

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

**УТВЕРЖДАЮ:**

Декан ФДП и СПО

А. С. Емельянова

«19 » марта 2025г



**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.01 «Основы микробиологии , санитарии и гигиены»**

**Программы подготовки специалистов среднего звена**

**Специальность 19.01.19 «Аппаратчик-оператор производства продуктов  
питания животного происхождения»**

**Форма обучения очная**

**Факультет ФДП и СПО**

**2025 г.**

Фонд оценочных средств дисциплины разработана в соответствии со следующими нормативными документами:

Приказ Министерства просвещения РФ от 10 ноября 2022 г. N 958 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения», входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Разработчик:

Крюкова А.П., преподаватель ФДП и СПО

Организация-разработчик: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А.Костычева»

Рабочая программа одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии технологических дисциплин ФДП и СПО

Протокол № 7 от «19 » марта 2025 г.

Председатель предметно-цикловой комиссии



/А.С. Емельянова/

## Содержание

### 1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств:

*1.1 Область применения комплекта оценочных средств*

*1.2 Сводные данные об объектах оценивания, основных показателях оценки, типах заданий, формах аттестации*

### 2. Комплект оценочных средств

*2.1 Пакет экзаменатора*

## **1. Паспорт фонда оценочных средств**

### **1.1 Область применения комплекта оценочных средств**

Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения профессионального цикла учебной дисциплины ОП. 01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены входящей в укрупненную группу профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Результатом освоения учебной дисциплины ОП. 01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» профессионального цикла является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности по профессии «Повар, кондитер».

Формой аттестации по учебной дисциплине ОП. 01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» является дифференцированный зачет.

Итогом дифференцированного зачета является получение оценки («2», «3», «4», «5»)

### **1.2. Сводные данные об объектах оценивания, основных показателях оценки, типах заданий, формах аттестации**

<b>Результаты освоения (объекты оценивания)</b>	<b>Основные показатели оценки результата и их критерии</b>	<b>Тип задания; № задания</b>	<b>Форма аттестации (в соответствии с учебным планом)</b>
Уметь: -соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи	Знание определений гигиены, санитарии, основных санитарных требований работников общепита, виды медицинских обследований работников общепита Знать средства для мытья и дезинфицирования рук персонала.	письменный ответ на вопрос	Дифференци рованный зачет
-производить санитарную обработку оборудования и инвентаря	Знание дезинфицирующих средств, определение Гигиены труда. Какие средства	письменный ответ на вопрос	Дифференци рованный зачет

<p>-готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств</p>	<p>используются для уничтожения микробов; Санитарные требования к столовой посуде</p> <p>Знание дезинфицирующих средств; Знать какие средства используются для уничтожения микробов</p>	<p>письменный ответ на вопрос</p>	<p>Дифференцированный зачет</p>
<p>- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов</p>	<p>Знать описание кишечных инфекций, дизентерии, холеры, сальмонеллеза, кишечной палочки; Что такое микробы; Знать влияние внешней среды на микроорганизмы и каковы отличительные признаки отдельных микробов</p>	<p>письменный ответ на вопрос</p>	<p>Дифференцированный зачет</p>

Знать: - основные группы микроорганизмов	Дать определение основы микробиологии; основных групп микроорганизмов; Отличительные признаки некоторых видов групп микробов.	письменный ответ на вопрос	Дифференцированный зачет
-основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Знать определение, виды инфекционных заболеваний; Ответить: почему кишечные инфекции называют болезнью «грязных рук»	письменный ответ на вопрос	Дифференцированный зачет
-возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве	Знать основные источники микробиологического загрязнения и основные правила, предупреждающие пищевые инфекционные заболевания; Причины обсеменения пищевых продуктов кишечной палочкой.	письменный ответ на вопрос	Дифференцированный зачет
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде	Знать что входит в комплект одежды повара и кондитера; назначение маркировки разделочных досок и ножей; требования к территории предприятий общепита, к планировке и устройству помещений, к	письменный ответ на вопрос	Дифференцированный зачет

-правила личной гигиены работников пищевых производств	инвентарю и инструментам, к кухонной посуде и таре Знать определение личной гигиены работников общепита; Гигиена труда. Какие средства используются для уничтожения микробов; Вред наркомании и алкоголизма;	письменный ответ на вопрос	Дифференцированный зачет
-классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения	Знать классификацию моющих средств; правила применения и условия хранения моющих средств	письменный ответ на вопрос	Дифференцированный зачет
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.	Знать общие правила, предупреждающие пищевые инфекционные заболевания; Что такое дезинфекция и дезинфицирующие средства и способы борьбы с грызунами, мухами и тараканами.	письменный ответ на вопрос	Дифференцированный зачет

## 2.ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (дифференцированный зачет)

Фонд предназначен для контроля и оценки результатов освоения теоретического курса по учебной дисциплине профессионального цикла ОП. 01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» по профессии «Повар, кондитер».

### 2.1 Задания для проведения экзамена

**ЗАДАНИЕ** *письменное в форме экзаменационных билетов, содержащих 3 вопроса.*

**Текст задания:** понятная форма изложения вопроса, требующая письменного ответа на поставленный вопрос.

## Условия выполнения задания

- 1 Место выполнения задания: учебная аудитория..
- 2 Максимальное время выполнения задания: 40 мин.
- 3 Вы можете воспользоваться: письменными принадлежностями.

### 2.2 Пакет экзаменатора:

#### Вопросы для зачетной работы по предмету

«Основы физиологии питания, гигиены и санитарии»

1вариант

2вариант

- |     |  |   |
|-----|--|---|
| 1в. | Пищевые  | отравления                                  |
|     | <i>Микробного происхождения</i>  | <i>Не микробного происхождения</i>          |
| 2в. | Пищевые  | отравления                                  |
|     | <i>Кишечная палочка</i>  | <i>Ботулизм</i>                             |
| 3в. | Предупреждение производственного травматизма и оказание доврачебной помощи |   |
| 4в. | Что такое гигиена труда.   | Рациональная организация трудового процесса |

#### Эталон ответов к зачетной работе Вариант1

##### 1в. Пищевые отравления микробного происхождения.

Пищевые интоксикации бактериальной природы. К пищевым отравлением, вызываемым бактериями, относятся ботулизм, стафилококковая интоксикация. Стафилококковые интоксикации могут возникнуть из-за грубых нарушений санитарных условий производства. Для предотвращения образования энтеротоксина в готовых кондитерских изделиях с кремом существенное значение имеет концентрация сахарного сиропа для их пропитки, которая составляет 50 %.

##### 2в. Кишечная палочка.

Пищевые инфекции. Наиболее опасными патогенными микроорганизмами, вызывающими кишечные инфекции, являются бактерии кишечной группы. Они размножаются в желудочно-кишечном тракте человека и животных. Салмонеллы размножаются при температуре 25-40 °С, при нагревании до 60°С они погибают «течение нескольких минут.



Бактерии рода (Шигелла) являются возбудителями дизентерии. Они размножаются в слизистой оболочке толстых кишок и вызывают ее воспаление. Шигеллы представляют собой неподвижные палочки. Они относятся к факультативным анаэробам. Размножение происходит при температуре 10-45°C. Устойчивы к условиям внешней среды и могут длительное время сохраняться на различных продуктах. В водопроводной воде возбудители дизентерии живут от нескольких суток до 1,5 мес. В зависимости от состава микрофлоры и других условий бактерии могут сохранять жизнеспособность на фруктах до 7 сут, в маргарине - до 50-60 сут. Причиной заболевания дизентерией может стать употребление молока и молочных продуктов, обсемененных возбудителями дизентерии. Продолжительность инкубационного периода от 2 до 7 сут.

### **Зв. Производственный травматизм.**

***Производственная травма** — это механическое или тепловое повреждение ткани организма человека на производстве.*

Причинами производственных травм на предприятиях общественного питания в основном являются: нарушение правил эксплуатации оборудования и требований техники безопасности, неправильная организация труда, утомление и болезнь работника.

***Во избежание травматизма необходимо:***

1. Ознакомить всех работников предприятия с требованиями техники безопасности.
2. Вывесить плакаты, инструкции, предупредительные надписи в особо опасных местах работы.
3. Соблюдать санитарные правила расстановки оборудования и предусматривать свободный доступ к нему.
4. Строго соблюдать правила эксплуатации оборудования.
5. Не захламлять производственные помещения пустой тарой.
6. Соблюдать правила ношения санитарной одежды и обуви.
7. Организовывать тщательную и своевременную мойку полов в цехах.
8. Строго соблюдать производственные приемы открывания крышек котлов с кипящей пищей, передвижения котлов на плите, переноски горячих противней, колющих и режущих инструментов, правила работы ножом.

*Работнику, получившему производственную травму, срочно оказывают доврачебную помощь во избежание возможных осложнений*

### **4в. Что такое гигиена труда.**

***Гигиена труда** — отрасль гигиенической науки, изучающая воздействие трудового процесса и условий производственной среды на организм человека и разрабатывающая гигиенические мероприятия, нормы и правила, направленные на сохранение здоровья трудящихся, повышение работоспособности и производительности труда.*

Труд поваров, кондитеров и официантов по энергетическим затратам относят к III группе. Он сопряжен с работой в положении стоя, с переносом тяжестей,

с напряжением мышц рук и ног, с работой в неблагоприятных условиях (высокая температура, повышенная влажность и загрязненность воздуха), а также с использованием механического оборудования и тепловых аппаратов. При неправильной организации трудового процесса на п.о.п. все эти факторы могут оказывать неблагоприятные и даже вредные воздействия на работоспособность и здоровье работающих.

## **Вариант2**

### **1в. Пищевые отравления не микробного происхождения.**

Пищевые интоксикации бактериальной природы. К пищевым отравлениям вызываемым бактериями, относятся ботулизм, стафилококковая интоксикация.

### **2в. Пищевые отравления. Ботулизм.**

Ботулизм - это тяжелое пищевое отравление человека, вызываемое употреблением в пищу продуктов, зараженных токсинами бактерий ботулиум. Это очень опасное отравление, может вызвать смертельный исход. Бактерии имеют вид подвижных палочек: они образуют споры. Развиваются только в анаэробных условиях, чувствительны к кислотности среды; оптимальная температура 35°C.

Возбудители ботулизма устойчивы к воздействию факторов внешней среды. Они хорошо переносят замораживание и остаются жизнеспособными при нагревании до 100-120 °C. Высокая термоустойчивость спор является главной причиной, осложняющей борьбу с ботулизмом. Споры устойчивы к химическим факторам и дезинфицирующим средствам. Пищевые продукты, имеющие небольшую кислотность (рН 5,5-4,2), являются хорошей средой для размножения и образования токсинов. Симптомы ботулизма отличаются от симптомов других пищевых отравлений. Попадая вместе с пищей в кишечник человека, токсин всасывается в кровь и поражает сердечно-сосудистую и центрально- нервную систему.

### **3в. Производственный травматизм.**

***Производственная травма** — это механическое или тепловое повреждение ткани организма человека на производстве.*

Причинами производственных травм на предприятиях общественного питания в основном являются: нарушение правил эксплуатации оборудования и требований техники безопасности, неправильная организация труда, утомление и болезнь работника.

#### ***Во избежание травматизма необходимо:***

1. Ознакомить всех работников предприятия с требованиями техники безопасности.
2. Вывесить плакаты, инструкции, предупредительные надписи в особо опасных местах работы.
3. Соблюдать санитарные правила расстановки оборудования и предусматривать свободный доступ к нему.

