЕНОЧНЫХ** **СРЕДСТВ**

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.09 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров»

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине ОП.09 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров разработан на основе рабочей программы учебной дисциплины «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров» для специальности 38.02.03 Операционная деятельность в логистике.

**Рабочая программа дисциплины «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров» рассмотрена и одобрена на заседании ученного совета Протокол № 9 от «25» мая 2023 г.**

Организация разработчик: РАНХиГС

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. [Паспорт оценочных средств по РПД 4](#_bookmark0)
   1. [Область применения оценочных средств промежуточной аттестации 4](#_bookmark1)
   2. [Цели и задачи промежуточной аттестации 4](#_bookmark2)
   3. [Формы проведения промежуточной аттестации 4](#_bookmark3)
   4. [Задания для промежуточной аттестации 4](#_bookmark4)

# ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО РПД

ОП.09 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров»

*(индекс,* *наименование)*

## Область применения оценочных средств промежуточной аттестации

Фонды оценочных средств промежуточной аттестации являются частью рабочей программы дисциплины (модуля) программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 38.02.03 Операционная деятельность в логистике.

## Цели и задачи промежуточной аттестации

Целью промежуточной аттестации является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся, ФГОС СПО по специальности 38.02.03 Операционная деятельность в логистике. Промежуточная аттестация призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определить уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета. Возможно применение балльно-рейтинговой системы оценивания (далее — БРС).

Знания и компетенции студента на зачете оцениваются оценками: «*зачтено*», «*незачтено*».

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее соответственно — инвалиды, лица с ограниченными возможностями здоровья) промежуточная аттестация проводится с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальные особенности).

Обучающиеся, имеющие академическую задолженность, вправе пройти промежуточную аттестацию по соответствующей дисциплине или практике не более двух раз.