4. Строго соблюдать правила эксплуатации оборудования.
5. Не захламлять производственные помещения пустой тарой.
6. Соблюдать правила ношения санитарной одежды и обуви.
7. Организовывать тщательную и своевременную мойку полов в цехах.
8. Строго соблюдать производственные приемы открывания крышек котлов с кипящей пищей, передвижения котлов на плите, переноски горячих противней, колющих и режущих инструментов, правила работы ножом.

*Работнику, получившему производственную травму, срочно оказывают доврачебную помощь во избежание возможных осложнений.*

#### **4в. Рациональная организация трудового процесса.**

Работоспособность человека в течение рабочего дня не постоянна. Доказано, что она повышается в начале рабочего дня, достигает максимума через полтора часа работы и держится на этом уровне тем дольше, чем лучше организована выполняемая работа. Затем работоспособность снижается и снова достигает максимума после хорошо организованного перерыва.

Утомление организма наступает в результате тяжелой напряженной или длительной работы, неправильной организации трудового процесса, неудобной рабочей позы, плохой организации отдыха, что приводит к ощущению усталости и ухудшению самочувствия.

Учитывая колебания работоспособности человека, целесообразно все трудоемкие процессы выполнять в первой половине дня и сразу после обеденного перерыва.

*Для снижения утомляемости* в течение дня следует разнообразить виды работ, что на предприятиях общественного питания вполне выполнимо.

*Очень важно в процессе работы* соблюдать правильную рабочую позу.

Это обеспечивается подбором оборудования определенных размеров и высоты. Работник должен стоять прямо, не сутулясь. Некоторые операции повар и кондитер могут выполнять сидя на высоких табуретах.

Правильно организованное рабочее место помогает избежать лишних движений, а следовательно, предупреждает преждевременное утомление.

Работоспособность человека во многом зависит также от степени обученности, т.е. от овладения производственными навыками.

Важным фактором в правильной организации рабочего дня является чередование труда и отдыха, поэтому обеденный перерыв на предприятиях общественного питания следует использовать по прямому назначению.

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет – ресурсов,  
дополнительной литературы**

**Основные источники:**

1. Н.Г.Бутейкис «Организация производства предприятий общественного питания» М, 2014г
2. «Организация производства на предприятиях общественного питания» Л.А.Радченко, Ростов-на-Дону «Феникс», 2014г.
3. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» В.П.Золин, М:Изд.Центр «Академия», 2014г.
4. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» В.В.Усов, М:Изд-Центр «Академия», 2014г.
5. «Калькуляция и учет в общественном питании» Т.И.Шестакова, Ростов-на-Дону «Феникс»,2014г
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М.: Издательский центр «Академия», 2014.

**Дополнительные источники:**


1. «Охрана труда в торговле, в общественном питании» Д.Ф.Фатыхов, М: Изд-Центр «Академия», 2014г.
2. «Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания», М.И.Ботов М:Изд-Центр «Академия»,2014г

**Интернет-ресурсы:**

- 1 «Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru](http://www.kulina.ru), [http:// povary.ru](http://povary.ru)., [http:// vkus.by](http://vkus.by).
- 2.Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: [http:// www.horeca.ru](http://www.horeca.ru)

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А.  
КОСТЫЧЕВА»

**УТВЕРЖДАЮ:**

 Декан ФДП и СПО  
А. С. Емельянова  
«19» марта 2025 г

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»**

**Программы подготовки специалистов среднего звена**

**Специальность 19.01.19 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания  
животного происхождения»**

**Форма обучения очная**

**Факультет ФДП и СПО**

**2025 г.**

Фонд оценочных средств дисциплины разработан в соответствии со следующими нормативными документами:

Приказ Министерства просвещения РФ от 10 ноября 2022 г. N 958 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения», входящей в состав крупной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Разработчик:

Дадон А.А., преподаватель ФДП и СПО

Организация-разработчик: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А.Костычева»

Рабочая программа одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии технологических дисциплин ФДП и СПО

Протокол №7 от «19» марта 2025 г.

Председатель предметно-цикловой комиссии



/А.С. Емельянова/

**КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ ПОВИДАМОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

№ п/п	наименование оценочного средства	характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
<b>УСТНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА</b>			
1	собеседование, устный вопрос	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определённому разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/разделам дисциплины
2	Коллоквиум	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или раздела в дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися.	Вопросы по темам/разделам дисциплины
3	Круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты, симпозиум	Оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения.	Перечень дискуссионных тем для проведения круглого стола, дискуссии, полемики, диспута, дебатов
4.	Доклад, сообщение	Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определённой учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы	Темы докладов, сообщений
<b>ПИСЬМЕННЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА</b>			
1	Реферат	Продукт самостоятельной работы аспиранта, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определённой научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Тематика рефератов

2	Тест	Система стандартизированных заданий, чаще всего с выбором одного или нескольких вариантов ответов, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений	Фонд тестовых заданий
---	------	--	-----------------------



		обучающегося.	
4	Лабораторная работа	Средство для закрепления и практического освоения материала по определённому разделу	Комплект лабораторных заданий
5	Деловая игра	Совместная деятельность группы обучающихся под управлением преподавателя с целью решения учебных и профессионально-ориентированных задач путём игрового моделирования реальной проблемной ситуации. Позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи	Тема (проблема), концепция, роли и ожидаемый результат по каждой игре
6	Кейс-задача	Проблемное задание, в котором обучающемуся предлагается осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.	задания для решения кейс-задачи
7	Задача	Это средство раскрытия связи между данными и искомым, заданные условием задачи, на основе чего надо выбрать, а затем выполнить действия, в том числе арифметические, и дать ответ на вопрос задачи.	задания по задачам

### А) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ ОТВЕТОВ НА УСТНЫЕ ВОПРОСЫ

№ п/п	критерии оценивания	количество баллов	оценка/зачет
1.	1) полно и аргументированно отвечает по содержанию задания; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно.	5	отлично
2.	обучающийся дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «5», но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет.	4	хорошо
3.	ставится, если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, но: 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.	2-3	удовлетворительно
4.	обучающийся обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал; отмечаются такие недостатки в подготовке обучающегося, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.	0	неудовлетворительно

### Б) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ТЕСТИРОВАНИЯ

№ п/п	тестовые нормы: % правильных ответов	количество баллов	оценка/зачет
1	90-100%	9-10	
2	80-89%	7-8	
3	70-79%	5-6	
4	60-69%	3-4	
5	50-59%	1-2	
6	менее 50%	0	

## В) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ЛАБОРАТОРНОЙ РАБОТЫ

№ п/п	критерии оценивания	количество баллов	оценка/зачет
1	<p>работы выполнены самостоятельно в полном объеме с соблюдением</p> <p>необходимой последовательности проведения опытов или измерений;</p> <p>научно грамотно, логично описаны наблюдения и сформулированы выводы с высказыванием собственной точки зрения;</p> <p>правильно и аккуратно выполнены все записи, таблицы, рисунки;</p> <p>на рабочем месте соблюдена чистота; соблюдена техника безопасности.</p>	14-15	
2	<p>работы выполнены самостоятельно в полном объеме с соблюдением</p> <p>необходимой последовательности проведения опытов или измерений;</p> <p>научно грамотно, логично описаны наблюдения и сформулированы выводы;</p> <p>правильно и аккуратно выполнены все записи, таблицы, рисунки;</p> <p>на рабочем месте соблюдена чистота; соблюдена техника безопасности.</p>	12-13	
3	<p>работы выполнены самостоятельно в полном объеме с соблюдением</p> <p>необходимой последовательности проведения опытов или измерений;</p> <p>научно грамотно, логично описаны наблюдения и сформулированы выводы;</p> <p>допущены исправления при выполнении записей, таблиц, рисунков;</p> <p>на рабочем месте соблюдена чистота; соблюдена техника безопасности.</p>	10-11	
4	<p>работы выполнены в полном объеме с соблюдением</p> <p>необходимой последовательности проведения опытов или измерений;</p> <p>при оформлении работы допущены неточности в описании хода действий;</p> <p>сделаны неполные выводы при обобщении;</p> <p>правильно и аккуратно выполнены все записи, таблицы, рисунки;</p> <p>на рабочем месте соблюдена чистота; соблюдена техника безопасности.</p>	8-9	
5	<p>работы выполнены в полном объеме с соблюдением</p> <p>необходимой последовательности проведения опытов или измерений;</p> <p>при оформлении работы допущены неточности в описании хода действий;</p> <p>сделаны неполные выводы при обобщении;</p> <p>допущены исправления при выполнении записей, таблиц,</p>	6-7	

	рисунков; на рабочем месте соблюдена чистота; соблюдение техники безопасности.		
6	работа выполнена правильно не менее, чем на 50%, од нако объём выполненной части таков, что позволяет получить верные результаты исследать выводы по основным, принципиальным важ ным задачам работы; в ходе проведения измерений, вычислений, наблюде ний допускаются ошибки, неточно формулирует выводы ; допущены исправления при выполнении записей, таблиц, рисунков; на рабочем месте соблюдена чистота; соблюдение техники без опасности.	4-5	
7	работа выполнена правильно не менее, чем на 50%, но допущены в общей сложности не более двух ошибок (в подписях рисунков, в данных таблицы или схемы и т.д.), не имеющих для данной работы принципиального значения, но повлиявших на результат выполнения; допущена 1 грубая ошибка в ходе выполнения работы: в объяснении, в оформлении, в соблюдении правил техники безопасности; допущены исправления при выполнении записей, таблиц, рисунков.	2-3	
8	работа выполнена правильно менее, чем на 50%, и объём выполненной части не позволяет сделать прав ильные выводы; допущены 2-3 грубые ошибки в ходе выполнения работы: в объяснении, в оформлении, в соблюдении правил техники безопасности; на рабочем месте наблюдается беспорядок.	1	
9	работа выполнена правильно не более чем на 10%; работа оформлена неправильно; отсутствуют выводы	0	

### Г) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕФЕРАТОВ

№ п/ п	критерии оценивания	количес тво балл ов	оценка/заче т
1	выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена соб ственная позиция, сформулированы выводы, тема ра скрыта полностью, выдержан объём, соблюдены тре бования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.	5	

2	основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; невыдержан объем реферата; имеются упущения в оформлении; на	4	
---	--	---	--

	дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.		
3	имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы.	3	
4	тема освоена лишь частично; допущены грубые ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.	1-2	
5	тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.	0	

#### Е) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ, ВЫЯВЛЕННЫХ В ХОДЕ ДЕЛОВЫХ ИГР

Участники	Иванов	Петров	Сидоров
<b>Компетенции</b>			
<b>ОК-1-</b> владеет культурой мышления (в т. ч. – эконо- мического), способен к общению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения			
...			
<b>ПК-2-</b> способен на основе типовых методик и действующей нормативно-правовой ба- зы рассчитывать экономические и социал- ьно- экономические показатели, характери- зующие деятельность хозяйствующих субъектов			
...			
<b>среднее количество баллов</b>			

#### З) КРИТЕРИИ И ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ РЕШЕНИЯ КЕЙС-ЗАДАЧ

№ п/п	критерии оценивания	количество баллов	оценка/заче- т
1	умение анализировать ситуацию и находить оптимальное количество решений	1	
2	умение работать с информацией, в том числе умение из- а-требовать дополнительную информацию, необходи- мую для уточнения ситуации	1	
3	умение моделировать решения в соответствии с задан- ием, представлять различные подходы к разработке плано	1	

	в действий, ориентированных на конечный результат		
4	умение принять правильное решение на основе анализа ситуации;	1	
5	навыки четкого и точного изложения собственной точки зрения в устной и письменной форме, убедительного отстаивания своей точки зрения;	1	
6	навык критического оценивания различных точек зрения, осуществление самоанализа, самоконтроля и самооценки.	1	

7	адекватность и соответствие ответов специалиста современным тенденциям рынка, конструктивность.	1	
8	креативность, нестандартность предлагаемых решений;	1	
9	количество альтернативных вариантов решения задачи (версионность мышления);	1	
10	наличие необходимых навыков, их выраженность (в зависимости от требований).	1	
	<b>Количество баллов в целом</b>	<b>10 баллов</b>	

#### К) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНКИ ПРЕЗЕНТАЦИЙ

№ п/п	критерии оценки	максимальное количество баллов
1	титульный слайд с заголовком	5
2	дизайн слайдов	10
3	использование дополнительных эффектов (смена слайдов, звук, графика, анимация)	5
4	список источников информации	5
5	широта кругозора	5
6	логика изложения материала	10
7	текст хорошо написан и сформирован; идеи ясно изложены и структурированы	10
8	слайды представлены в логической последовательности	5
9	грамотное создание и сохранение документов в папке рабочих материалов	5
10	слайды распечатаны в форме заметок	5
	средняя оценка:	



**III ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ**

**Тема №1 Предмет, цели и методы товароведения**

**Задание 1.** Ознакомиться с основополагающими терминами в товароведении, их определениями.

Результаты изучения представить в следующей форме.

*Таблица 1 - Основополагающие термины товароведения и их определения*

Основополагающие термины товароведения	Определения
1. В области потребительной стоимости	
1.1. Потребительная стоимость	
1.2. Индивидуальная потребительная стоимость	
1.3. Общественная потребительная стоимость	
2. В области качества товаров	
2.1. Качество товаров	
2.2. Свойства товаров	
2.3. Потребительские свойства товаров	
2.4. Показатель качества	
2.5. Требования к качеству	
2.6. Факторы качества	
2.7. Оценка качества	
2.8. Уровень качества	
2.9. Управление качеством	
2.10. Контроль качества	
2.11. Сорт	
3. В области ассортимента товаров	
3.1. Ассортимент товаров	
3.2. Формирование ассортимента	
3.3. Управление ассортиментом	
3.4. Классификация товаров	
3.5. Метод классификации	
3.6. Кодирование товаров	

## Задание 2.

### Игра-конкурс потребительских знаний

Итоговый контроль знаний по Закону РФ «О защите прав потребителей» проводится как игра-конкурс.

**Цель работы:** показать качество знаний по применению Федерального закона «О защите прав потребителей» в практике организации торгового обслуживания.

**Подготовка обучающегося к занятию:** изучить основные положения ФЗ «О защите прав потребителей», придумать оригинальный вопрос-ситуацию по практике регулирования отношений между потребителем и изготовителем (исполнителем, продавцом) при продаже товаров (выполнении работ, оказании услуг).

Группа обучающихся делится на 2-4 команды, в которых выбираются

капитаны. Работает жюри (3 человека) из числа обучающихся.

Конкурс ведет преподаватель.

Конкурсу предшествует инструктаж, где объясняется цель занятия, содержание конкурсных заданий, составляются экраны регистрации результатов соревнований (та бл. 1 и 2).

Таблица 1. - Экран регистрации результатов

№	Наименование конкурса	Количество баллов командам			
		№1	№2	№3	№4
1	Разминка				
2	Приветствие, девиз				
3	Конкурс ситуаций				
4	Конкурс «А знаете ли Вы?»				
5	Штрафные баллы («-»)				
	Итого:				

Таблица 2. - Регистрация работы команд-участников

№ команды	Ф.И.О. обучающегося	Наименование конкурсов				Штрафные баллы	Итого баллов
		Разминка	Приветствие, девиз	Конкурс ситуаций	А знаете ли Вы?		
	Иванов А. Петров И. Сидоров Е.	++ +++ -				2 (разговор) 1 (подсказка)	
	Итого:						

Примечание: «+» - один балл

Командам предлагается вытянуть жребий, чтобы выяснить, кто начинает первым. Содержание занятия-конкурса включает следующие элементы:

1. Вступительное слово преподавателя.
2. Разминка (блиц-опрос).

Обучающимся предлагаются вопросы (по пять каждой команде). Ответ должен быть моментальным, его может дать любой член команды. За правильный ответ – одно очко (или жюри устанавливает оценку каждого члена по 5-балльной шкале за весь конкурс).

3. Приветствие команд, девиз.

Каждая команда придумывает оригинальное название и девиз.

Задание может быть в виде домашнего или на установленное время. Конкурс оценивается среди членов жюри по 5-балльной системе.

4. Конкурс ситуаций «Советы потребителям».

Каждая команда придумывает команде-сопернику ситуацию на знание закона РФ «О защите прав потребителей» (ситуации лучше всего связывать с продажей продовольственных товаров, можно с услугами). Время для выполнения задания 10-15 мин.

За правильный и подробный ответ присуждается три очка. Если ответ неправильный, то очки получает команда, которая задала ситуацию (при популярном объяснении и решении проблемы).

За подсказку других команд, не участвующих в данном задании, с них снимается по одному очку. За оригинальную ситуацию добавляется одно очко. За некорректную ситуацию команда, составившая ее, очки не получает.

2. Домашнее задание: Конкурс «А знаете ли Вы?».

Обмен вопросами между членами команд. Каждый участник придумывает вопрос участнику другой команды. За правильный ответ – одно очко. Если ответ был неправильный или его не было, то очки получает команда, задающая вопрос. За некорректный вопрос очки не засчитываются.

Капитан команды может помогать, если член команды не ответил на вопрос. За правильный ответ команда получает 0,5 очка.

6. Подведение итогов.

Жюри в конце игры-конкурса подсчитывает итоговую оценку каждой команды, определяет победителя и выставляет оценки отдельным участникам конкурса.

Группа преподавателей оценивает работу жюри (по 5-балльной системе).

### **Задание 3.**

Устно ответить на контрольные вопросы:

1. В чем сущность предмета "товароведения"? Назовите его цели и задачи.

2. Перечислите функции товароведного предприятия.

3. Кто (что) является (-ются) объектом (-ами) товароведения? 4. Кто (что) является (-ются) субъектом (-ами) товароведения?

5. Перечислите методы товароведения. Дайте характеристику одному из методов. 6. Потребительная стоимость товара.

7. Объекты и субъекты товароведной деятельности.

8. Потребности человека, их классификация и роль в формировании ассортимента и качества товаров.

9. История формирования и развития товароведения.

### **Задание 4.**

**Контрольная работа по вариантам по теме «Товароведение как наука. История развития товароведения»**

#### **Вариант 1**

1. Потребительная стоимость товара.

2. Объекты и субъекты товароведной деятельности.

**Вариант 2.**

1. История возникновения науки товароведения.

2. Потребности человека, их классификация и роль в формировании ассортимента и качестве товаров.

### **Вариант 3.**

1. Объекты, предмет, цели, методы и задачи товароведения в области формирования и реализации товарной политики предприятия (организации).

2. История развития товароведения

## **Тема №2. Классификация и кодирование товаров**

### **Задание 1**

#### **Тестовое задание**

*Выполняется письменно*

*по предложенным 28 вопросам*

*по 5 возможных вариантов ответов (индивидуально). Необходимо указать правильные ответы.*

*Время контроля: 30 минут.*

1. Классификация – это
  - А) параллельное разделение множества объектов на независимые классификационные группировки
  - Б) последовательное разделение множества объектов на подчиненные классификационные группировки
  - В) систематизированное разделение множества объектов на подмножества в зависимости от их признаков
2. Основными методами классификации являются
  - А) иерархический и фасетный
  - Б) систематизация и типизация
  - В) унификация и селекция
3. Иерархический метод – это
  - А) параллельное разделение множества объектов на независимые классификационные группировки
  - Б) последовательное разделение множества объектов на подчиненные классификационные группировки
  - В) систематизированное разделение множества объектов на подмножества в зависимости от их признаков
4. Фасетный метод – это
  - А) параллельное разделение множества объектов на независимые классификационные группировки
  - Б) последовательное разделение множества объектов на подчиненные классификационные группировки
  - В) систематизированное разделение множества объектов на подмножества в зависимости от их признаков
5. Степень классификации определяется
  - А) количеством использованных признаков
  - Б) специфическими признаками товаров
  - В) этапом разделения множества на подмножества по одному из признаков
6. Классификационные группировки на одной ступени должны
  - А) дополнять друг друга
  - Б) исключать друг друга
7. Классификация на одной ступени должна осуществляться
  - А) по одному признаку

Б)подвумпризнак  
амВ)потремприз  
накам

8. Делениемножестванаподмножества  
должноидтиА)отобщегокчастному  
Б)отчасногокобщему
9. Втовароведенииразличают  
А)общегосударственную,учебную иторговую  
классификациюБ)биологическую,учебнуюиторговую  
классификациюВ)экономико-  
статистическиеклассификации
10. Цельюучебнойклассификациявляется  
А)методическиправильноеизучениепотребительскихсвойствтоваровивыявлениеоб  
щихпринциповформированияэтихсвойств  
Б)облегчениеизученияширокогоассортимента,правильнаяорганизацияреали  
зациитоваров  
В)улучшениеорганизацииторговли, совершенствование учета и  
планированиеассортимента
11. Цельюторговойклассификациявляется  
А)методическиправильноеизучениепотребительскихсвойствтоваровивыявлениеоб  
щихпринциповформированияэтихсвойств  
Б)облегчениеизученияширокогоассортимента,правильнаяорганизацияреали  
зациитоваров  
В)улучшениеорганизацииторговли, совершенствование учета и  
планированиеассортимента
12. Ассортименттоваров-это  
А)наборвидовиразновидностейтоваров,объединенныхпокакому-  
либопризнакуБ)совокупностьтоваров,выпускаемыхопределеннойотрасльюп  
ромышленностиили  
предприятием  
В)совокупностьтоваров,находящихсянапредприятияхрозничнойиоптовойторговли
- 13.Производственныйассортимент-это  
А)наборвидовилиразновидностейтоваров,объединенныхпокакому-  
либопризнакуБ)совокупностьтоваров,выпускаемыхопределеннойотрасльюп  
ромышленностиили  
предприятием  
В)совокупностьтоваров,находящихсянапредприятияхрозничнойилиоптовойторгов  
ли
13. Торговыйассортимент-это  
А)наборвидовилиразновидностейтоваров,объединенныхпокакому-  
либопризнакуБ)совокупностьтоваров,выпускаемыхопределеннойотрасльюп  
ромышленностиили  
предприятием  
В)совокупностьтоваров,находящихсянапредприятияхрозничнойилиоптовойт  
орговли
14. Простойассортимент-это  
А)совокупностьтоваров,включающаязначительноеколичествогрупп,видовир  
азновидностей,которыеудовлетворяютразнообразныепотребности  
Б)совокупностьтоваров,объединенныхпопризнакуединствапроизводственно  
гопроисхожденияилипотребительскогоназначения  
В)совокупностьтоваров,представленныхпоограниченномуколичествупризнак  
овнебольшим количеством групп, видов и наименований, которые удовлетворяют  
ограниченное числопотребностей
15. Сложныйассортимент-это  
А)совокупностьтоваров,включающаязначительноеколичествогрупп,видовир  
азновидностей,которыеудовлетворяютразнообразныепотребности  
Б)совокупностьтоваров,объединенныхпопризнакуединствапроизводственно  
гопроисхожденияилипотребительскогоназначения  
В)совокупностьтоваров,представленныхпоограниченномуколичествупризнак  
овнебольшим количеством групп, видов и наименований, которые удовлетворяют  
ограниченное числопотребностей