## Формы проведения промежуточной аттестации

Форма проведения промежуточной аттестации – зачет

## Задания для промежуточной аттестации

## 

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п  п | Вопрос | Компетенции | Ответ |
| 1 | Менеджмент качества включает в себя… | ОК 01 | Планирование качества, управление качеством, обеспечение качества и улучшение качеством. |
| 2 | Продукты с минимальным содержанием углеводов? | ОК 01 | **А) Мясо, рыба**  В) Молоко  С) Овощи  D) Хлеб  E) Овощные консервы |
| 3 | Дайте определение сохраняемости? | ОК 01 | Сохраняемость - Способность товара сохранять потребительские качества при соблюдении определенных условий в течении определенного промежутка времени, установленного нормативным документом. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 4 | Дайте определение пищевой ценности? | ОК 01 | Сложное свойство, характеризующее всю полноту полезных свойств пищевого продукта и его вкусовых достоинств. |
| 5 | Дайте определение усвояемости? | ОК 01 | Свойство пищевых продуктов, показывающее какая часть продукта в целом используется организмом. |
| 6 | Дайте определение коэффициент новизны? | ОК 01 | Отношение количества новых товаров в общем перечне к общему количеству товаров, имеющихся в ассортименте. |
| 7 | Что такое ферментация? | ОК 01 | Технологическая операция, во время которой формируется вкус, аромат и цвет настоя черного чая |
| 8 | Что такое экстрагирование? | ОК 01 | Способ извлечения растительных масел, при котором в шроте остается менее 1% жира. |
| 9 | Выберите несуществующий вид поваренной соли | ОК 01 | А) Выварочная  В) Каменная  **С) Пропаренная**  D) Самосадочная  E) Садочная |
| 10 | Шпроты в массе изготавливают из копченой кильки, салаки при длине их тушки | ОК 01 | А) До 12см  В) До 13см  С) Не менее 8см  **D) До 11см**  E) не менее 10 см |
| 11 | Дефект вяленой рыбы, выраженный налетом соли на поверхности | ОК 01 | А) Фуксин  **В) Рапа**  С) Плесень  D) Ржавчина  E) Лопанец  *.* |
| 12 | Рыбы , имеющие Х-образные пятна на чешуе выше боковой линии, относятся к семейству | ОК 01 | А) Осетровых  В) Карповых  **С) Лососевых**  D) Окуневых  E) Сельдевых |
| 13 | Охлажденная рыба в толще мышц должна иметь температуру | ОК 01 | **А) От10С до 50С**  В) От -100С до 150С  С) От 10 до 30С  D) От 10до 20С  E) От 10 до 40С |
| 14 | Для придания колбасным изделиям розово-красного цвета и усиления вкуса и аромата в фарш вводится | ОК 01 | А) Глютанат натрия  В) Хлористый натрий  С) Безонат натрия  **D) Нитрит натрия**  E) Соевый соус. |
| 15 | Колбасы, которые могут иметь на поверхности батонов белый налет, не являющийся показателем порчи | ОК 01 | А) Полукопченые  В) Варено-копченые  **С) Сырокопченые**  D) Вареные  E) Запеченные |
| 16 | Яйцо с маркировкой "Д" относится к | ОК 01 | А) Столовому  В) Детскому  **С) Диетическому**  D) Докторскому  E) Отборному |
| 17 | Мясо птицы, с температурой в толще мышц не выше 25оС | ОК 01 | А) Охлажденное  **В) Остывшее**  С) Мороженное  D) Парное  E) Дефростированное |
| 18 | Субпродукты: печень, сердце, почки, по пищевой ценности относятся к | ОК 01 | **А) I категории**  В) II категории  С) III категории  D) Высшей категории  E) Диетической категории |
| 19 | Растительные масла лишаются природных ароматических веществ, в процессе | ОК 01 | **А) Дезодорации**  В) Гидратации  С) Экстрагирования  D) Нейтрализации  E) Отбелки |
| 20 | Голландский, по способу производства относят к сырам | ОК 01 | А) Твердым сычужным с высокой температурой второго нагревания  **В) Твердым сычужным с низкой температурой второго нагревания**  С) Мягким сычужным  D) Рассольным  E) Переработанным |
| 21 | Сыр, созревающий при участии особого вида зеленной плесени | ОК 01 | А) Зеленый  В) Пошехонский  **С) Рокфор**  D) Голландский  E) Русский камамбер |
| 22 | Брынза относится к сыру | ОК 01 | А) Твердому сычужному  **В) Рассольному**  С) Мягкому сычужному  D) Переработанному  E) Твердому сыру с высокой температурой второго нагревания |
| 23 | Кисломолочный напиток, изготовленный с применением болгарской палочки | ОК 01 | А) Кефир  В) Мацони  **С) Варенец**  D) Ацидофилин  E) Кумыс |
| 24 | Молоко, отличающееся пониженным содержанием кальция и магния | ОК 01 | А) Сычужное  В) Ацидофильное  **С) Ионитное**  D) Можайское  E) Любительское |
| 25 | В зависимости от технологиипроизводства пряники подразделяют на | ОК 01 | А) Сахарными и медовые  В) Шоколадные и сдобные  С) Ореховые и заварные  D) Затяжные и песочные  **E) Сырцовые и заварные** |
| 26 | Что такое кондирование? | ОК 01 | Покрытие поверхности карамели тонкой мелкокристаллической сахарной корочкой |
| 27 | Мед, собранный с багульника, азалии, обладает | ОК 01 | А) Высокой биологической ценностью  В) Низкой биологической ценностью  С) Антибактериальным действием  D) Высокой энергетической ценностью  **E) Ядовитыми свойствами** |
| 28 | Что такое монофлерный мед? | ОК 01 | Это мед полученный из нектара цветов одного медоноса |
| 29 | Определите цветочные пряности | ОК 01 | А) Лавровый лист, гвоздика  В) Шафран, перец черный  С) Укроп, гвоздика  D) Горчица, мускатный орех  **E) Гвоздика, шафран** |
| 30 | **Как называется процесс создания новых товаров?** | ОК 01 | Инновации и разработка |
| 31 | **Что понимается под термином "прибыльность товара"?** | ОК 01 | Отношение прибыли к затратам на производство и реализацию товара |
| 32 | **Что такое товарный заголовок?.** | ОК 01 | Название товара |
| 33 | Объясните почему хлеб считают уникальным продуктом питания? | ОК 01 | Сбалансирован по содержанию основных групп органических и минеральных веществ |
| 34 | Какие овощи входят в группу корнеплодов? | ОК 01 | Морковь, свекла, брюква, редис, репа |
| 35 | Что способствует повышению кислотности молока и появлению кислого вкуса? | ОК 01 | Увеличение содержания молочной кислоты |
| 36 | Назовите основные способы извлечения масла из растительного сырья? | ОК 01 | Прессование и экстракция |
| 37 | Какие способы приготовления пшеничного теста относят к традиционным? | ОК 01 | Опарный и безопарный |
| 38 | Как называется процесс очистки жиров и масел от сопутствующих примесей? | ОК 01 | Рафинация |
| 39 | Укажите к какой группе напитков относится пиво? | ОК 01 | Слабоалкогольный напиток |
| 40 | Как называется процесс отгонки из жира летучих веществ, сообщающих ему вкус и запах? | ОК 01 | Дезодорация |