16. Групповой ассортимент-это

А) совокупность товаров, включающая значительное количество групп, видов и разновидностей, которые удовлетворяют разнообразные потребности

Б) совокупность товаров, объединенных по признаку единства производственного происхождения или потребительского назначения

В) совокупность товаров, представленных по ограниченному количеству признаков небольшим количеством групп, видов и наименований, которые удовлетворяют ограниченное число потребностей

17. Широта ассортимента характеризует

А) количество видов товаров, выпускаемых промышленностью или находящихся в продаже В

Б) количество разновидностей товаров определенного назначения

В) отношение числа разновидностей товаров, находящихся в продаже, к числу товаров, предусмотренных стандартами или договорными обязательствами

18. Глубина ассортимента характеризует

А) количество видов товаров, выпускаемых промышленностью или находящихся в продаже В

Б) количество разновидностей товаров определенного назначения

В) отношение числа разновидностей товаров, находящихся в продаже, к числу товаров, предусмотренных стандартами или договорными обязательствами

19. Полнота ассортимента характеризует

А) количество видов товаров, выпускаемых промышленностью или находящихся в продаже В

Б) количество разновидностей внутри конкретного вида изделий

В) отношение числа разновидностей товаров, находящихся в продаже, к числу товаров, предусмотренных стандартами или договорными обязательствами

20. Структура ассортимента характеризует

А) отношение числа разновидностей товаров, находящихся в продаже, к числу товаров, предусмотренных стандартами или договорными обязательствами

Б) соотношение товарных групп, входящих в ассортимент товарооборота В

В) соотношение товаров в наибольшей степени соответствующая спросу населения

21. Формирование ассортимента означает

А) подбор и установление совокупности различных групп, видов и разновидностей товаров в соответствии с спросом

Б) способность удовлетворять изменившиеся потребности из ассортимента товаров с более высокими потребительскими свойствами

В) наиболее полное соответствие ассортиментной структуры спросу населения

22. На формирование ассортимента товаров в магазине оказывают влияние

А) национальные и климатические особенности

Б) спрос, предложение товаров, специализация магазинов В

В) экономические и социальные факторы

23. Кодирование - это

А) образование и присвоение условного обозначения классификационной группировке или объекту классификации

Б) условное обозначение состава и

последовательности расположения

знаков В) систематизация объектов путем их идентификации и ранжирования

24. Алфавит кода - это

А) система букв и цифр для образования кода Б) позиция знака в коде

В) число знаков в коде

25. Разряд кода -

это А) позиция

знака в коде

Б) система знаков для образования кода В) число знаков в коде

26. Длина кода -

это А) позиция  
знака в коде  
Б) система знаков для образования кода

В)числознаковвко

де27.Классифика

тор-это

А)документ,представляющийсобойсистематизированныйсводнаименованийикодо  
вразличныхобъектов

Б)документ,содержащийобязательныеправовыенормыипринятыйорганомвл  
астиВ)положение,устанавливающееколичественныеикачественныекритерии  
,которыедолжны

бытьудовлетворены

28.Напервойступениобщегосударственногоклассификаторапродукциираспо  
ложеныА)классыпродукции

Б)группыпродук

цииВ)видыпрод

укции

## Задание2

### Расчетпоказателейассортимента

Рассчитать широту, полноту, устойчивость, новизну и рациональность для  
каждой

торговойфирмы.Дляпищевыхпродуктовповседневногоспросаустановитьсоблюден  
иеассортиментногоминимумапоналичию2-

3наименований,определяющихтоварныйпрофильторговойточки.

Расчетпоказателейпроизводитсяпоформулам(1)-(5):

$$K_{\text{ш}} \bullet \frac{Ш_{\text{д}}}{Ш_{\text{б}}} \% \quad (1)$$
$$\frac{\text{ш}}{\text{ш}} 100,$$

где $K_{\text{ш}}$ —коэффициентшироты,%<sup>40</sup>

$Ш_{\text{д}}$ —действительная(фактическая)широтанаименованийтоваровразнородныхио  
днородныхгрупп(дляучебныхцелей*собираетсяинформациятолькопооднойгруппе*  
);

$Ш_{\text{б}}$ —базоваяширота.

Вкачествебазовойширотымогутбытьприняты:

1) максимальноеколичествонаименованийтоваровисследуемойгруппы,обнару  
женноеовсехобследованныхторговыхточках;

2) количествонаименованийтоваров,регламентированноедействующимистан  
дартами(толькодляотечественныхтоваров);

3) количествонаименованийтоваровисследуемойгруппы,предлагаемойнарын  
ке(информациюможнополучитьизрекламныхизданий):

$$K_{\text{п}} \bullet \frac{П_{\text{д}}}{П_{\text{б}}} 100, \% \quad (2)$$

где $K_{\text{п}}$ —коэффициентполноты,%;

$П_{\text{д}}$ —действительная(фактическая)полнотаиликоличествотовароводнороднойподгруп  
пы;

$П_{\text{б}}$ —базоваяполнота(определяетсяаналогичнобазовойшироте,нодляконкретныхподгру  
пп).

$$K_{\text{у}} \bullet \frac{У}{\text{ш}} \frac{\text{ш}}{\text{ш}} 10 \% \quad (3)$$
$$0,$$

где $K_{\text{у}}$ —коэффициентустойчивости,%;

$У$  — количество товаров однородной группы, пользующихся устойчивым

спросом (условно за критерий устойчивости следует считать наличие товара в продаже при начальном и конечном обследовании).

$$K_n = \frac{H}{H_d} \cdot 100, \% \quad (4)$$

где  $K_n$  — коэффициент новизны, %;

$H$  — количество новых товаров, появившихся в обследованных фирмах, а также являющихся, по мнению исследователя, новыми.

$$K_p = \frac{K_{ш} \cdot K_{вш} \cdot K_{п} \cdot K_{вп} \cdot K_{у} \cdot K_{ву} \cdot K_{н} \cdot K_{вн}}{4} \quad (5)$$

где  $K_p$  – коэффициент рациональности;  
 $K_{вш}$  – коэффициент весомости широты;  
 $K_{вп}$  – коэффициент весомости полноты;  
 $K_{ву}$  – коэффициент весомости устойчивости;  
 $K_{вн}$  – коэффициент весомости новизны.

Коэффициенты весомости определяются эмпирическим путем для каждой однородной группы товаров.

Для целей учебного занятия могут быть приняты следующие значения:  $K_{вш}=0,3$ ;  $K_{вп}=0,2$ ;  $K_{ву}=0,2$ ;  $K_{вн}=0,3$ .

При проведении более детальных исследований следует определять коэффициенты весомости методом социологических опросов.

Результаты обследования оформите в таблице

1. Таблица 1.-

Показатели исследования	Наименование торговых фирм					
	Ассортимент (%)					3
	Даты проведения обследования					
Коэффициенты: широты, полноты, устойчивости, новизны, рациональности						

Проанализируйте полученные результаты и сделайте заключение.

### Задание 3. Расчет структуры ассортимента

Относительный показатель структуры ( $C_i$ ) отдельных товаров рассчитывается по формуле:

$$C_i = \frac{A_i}{S_i} \quad (6)$$

где  $A_i$  – количество отдельных товаров в натуральном или денежном выражении;

$S_i$  – суммарное количество всех товаров, имеющих в наличии в натуральном или денежном выражении.

Рассчитайте структуру ассортимента в денежном выражении (условно примите, что в обследованных фирмах товар каждого наименования поступил в количестве 200 кг для развесной продукции и 500 единиц упаковки для фасованной).

Выявите соотношение в процентах между отечественными и импортными товарами. Результаты оформите в таблице 2.

Таблица 2.- Структура ассортимента в торговых фирмах (%)

	Наименование торговых фирм
--	----------------------------

Перечень товаров	1		2		3	
	Даты обследования					

--	--	--	--	--	--	--

Проанализируйте полученные данные и укажите рациональную структуру ассортимента в денежном выражении в каждом из обследованного торгового предприятия. Отвечайте аргументированно.

#### Шкала оценки по заданию

Цифровое выражение	Словесное выражение	Описание
5	Отлично (зачтено)	Выполнен полный объем работы, ответ обучающегося полный и правильный. Обучающийся способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры
4	Хорошо (зачтено)	Выполнено 81% работы, ответ обучающегося правильный, но неполный. Не приведены иллюстрирующие примеры, обобщающее мнение обучающегося недостаточно четко выражено
3	Удовлетворительно (зачтено)	Выполнено 65% работы, ответ правилен в основных моментах, нет иллюстрирующих примеров, нет собственного обучающегося, есть ошибки в деталях и/или они просто отсутствуют
2	Неудовлетворительно (не зачтено)	Выполнено менее 50% работы, в ответе существенные ошибки в основных аспектах темы.

#### Задание 4.

##### Решение ситуационных задач

##### Ситуационная задача №1.

В ассортименте хлебобулочного магазина в наличии имеется 35 наименований товаров, в т.ч. 6 видов хлеба однородной группы. 14 видов обладают способностью постоянно удовлетворять устойчивый спрос покупателей. В течение месяца в ассортименте магазина появилось 7 видов новых продуктов. Рассчитать коэффициент рациональности и степень обновления ассортимента, если  $Ш_6=100$ ;  $П_6=20$ ;  $K_{вш}=0,3$ ;  $K_{вп}=0,2$ ;  $K_{вы}=0,2$ ;  $K_{вн}=0,3$ .

##### Ситуационная задача №2.

В новом универсальном магазине необходимо сформировать рациональный ассортимент продовольственных товаров с  $K_p=16\%$ . Базовая широта по каталогу составляет 1000, фактически на момент открытия было заведено 700 наименований продуктов.  $K_y=60\%$ ;  $K_n=15\%$  (определен по нормативным документам). Рассчитать коэффициент полноты и показатель устойчивости ассортимента ( $K_{вш}=0,4$ ;  $K_{вп}=0,2$ ;  $K_{вы}=0,3$ ;  $K_{вн}=0,1$ ).

##### Ситуационная задача №3.

В кондитерском магазине в ассортименте товаров имеется



20 наименований шоколадных конфет по средней цене 59 рублей, 35 наименований карамели по средней цене 39,5 рубля; 3 вида мармелада по цене 41 рубль и 5 видов драже по средней цене 30 рублей. Определить структуру ассортимента конфет в натуральном и денежном выражении.

#### Ситуационная задача №4.

В ассортименте магазина имеются сыры – Швейцарский, Голландский, Российский, Эдамский, Рокфор, Чеддер, Виола. Первые 4 наименования относятся к группе твердых сычужных сыров. В российских стандартах предусмотрено 20 наименований таких сыров, еще 5 наименований поступает по импорту. Рассчитать коэффициент полноты ассортимента твердых сычужных сыров.

#### Ситуационная задача №5.

Из 55 наименований продуктов в магазин поступило 10 новых видов. Рассчитать степень обновления, коэффициенты широты и устойчивости ассортимента, если максимально возможное количество наименований товаров у данного вида магазина принято 120, а постоянным спросом пользуется 27 наименований продуктов.

#### Шкала оценки

Количество решенных задач	оценка
5	отлично
4	хорошо
3	удовлетворительно
0-2	неудовлетворительно

#### Задание 5.

Устно ответить на контрольные вопросы:

1. Какова цель классификации товаров?
2. Какие признаки чаще всего используются при классификации товаров?
3. Фасетный метод классификации, его сущность.
4. Иерархический метод классификации, его сущность.
5. Преимущества и недостатки фасетного метода.
6. Преимущества и недостатки иерархического метода.
7. Что такое «вид» товара?
8. Что такое «разновидность» товара?
9. Что такое «марочное наименование» товара?
10. Что такое «номинальное наименование» товара?
11. Для чего применяется кодирование товаров?
12. Что такое ОКП? Что содержится в этом документе?
13. Что такое штриховый код? С какой целью он введен?
14. Какое количество знаков (цифр) может использоваться в штрих-коде? Что они обозначают?

#### Тема №3. Качество товаров

##### Задание 1

##### Тестовое задание

Выполняется письменно по предложенным 27 вопросам с возможными вариантами ответов (индивидуально). Необходимо указать правильные ответы.

Время контроля: 30 минут.

1. Качество товаров-это  
А)объективная особенность продукции,проявляющаяся при  
ееизготовлении,хранении,транспортировкеипотреблении

Б) свойства продукции, благодаря которым она удовлетворяет ту или иную потребность человека.

В) совокупность свойств продукции, обуславливающих пригодность удовлетворять потребности человека в соответствии с назначением

2. Пищевая ценность продукта-

А) показатель качества пищевого белка, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям

аминокислотах для синтеза белка

Б) количество энергии в килокалориях, высвобождаемой из продовольственного товара в организме

В) включает всю полноту полезных свойств продовольственных товаров, включая степень обеспечения физиологических потребностей организма, энергию и органолептические показатели

3. Биологическая ценность продукта-

А) показатель качества пищевого белка, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям в аминокислотах для синтеза белка

Б) количество энергии в килокалориях, высвобождаемой из продовольственного товара в организме

В) включает всю полноту полезных свойств продовольственных товаров, включая степень обеспечения физиологических потребностей организма, энергию и органолептические показатели

4. Энергетическая ценность продукта-

А) показатель качества пищевого белка, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям в аминокислотах для синтеза белка

Б) количество энергии в килокалориях, высвобождаемой из продовольственного товара в организме

В) включает всю полноту полезных свойств продовольственных товаров, включая степень обеспечения физиологических потребностей организма, энергию и органолептические показатели

5. Эргономические свойства характеризуют

А) степень вредного воздействия продукции на окружающую среду

Б) приспособленность товаров к использованию человеком в производственных и бытовых условиях

В) способность выражать признаки социально-культурной значимости товаров, степени их полезности, технического совершенства.

6. Эстетические свойства характеризуют

А) степень вредного воздействия продукции на окружающую среду

Б) приспособленность товаров к использованию человеком в производственных и бытовых условиях

В) способность выражать признаки социально-культурной значимости товаров, степени их полезности, технического совершенства.

7. Экологические свойства характеризуют

А) степень вредного воздействия продукции на окружающую среду

Б) приспособленность товаров к использованию человеком в производственных и бытовых условиях

В) способность выражать признаки социально-культурной значимости товаров, степени их полезности, технического совершенства.

8. При определении уровня качества товаров применяются следующие методы

А) дифференциальный или комплексный

Б) органолептический или лабораторный

В) социологический или экспертный

9. Оценка качества - это

А) сравнение совокупности показателей качества товара с соответствующей совокупностью

купности базовых показателей

- Б) Количественная и качественная оценка свойств, составляющих его полезность путем использования соответствующих методов.
- В) проверка соответствия показателей качества требованиям, установленным в стандартах 10. Органолептический метод основан
- А) определении качества продуктов с помощью органов чувств Б) определении качества продуктов с помощью реактивов В) на учете мнений высококвалифицированных специалистов 11. Измерительный метод основан
- А) определении качества продуктов с помощью органов чувств Б) определении качества продуктов с помощью реактивов В) на учете мнений высококвалифицированных специалистов
12. Какой из перечисленных показателей нельзя определить органолептическим методом А) влажность Б) внешний вид В) запах
13. Какой из перечисленных показателей нельзя определить измерительным методом А) кислотность Б) зольность В) в кус 14. Сертификат - это
- А) документ, устанавливающий комплекс норм, правил и требований к продукции Б) документ подтверждения соответствия качества продукции В) маркировка, нанесенная на продукцию 15. Сертификация - это
- А) деятельность по установлению норм, требований и правил качества продукции Б) деятельность независимых уполномоченных органов государства по подтверждению качества продукции установленным требованиям.
- В) экспертная оценка товара 16. Стандартизация - это
- А) деятельность по установлению норм, требований и правил качества продукции Б) деятельность независимых уполномоченных органов государства по подтверждению качества продукции установленным требованиям.
- В) экспертная оценка товара 17. Штрих-код - это
- А) маркировка, нанесенная на этикетку и упаковку товара Б) этикетка продукта В) торговая марка продукта
18. Входной контроль качества продукции на предприятии - это А) контроль всего технологического процесса Б) проверка качества сырья и материалов В) контроль качества готовой продукции
19. Межоперационный контроль качества продукции на предприятии - это А) контроль всего технологического процесса Б) проверка качества сырья и материалов В) контроль качества готовой продукции
20. Выходной контроль качества продукции на предприятии -

это А) контроль всего технологического процесса  
Б) проверка качества сырья и материалов В)  
контроль качества готовой продукции 21. В  
ыборочный контроль -  
это А) предупредительный для предупрежд  
ения брака Б) контроль всей продукции  
В) контроль части продукции

21. Сплошной контроль-это  
 А)предупредительный для предупреждения брака  
 Б)контроль всей продукции  
 В)контроль части продукции
22. Статистический контроль-это  
 А)предупредительный для предупреждения брака  
 Б)контроль всей продукции  
 В)контроль части продукции
23. Сорт-это  
 А)градация товара по одному или нескольким показателям качества, установленным в стандартах  
 Б)совокупность свойств, обуславливающих их пригодность для удовлетворения потребностей человека в соответствии с назначением  
 В)количественная характеристика свойств товара
24. По возможности выявления дефекты бывают  
 А)критические, значительные, малозначительные  
 Б)исправимые, неисправимые  
 В)явные, скрытые
25. По возможности исправления дефекты бывают  
 А)критические, значительные, малозначительные  
 Б)исправимые, неисправимые  
 В)явные, скрытые
26. По степени значимости выявления дефекты бывают  
 А)критические, значительные, малозначительные  
 Б)исправимые, неисправимые  
 В)явные, скрытые
27. В торговле контроль качества продукции осуществляют  
 А)представители изготовителя продукции  
 Б)эксперты  
 В)товароведы по качеству оптовых и розничных предприятий



## Задание 2

### Анализ требований к качеству продукции

Проанализируйте требования к качеству двух стандартов на продукцию. Отнесите регламентируемые стандартом показатели к одной из групп и подгрупп, входящих в номенклатуру потребительских свойств. Результаты оформите в виде таблицы 1.

Таблица 1.-

Номенклатура потребительских свойств и показателей качества товаров

Наименование товара, номер стандарта или ТУ	Потребительские свойства		Показатели качества стандарта или ТУ
	группа	подгруппа	

## Задание 3

Группе покупателей предложили оценить потребительские показатели качества стальной эмалированной кастрюли емкостью 5 л. Оценка проводилась социологическим способом с помощью анкетирования. Каждый единичный показатель оценивался по пятибалльной системе. В таблице приведены результаты оценки трех комплексных показателей потребителями разного возраста.

Таблица 2.- Оценка потребительских показателей качества стальной эмалированной кастрюли

Показатели качества	Максимальная сумма баллов	Значение оценки, данной потребителями			
		до 30 лет	31-40 лет	41-50 лет	свыше 50
Функциональные	20	19	18	17	16
Эстетические	25	21	22	23	24
Эргономические	20	19	18	17	17
Всего	65	59	58	57	57

Прокомментировать результаты и сделать выводы.

## Задание 4.

Устно ответить на контрольные вопросы:

1. Что такое качество товаров?
2. Что такое показатель качества? Из чего он состоит?
3. Что такое регламентированное значение показателя?
4. Перечислите факторы, влияющие на формирование качества.
5. Перечислите факторы, влияющие на сохранение качества.
6. Приведите примеры жесткой, полужесткой и мягкой упаковки.
7. Какая температура рекомендуется для хранения бакалейных товаров?
8. Какая температура рекомендуется для хранения гастрономических товаров?

9. Какая влажность воздуха рекомендуется для хранения сухих бакалейных товаров (мука, крупа и т. п.)?
10. Какая влажность воздуха рекомендуется для хранения мяса, рыбы и др. товаров, содержащих много влаги?
11. Что произойдет с товарами, если влажность воздуха при хранении: а) будет превышать

рекомендуемую;б)будетнижерекомендованной?

12. Почемутакиетоварыкаккрасныевина,коньяки,пивоследуетхранитьвтемноте?13.Чтоиспользуютдляукладкитовароввскладскихпомещениях?

14. Перечислитевсепринципысоблюдениятоварногососедства.

15. Приведитепримерытоваров,которыерекомендуетсяхранитьпривлажности воздуха85-

90%.16.Приведитепримерытоваров,которыерекомендуетсяхранитьпривлажност ивоздуха75%.

17.Приведитепримерытоваров,которыеследуетхранитьпритемпературе0...+6°

.18.Приведите примеры товаров, для которых рекомендуется

температурахранения-18иниже.19.Чтотакоесрокодноститовара?

20. Чтотакоесрокохранениятовара?

#### **Тема№4.Влияниехимическогосоставаистроениясырьяиматериаловнапотребительские свойства товаров**

##### **Задание1**

##### **Тестовое задание**

Выполняетсяписьменнопопредложенным35вопросамсвозможнымивариантамиответов(индивидуально).Необходимоуказатьправильныеответы.

Времяконтроля:30минут.

1. Корганическимвеществам,входящимвсоставпрод.товаров,относятся:А)белки,жиры,углеводы.

Б)микроэлементы,макроэлементы, вода.В)силикатныматериалыиматериалы.

2. Суточная потребность человека ввводесоставляет:А)2-2,5литра

Б)2,5-3литраВ)3-3,5литра

3. Содержаниеводывплодахивоощах составляет:А)35-50%

Б)55-70%В)75-95%

4. Большое содержаниеводывпродукте:

А)повышаетпитательнуюценностьисрокхраненияпродукта

Б)понижаетпитательнуюценностьиповышаетсрокхраненияпродуктаВ)понижаетпитательнуюценностьисрокхраненияпродукта5.Жесткостьводепридают:

А)солимагнияикальцияБ)солижелезаикалияВ)солинатрияихлора

6. Выраженное% содержаниеводывпродуктаххарактеризует:А)гигроскопичность

Б)влажностьВ)полезность

7. Макроэлементысодержатсявпищевыхпродуктах:А)вколичествеболее1мг%

Б)вколичествеменее1мг%

В) в микрограммах на 100 г продукта 8. Микроэлементы содержатся в пищевых продуктах: А) в количестве более 1 мг%  
Б) в количестве менее 1 мг%  
В) в микрограммах на 100 г продукта

9. Ультрамикроэлементы содержатся в пище  
вых продуктах: А) в количестве более 1 мг%  
Б) в количестве менее 1 мг%  
В) в микрограммах на 100 г продукта
10. Суточная потребность человека в минеральных веществах составляет: А) 20-25 г.  
Б) 25-30 г.  
В) 30-35 г.
11. Позольности продукта судят:  
А) о количестве в нем воды  
Б) о количестве в нем минеральных веществ  
В) о пищевой ценности продукта
12. К моносахаридам относят:  
А) крахмал, клетчатку, гликоген  
Б) сахарозу, мальтозу, лактозу  
В) глюкозу, фруктозу, галактозу
13. К дисахаридам относят:  
А) крахмал, клетчатку, гликоген  
Б) сахарозу, мальтозу, лактозу  
В) глюкозу, фруктозу, галактозу
14. К полисахаридам относят:  
А) крахмал, клетчатку, гликоген  
Б) сахарозу, мальтозу, лактозу  
В) глюкозу, фруктозу, галактозу
15. В состав молока входит А) гликоген  
Б) лактоза  
В) сахароза
16. В состав сахара-песка входит А) гликоген  
Б) лактоза  
В) сахароза
17. Средняя калорийность жиров составляет А) 9,0 ккал на 1 г  
Б) 4,0 ккал на 1 г
18. К насыщенным жирным кислотам, входящим в состав жиров относятся А) олеиновая, линолевая  
Б) масляная, пропионовая  
В) пальмитиновая, стеариновая
19. К ненасыщенным жирным кислотам, входящим в состав жиров относятся А) олеиновая, линолевая  
Б) масляная, пропионовая  
В) пальмитиновая, стеариновая
20. Гидрогенизация - это  
А) реакция взаимодействия жиров с водой  
Б) реакция взаимодействия кислорода воздуха и жирных кислот  
В) реакция присоединения водорода по месту двойных связей
21. Окисление (прогоркание) - это  
А) реакция взаимодействия жиров с водой  
Б) реакция взаимодействия кислорода воздуха и жирных кислот

ых кислот В) реакция присоединения водорода по месту  
удвойных связей 22. Гидролизация - это  
А) реакция взаимодействия жиров с водой

Б) реакция взаимодействия кислорода воздуха и жирных кислот  
т) реакция присоединения водорода по месту двойных связей

23. Средняя калорийность белков составляет

А) 9,0 ккал на 1 г Б)

4,0 ккал на 1 г 24. Б

елки состоят из А)

фруктовых кислот

т) Б) аминокислот

В) жирных кислот

25. Полноценные белки содержат А)

заменимые аминокислоты

Б) две незаменимые аминокислоты

В) весь комплекс незаменимых аминокислот 26.

Денатурация белков происходит под действием

А) ферментов, кислот, щелочей

Б) высокой температуры, давления, УФ-излучения

В) гнилостных микробов

27. Гидролизация белков происходит по

действию А) ферментов, кислот, щелочей

Б) высокой температуры, давления, УФ-излучения

В) гнилостных микробов

28. К водорастворимым витаминам

относятся А) витамины С Р В1 В2

РР В6 В12 Б) витамины А Д Е К

В) витамины F

U 29. Витамин А содержит

жир

А) плоды шиповника, черная смородина, перец сладкий, цитрусовые Б)

растительные масла, горох, фасоль

В) рыбий жир, листовая зелень, морковь, сливочное

масло 30. Витамин С содержат

А) плоды шиповника, черная смородина, перец сладкий, цитрусовые Б)

растительные масла, горох, фасоль

В) рыбий жир, листовая зелень, морковь, сливочное

масло 31. Витамин Е содержат

А) плоды шиповника, черная

смородина, перец сладкий, цитрусовые Б) растительные масла, горох

, фасоль

В) рыбий жир, листовая зелень, морковь, сливочное

масло 32. Для нормального свертывания

крови необходим витамин А) А

Б) Е

В) К

33. Ферменты со

стоят из А) углеводов

Б) жиров

В) бел

ков

34. Вяжущий вкус плодов и овощей

придают А) органические кислоты

Б) дубильные вещества В) аром

атические вещества

35. Энергетическая ценность – это количество

энергии, выделяемой при полном окислении А) белков и жиров

Б) белков и углеводов

В) белков, жиров, углеводов

## Задание 2

1. Изучите пищевую ценность белков (полноценных и неполноценных) для организма человека. Результаты занесите в таблицу:

Таблица 1 – Роль и значение белков для организма человека

	Группа белка	Вид белка	Недостаток белка	Источник

2. Изучите пищевую ценность жиров (растительные и животные). Результаты занесите в таблицу:

Таблица 2 – Роль и значение жиров для организма человека

	Группа жиров	Вид жиров	Недостаток жиров	Источник

3. Изучите пищевую ценность углеводов (моносахариды, дисахариды и полисахариды) для организма человека. Результаты занесите в таблицу:

Таблица 3 – Роль и значение углеводов для организма человека

	Группа углеводов	Вид углеводов	Недостаток углеводов	Источник

4. Изучите значение минеральных веществ (минеральные соли и воду) для организма человека. Результаты занесите в таблицу:

Таблица 4 – Роль и значение минеральных веществ для организма человека

	Группа минеральных веществ	Вид минеральных веществ	Недостаток минеральных веществ	Источник

5. Изучите значение витаминов (водорастворимые и жирорастворимые) для организма человека. Результаты занесите в таблицу:

Таблица 5 – Роль и значение витаминов для организма человека

	Группа витамина	Вид витамина	Недостаток витамина	Избыток витамина	Источник

### Шкала оценки

Количество выполненных заданий	оценка
5	отлично
4	хорошо
3	удовлетворительно
0-2	неудовлетворительно

## Задание 3

Выполняется письменно по вариантам. Вставьте пропущенные слова и цифры. Вариант 1.

1. Вода содержится в продуктах в двух состояниях: свободном и ...

2. Минеральные вещества в зависимости от содержания их в продуктах подразделяются на ... и микроэлементы.



3. ....являются основным строительным материалом организма человека.
4. Белки, в которых отсутствует хотя бы одна из незаменимых аминокислот, называются....
5. Жиры в воде не растворяются, а образуют....
6. Жироподобное вещество ... содержится в жирах только животного происхождения. Если его накапливается в организме больше нормы, он откладывается на стенках кровеносных сосудов и приводит к их сужению.
7. Моносахариды состоят из одной молекулы, а дисахариды – из....
8. Молочный сахар называется....
9. Под действием молочнокислых бактерий сахара превращаются в....
10. Витамин ... укрепляет стенки кровеносных сосудов, содержится в больших количествах в черноплодной рябине, черной смородине.

#### Вариант 2.

1. Содержание ... в организме человека составляет около 70%.
2. Минеральные вещества, содержащиеся в продуктах в относительно больших количествах (более 1 мг%) относятся к....
3. Полноценные белки содержат ... незаменимых аминокислот. *(Укажите цифру).*
4. Белки способны ..., то есть к свертыванию и увеличению плотности под действием высокой температуры и кислот.
5. В процессе хранения, особенно под действием кислорода и света, жиры....
6. Жироподобное вещество ... применяется как эмульгатор и стабилизатор при изготовлении майонеза, маргарина, шоколада, кремов и т.п.
7. Углеводы, состоящие из большого количества молекул, называются....
8. Самым сладким по вкусу углеводом является....
9. При нагревании сахара ..., то есть приобретают коричневый цвет и горьковатый вкус.
10. Витамин ... участвует в процессе кроветворения, содержится в больших количествах в печени, почках, мясе.

### **Тема №5. Формирование и сохранение качеств товаров**

#### **Задание 1**

##### **Тестовое задание**

Выполняется письменно по предложенным 35 вопросам с возможными вариантами ответов (индивидуально). Необходимо указать правильные ответы.

Время контроля: 30 минут.

1. К факторам, формирующим качество товаров, относятся  
А) мода, национальные привычки, климатические условия, уровень доходов  
Б) проектирование, разработка продукции, сырье и технология производства  
В) таря и упаковочные материалы, условия и сроки реализации
2. К факторам, сохраняющим качество товаров, относятся  
А) мода, национальные привычки, климатические условия, уровень доходов  
Б) проектирование, разработка продукции, сырье и технология производства  
В) таря и упаковочные материалы, условия и сроки реализации
3. Связано ли формирование качества с результатами маркетинговых исследований?  
А) да  
Б) нет
4. При хранении продуктов главными факторами, вызывающими изменение качества являются  
А) химический состав продуктов  
Б) сырье, из которого изготовлены продукты  
В) температура, газовый состав, влажность воздуха.

5. Наиболее благоприятная температура для хранения продуктов А) 20-25 градусов  
Б) 0-15 градусов В) ниже 0 градусов
6. Оптимальная влажность воздуха для свежих плодов и овощей А) 85-95%  
Б) 65-75%
7. Оптимальная влажность воздуха для сухих продуктов А) 85-95%  
Б) 65-75%
8. Воздух содержит  
А) 50% азота, 48% кислорода и 2% углекислого газа  
Б) 78% азота, 21% кислорода и 0,09% углекислого газа  
В) 21% азота, 78% кислорода и 0,09% углекислого газа
9. К мягкой таре относят  
А) мешки, пакеты  
Б) коробки, корзины, ящики из картона, древесной дранки, прутьев  
В) ящики, бочки, бутылки
10. К полужесткой таре относят  
А) мешки, пакеты  
Б) коробки, корзины, ящики из картона, древесной дранки, прутьев  
В) ящики, бочки, бутылки
11. К жесткой таре относят  
А) мешки, пакеты  
Б) коробки, корзины, ящики из картона, древесной дранки, прутьев  
В) ящики, бочки, бутылки
12. К физическим методам консервирования относят  
А) сушка, консервирование солью и сахаром  
Б) охлаждение, замораживание, пастеризация, стерилизация  
В) квашение  
Г) маринование, копчение
13. К физико-химическим методам консервирования относят  
А) сушка, консервирование солью и сахаром  
Б) охлаждение, замораживание, пастеризация, стерилизация  
В) квашение  
Г) маринование, копчение
14. К биохимическим методам консервирования относят  
А) сушка, консервирование солью и сахаром  
Б) охлаждение, замораживание, пастеризация, стерилизация  
В) квашение  
Г) маринование, копчение
15. К химическим методам консервирования относят  
А) сушка, консервирование солью и сахаром  
Б) охлаждение, замораживание, пастеризация, стерилизация  
В) квашение  
Г) маринование, копчение
16. Оптимальная температура хранения охлажденных продуктов А) от +1 до -1 градусов  
Б) от +1 до +2 градусов  
В) от +2 до +3 градусов
17. При охлаждении клеточный сок превращается в лед А) да  
Б) нет

18. Продукт лучше сохраняет свои первоначальные качества А) при быстром замораживании Б) при медленном замораживании
19. Пастеризация заключается в нагревании продукта А) выше 100 градусов Б) до 100 градусов
20. Погибают ли при стерилизации все микроорганизмы и их споры А) да Б) нет
21. Содержание влаги в сушеных продуктах не превышает А) 25% Б) 15% В) 20%
22. При консервировании сахаром концентрация сахара доводится А) до 50% Б) до 65% В) до 80%
23. Квашение основано на образовании А) масляной кислоты Б) молочной кислоты В) уксусной кислоты
24. Маринованием называют консервирование А) масляной кислотой Б) молочной кислотой В) уксусной кислотой
25. К каким методам консервирования относят копчение А) к биохимическим Б) к физико-химическим В) к химическим
26. На действии химических веществ, подавляющих деятельность микроорганизмов основаны А) физические методы консервирования Б) физико-химические методы консервирования В) биохимические методы консервирования Г) химические методы консервирования
27. К естественной убыли относятся потери товаров, возникающие в результате А) несоблюдения технологии изготовления товаров Б) неправильного хранения или транспортировки товаров, небрежного отношения к ним, нарушения условий и сроков реализации В) усушки, распыла, раскрошки и розлива
28. К физическим процессам, происходящим в продуктах при хранении относятся А) сорбция и десорбция Б) превращение химических веществ в продукт В) дыхание, гидролиз Г) брожение, гниение, плесневение
29. К химическим процессам, происходящим в продуктах при хранении относятся А) сорбция и десорбция Б) превращение химических веществ в продукт В) дыхание, гидролиз Г) брожение, гниение, плесневение
30. К биохимическим процессам, происходящим в продуктах при хранении относятся А) сорбция и десорбция

Б) превращение химических веществ в продукты  
хВ) дыхание, гидролиз

Г) брожение, гниение, плесневение

31. К биологическим процессам, происходящим в продуктах при хранении относятся А) сорбция и десорбция  
Б) превращение химических веществ в продукты  
В) дыхание, гидролиз Г) брожение, гниение, плесневение

32. Поглощение продуктом влаги при хранении – это А) процесс сорбции  
Б) процесс десорбции

33. Брожение – это А) расщепление углеводов  
Б) разложение белковых веществ В) результат развития плесневелых грибов

34. Гниение – это А) расщепление углеводов Б) разложение белковых веществ В) результат развития плесневелых грибов

35. Плесневение – это А) расщепление углеводов Б) разложение белковых веществ В) результат развития плесневелых грибов

## Задание 2

1. Изучить микроструктуру текстильных волокон.

Например текстильных волокон познакомиться с микроскопическими исследованиями материалов, научиться находить отличительные признаки отдельных видов этих материалов, необходимых для их распознавания и прогнозирования свойств.

Для выполнения работы представлены волокна хлопковые, шерстяные, шелковые, льняные, вискозные, ацетатные, капроновые и лавсановые; готовые препараты поперечных срезов этих волокон, покровные и предметные стекла, препарированные иглы, дистиллированная вода, микроскопы и осветители к ним.

После изучения по учебнику "Исследования непродовольственных товаров" необходимо рассмотреть под микроскопом и зарисовать в тетради продольный и поперечный срез волокон: хлопкового, льняного, шерстяного, шелка натурального, вискозного, ацетатного, капронового и лавсанового с краткими пояснительными надписями об отдельных элементах структуры (например, "канал", "чешуйки", круглая или неправильная форма поперечного среза и т.д.). Для исследования продольного вида необходимо подготовить волокна. Для этого на предметное стекло наносят каплю воды, помещают туда от двух до четырех волокон одного вида и смачивают в течение 3-5 минут. Затем волокна накрывают покровным стеклом, лишнюю влагу с предметного стекла удаляют фильтровальной бумагой.

В тетради отметить особенности микроструктуры волокон в форме таблицы.

Таблица 1. - Характеристика микроструктуры волокон

Название волокна	Внешние признаки	Особенности микроструктуры волокна
------------------	------------------	------------------------------------

	гриф , блеск, мато в ость	цвет	изви т ость	
--	--	------	-------------------	--

2. Рассмотреть влияние баланса на качество одежды. Баланс (Б) рассчитывают по формуле :

$$B = (D_{\text{тп}} - D_{\text{тс}}) / 2 + 0,2(C_1 - C_2) - 0,2C_{\text{ш}} + П$$

где

$D_{\text{тп}}$  -

длина талии и переда, см;  $D_{\text{тс}}$

- длина талии спины, см;

$C_1$  и  $C_2$  -

полуобхваты груди первой и второй, см;  $C_{\text{ш}}$  -

полуобхват шеи, см;

$П$  - припуск, заносащий от вида изделия (для жакета 1,5, для пальто 2,0, для платья 1,0) см.

Используя данную информацию, вычислите баланс представленного изделия. Цифровые данные сравните с таблицами ГОСТа на измерения типовых фигур.

Дефекты, связанные с нарушением баланса (баланс мал, баланс велик) можно изучить по учебному пособию "Исследование непродовольственных товаров".

### Задание 3

1. Ознакомиться с содержанием ГОСТ на упаковку, транспортирование и хранение тканей и штучных изделий (ГОСТ 7000-80\*, ГОСТ 8737-77\*, ГОСТ 25227-82\*). По ГОСТ 7000-80\* изучить способы внешней упаковки, виды тары и требования к таре и упаковочным материалам. Изучить стандарты на первичную упаковку и маркировку тканей и штучных изделий различного волокнистого состава. Обратит внимание на требования к первичной упаковке, на минимальную длину отреза и допускаемое количество отрезков в куске. Изучить стандарты на хранение и транспортирование тканей и штучных изделий.

2. Ознакомиться с требованиями к маркировке, складыванию, упаковке, транспортированию и хранению швейных и трикотажных товаров по ГОСТ 10581-82 и 3897-87.

3. Изучить ГОСТ 7296-

81\* Обувь, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.

4. Изучить

ГОСТ 13799-

81\* Продукция плодовая, ягодная, овощная и грибная консервированная. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение. Обратит внимание на различные виды упаковки и требования к ним; виды транспортных средств, используемые для перевозки продукции; условия хранения.

5. Ознакомиться с ГОСТ Р 50419-92 Фрукты и овощи. Физические условия хранения в охлаждаемых складских помещениях. Определение понятий и измерения.

Выписать несколько терминов и определений понятий, относящихся к параметрам физических воздействий.

Результаты заданий 2, 3, 4, 5, 6 оформить в произвольной форме с указанием

особенностей правил упаковки, транспортирования и хранения для каждой изученной группы товаров.

Прокомментировать результаты и сделать выводы.

### Тема №6. Информация о товаре 3

#### Задание 1

#### Тестовое задание типа А

Выполняется письменно по предложенным 20 вопросам с возможными вариантами ответов (индивидуально). Необходимо указать правильные ответы.

Время контроля: 30 минут.

1. Информация о товаре - это

А) информация, предназначенная для поставщиков, посредников, продавцов, но не

едоступная для потребителей

Б) совокупность характеризующих сведений о товаре, предназначенная для всех субъектов коммерческой деятельности

В) сведения о товаре для покупателя

2. По источнику происхождения информация бывает

А) маркировочно-справочная, маркировочно-условная, эксплуатационно-сопроводительная Б) товароведная и организационная



В) специальная покупательская Г) торговая, производственная и бытовая

3. По характеру проявления информация бывает

А) маркировочно-справочная, маркировочно-условная, эксплуатационно-сопроводительная Б) товароведная и организационная

В) специальная покупательская Г) торговая, производственная и бытовая

4. По объему информации бывает

А) маркировочно-справочная, маркировочно-условная, эксплуатационно-сопроводительная Б) товароведная и организационная

В) специальная покупательская Г) торговая, производственная и бытовая

5. По форме представления информация бывает

А) маркировочно-справочная, маркировочно-условная, эксплуатационно-сопроводительная Б) товароведная и организационная

В) специальная покупательская Г) торговая, производственная и бытовая

6. Товарные знаки – это условные обозначения

А) для индивидуализации товара и его производителя

Б) предназначенные для идентификации отдельных или совокупных характеристик товара В) предназначенные для идентификации ассортиментной принадлежности товара

В

7. Знак указывает на то, что

А) товарный знак является собственностью фирмы

Б) торговый знак официально зарегистрирован в Международном реестре и защищен юридически

В) товар сертифицирован в России

8. Знак указывает на то, что

О

А) товарный знак является собственностью фирмы

Б) торговый знак официально зарегистрирован в Международном реестре и защищен юридически

В) товар сертифицирован в России

9. Престижные товарные знаки

А) служат для идентификации ассортиментной принадлежности

товаров Б) предназначены для идентификации изготовителя товаров

и услуг В) присваиваются фирмам за их особые заслуги перед государством

10. Фирменные товарные знаки

А) служат для идентификации ассортиментной принадлежности

товаров Б) предназначены для идентификации изготовителя товаров

и услуг В) присваиваются фирмам за их особые заслуги перед государством

11. Торговая марка – это

А) условное обозначение, позволяющее отличать товары и услуги одних юридических или физических лиц от товаров и услуг других лиц

Б) условное обозначение, предназначенное для идентификации

ассортиментной принадлежности товаров В) имя, знак, символ или их сочетание, присущие конкретному виду товаров и определенных

своими свойствами, отличающими его от других товаров

12. Название изделия «плюшка московская» свидетельствует

и

А) об ассортиментной принадлежности

Б) о месте происхождения

13. Надпись «Made in Russia» является

А) национальным знаком происхождения товара в России

ссии Б) свидетельством того, что товар сертифицирован  
ан в России В) товарным знаком

14. Национальным знаком соответствия в Германии является знак А) DIN  
Б) NF  
В) CE
14. Трансациональным знаком соответствия является знак А) DIN  
Б) NF  
В) CE
15. Компонентные знаки предназначены  
А) для информации о применяемых пищевых добавках  
Б) для обеспечения безопасности потребителя и окружающей среды при эксплуатации опасных товаров  
В) для информации о чистоте товаров, упаковки и безопасных способах их эксплуатации, использования и унификации
16. Предупредительные знаки предназначены  
А) для информации о применяемых пищевых добавках  
Б) для обеспечения безопасности потребителя и окружающей среды при эксплуатации опасных товаров  
В) для информации о чистоте товаров, упаковки и безопасных способах их эксплуатации, использования и унификации
16. Экологические знаки предназначены  
А) для информации о применяемых пищевых добавках  
Б) для обеспечения безопасности потребителя и окружающей среды при эксплуатации опасных товаров  
В) для информации о чистоте товаров, упаковки и безопасных способах их эксплуатации, использования и унификации
17. Информационный знак в виде буквы Е и трех- или четырехзначного цифрового кода служит для  
А) предупреждения об опасности  
Б) обозначения применяемых пищевых добавок  
В) обозначения физической величины
18. Манипуляционные знаки предназначены  
А) для информации о способах обращения с товаром  
Б) для информации потребителя о правилах эксплуатации и способах ухода  
В) для информации о чистоте товаров, упаковки и безопасных способах их эксплуатации, использования и унификации
19. Эксплуатационные знаки предназначены  
А) для информации о способах обращения с товаром  
Б) для информации потребителя о правилах эксплуатации и способах ухода  
В) для информации о чистоте товаров, упаковки и безопасных способах их эксплуатации, использования и унификации
20. Паспорт – это  
А) документ, необходимый для правильной эксплуатации изделия  
Б) документ с основными показателями и сведениями об эксплуатации изделий  
В) документ, удостоверяющий гарантированные предприятием-изготовителем параметры характеристики изделия

## Тестовое задание типа Б

*Выполняется письменно*

*по предложенным 5 вопросам с выбором*

*жnymi вариантами ответов (индивидуально). Необходимо указать правильные ответы.*

*Время контроля: 10 минут.*

1. Каким может быть ассортимент товаров в зависимости от характера потребностей?

1. специфическим;
  2. недостаточным;
  3. количественным;
  4. реальным, прогнозируемым учебным;
  5. сформированным.
2. Как называется количество видов, разновидностей и наименований товаров однородных и разнородных групп?
1. реальный ассортимент;
  2. широта ассортимента;
  3. ассортимент видов товаров;
  4. ассортимент разновидностей товаров;
  5. суммарное количество товаров.
3. Как называется способность набор товаров однородной группы удовлетворять одинаковую потребность?
1. полнота ассортимента;
  2. реальный ассортимент;
  3. широта ассортимента;
  4. удовлетворительный ассортимент;
  5. действительный ассортимент.
4. Как следует определить способность набор товаров удовлетворять спрос на один и тот же товар?
1. полнота ассортимента;
  2. реальный ассортимент;
  3. удовлетворительный ассортимент;
  4. широта ассортимента;
  5. устойчивый ассортимент.
5. Как могут быть охарактеризованы потребители товаров устойчивого ассортимента?
1. постоянные потребители;
  2. устойчивый сегмент рынка;
  3. «консерваторы вкуса и привычек»;
  4. потребители постоянными предпочтениями;
  5. надежные покупатели.

### **Контрольные вопросы для проверки знаний**

*Устно ответить на контрольные вопросы:*

1. Значение сахара в питании человека.
2. Основы производства свекловичного сахара.
3. Классификация и ассортимент сахара.
4. Требования к качеству сахара-песка и сахара-рафинада.
5. Условия хранения сахара.
6. Виды крахмала и его использование.
7. Основы производства крахмала картофеля и кукурузного.
8. Требования, предъявляемые к качеству крахмала.
9. Условия и сроки хранения крахмала.
10. Мед: химический состав, классификация, условия и сроки хранения.
11. Классификация кондитерских товаров.
12. Классификация и ассортимент карамели.
13. Виды начинок карамели. В какие начинки и зачем в процессе производства добавляют патоку?
14. Показатели качества карамели.
15. Упаковка, условия и сроки хранения карамели.
16. Пороки карамельных изделий.

17. Шоколад: пищевая ценность, основы производства, оценка качества, условия и сроки хранения.
18. Классификация и ассортимент конфет.
19. Ассортимент товарная характеристика фруктово-ягодных кондитерских изделий.
20. Классификация мучных кондитерских изделий.
21. Печенье: особенности отдельных видов, показатели качества, условия и сроки хранения.
22. Торты и пирожные: классификация, условия и сроки хранения.
23. Пряники: классификация, условия и сроки хранения.
24. Вафли: отличительные особенности, условия и сроки хранения.

## Задание 2

1. Оценить памятки по уходу за швейными и трикотажными изделиями.

*Таблица 1.- Оценка памятки по уходу за швейными изделиями*

Критерии оценки	Оценка по пятибалльной системе			
	наименование памятки			
Полнота информации				
1. По использованию моющих средств				
2. По химической чистоте				
3. По режиму сушки				
4. По режиму глажения				
5. По другим условиям				
Итоговая оценка\средняя арифметическая				

2. Изучить структуру и содержание проспектов, товарных альбомов, каталогов. Оценить разделы каждого источника информации. Результаты оформить в произвольной форме, определить достоинства и недостатки каждой рекламно-справочной информации.

## Задание 3

### Анализ маркировки товаров по товароведным характеристикам

Установите информационные элементы маркировки, определяющие ассортиментную, качественную и количественную характеристики, в том числе — принадлежность к одной или разным товарным партиям.

Задание выполняется на 2-3 натуральных образцах маркировки с упаковкой и без нее. Результаты оформите в виде таблицы 2.

*Таблица 2.-  
Определение товароведных характеристик товаров на их маркировке*

Товароведные характеристики	Информационные элементы маркировки
-----------------------------	------------------------------------

Ассортиментная  
Качественная  
Количественная  
Принадлежность к товарной партии

**Заключение** должно содержать перечень товароведных характеристик, определяемых с помощью маркировки и определение принадлежности товаров к одной или разным товарным партиям.

Обсуждение результатов.

## **Тема №7. Экспертиза товаров**

### **Задание 1**

#### **Тестовое задание типа А**

Выполняется письменно по предложенным 10 вопросам с возможными вариантами ответов (индивидуально). Необходимо указать правильные ответы.

Время контроля: 20 минут.

1. Экспертиза товаров (товарная экспертиза) –

А) количественная или качественная оценка свойств товара, содержащих его полезность, путем использования соответствующих методов

Б) оценка экспертом основополагающих характеристик товаров, а также их изменений в процессе товародвижения для принятия решений, выдачи независимых компетентных заключений

В) проверка соответствия показателей качества требованиям стандартов

2. Товарная экспертиза осуществляется

А) испытательными лабораториями

Б) по заявкам торговых и промышленных

предприятий, правоохранительных органов, железнодорожных станций.

В) управлением Госторгинспекции

3. Основными видами товарной экспертизы

являются А) количественная, качественная, ассортиментная, документальная

и комплексная Б) технологическая, судебная, медицинская, бухгалтерская В) товароведная, санитарно-

гигиеническая, ветеринарная и экологическая

4. Основными видами товароведной экспертизы являются А) количественная, качественная

, ассортиментная, документальная

и комплексная Б) технологическая, судебная, медицинская, бухгалтерская В) товароведная, санитарно-

гигиеническая, ветеринарная и экологическая

5. К качественной экспертизе относятся

А) бальная оценка

Б) дегустация

В) сертификация соответствия

6. Привозникновений разногласий по вопросам ассортиментной принадлежности товаров проводится

А) ассортиментная экспертиза

Б) комплексная

экспертиза В) судебная экспертиза

7. Объектом товарной экспертизы являются А) безопасность и безвредность товаров

Б) потребительские свойства товаров, проявляющиеся при взаимодействии товара с потребителями в процессе эксплуатации

В) реальные требования к качеству товаров, установленные нормативно-технической документацией

8. Документальная экспертиза – это

А) оценка экспертами качественных характеристик товара для установления их соответствия требованиям стандартов

Б) оценка экспертами качественных и количественных характеристик товара для установления их сортиментной принадлежности

В) оценка экспертом товароведных характеристик товаров, основанная на информации и товарно-сопроводительных, технологических и иных документах.

9. Заключительным этапом процедуры экспертизы является А) исследование, выполненные экспертами

Б) обработка результатов, их анализ, оформление экспертного заключения В) создание экспертной группы, формирование целей экспертизы

10. Результатом экспертизы является

А) качественное удостоверение  
Б) сертификат соответствия  
В) экспертное заключение

## Тестовое задание типа Б

Выполняется письменно

по предложенным 18 вопросам. Необходимо

один раз правильно ответить на вопросы.

Время контроля: 10 минут.

1. Оперативная экспертиза товара – это
2. Экологическая экспертиза товара – это
3. Экономическая экспертиза товара – это
4. Экспертиза, проводимая для всестороннего изучения и оценки качества групп однотипных товаров, выпускаемых серийно для массового потребления, называется
5. Экспертиза, которая основывается на результатах предварительно комплексных экспертиз, называется
6. Экспертиза, осуществляющаяся с целью оценки показателей, характеризующих свойства продукции и оказывающих влияние на человека в процессе потребления, называется
7. Экспертиза, проводимая для установления фактического состояния дели и обстоятельств правильного решения вопросов, называется
8. Какая товарная экспертиза в зависимости от цели проведения не существует
9. Какая товарная экспертиза в зависимости от цели проведения не существует
10. Понятие «качество» включает три элемента: объект, характеристика, потребности (требования). Какой объект качества товара указать неверно?
11. Качественная характеристика товаров – это
12. Качество продукции – это
13. Показатель качества продукции – это
14. Требования назначения – это
15. Требования эргономики – это
16. Требования технологичности – это
17. Эстетические требования – это
18. Качество – это
19. Оценка качества – это



## 20. Контроль качества продукции-это

## Контрольные вопросы для проверки знаний

*Устно ответить на контрольные вопросы:*

25. Значение сахара в питании человека.
26. Основы производства свекловичного сахара.
27. Классификация и ассортимент сахара.
28. Требования к качеству сахара-песка и сахара-рафинада.
29. Условия хранения сахара.
30. Виды крахмала и его использование.
31. Основы производства крахмала картофеля и кукурузного.
32. Требования, предъявляемые к качеству крахмала.
33. Условия и сроки хранения крахмала.
34. Мед: химический состав, классификация, условия и сроки хранения.
35. Классификация кондитерских товаров.
36. Классификация и ассортимент карамели.
37. Виды начинок карамели. В какие начинки и зачем в процессе производства добавляют патоку?
38. Показатели качества карамели.
39. Упаковка, условия и сроки хранения карамели.
40. Пороки карамельных изделий.
41. Шоколад: пищевая ценность, основы производства, оценка качества, условия и сроки хранения.
42. Классификация и ассортимент конфет.
43. Ассортимент товарная характеристика фруктово-ягодных кондитерских изделий.
44. Классификация мучных кондитерских изделий.
45. Печенье: особенности отдельных видов, показатели качества, условия и сроки хранения.
46. Торты и пирожные: классификация, условия и сроки хранения.
47. Пряники: классификация, условия и сроки хранения.
48. Вафли: отличительные особенности, условия и сроки хранения.

### Задание 2

1. Письменно ответить на следующие вопросы:  
Кто выполняет экспертизу, какие требования предъявляются к экспертам? Какие виды экспертиз Вы знаете? Как классифицируются экспертизы?  
Какие требования предъявляют к экспертным организациям?
2. Изучить правила проведения экспертизы.  
Сформулируйте и опишите правила проведения экспертизы товаров? Опишите порядок проведения экспертизы.
3. Изучить методы проверки качества и ответить на вопросы. Что такое выборка товаров?  
Каков порядок и правила отбора проб при проведении экспертизы?
4. Изучить специфику оформления результатов экспертизы. Ответьте на вопросы:  
Како оформляются результаты проведения экспертизы? Какую структуру имеет акт экспертизы?  
Какую информацию содержит акт экспертизы?

5. По предложенному преподавателем виду товара письменно в тетради описать регламент проведения экспертизы, отразить все особенности проведения экспертизы этого товара (методы и порядок отбора проб, условия проведения испытаний, обработка результатов), составить экспертное заключение.

### **Контрольные вопросы для проверки знаний**

*Устно ответить на контрольные вопросы:*

1. Значение сахара в питании человека.
2. Основы производства свекловичного сахара.
3. Классификация и ассортимент сахара.
4. Требования к качеству сахара-песка и сахара-рафинада.
5. Условия хранения сахара.
6. Виды крахмала и его использование.
7. Основы производства крахмала картофеля и кукурузного.
8. Требования, предъявляемые к качеству крахмала.
9. Условия и сроки хранения крахмала.
10. Мед: химический состав, классификация, условия и сроки хранения.
11. Классификация кондитерских товаров.
12. Классификация и ассортимент карамели.
13. Виды начинок карамели. В каком начинки и зачем в процессе производства добавляются патоку?
14. Показатели качества карамели.
15. Упаковка, условия и сроки хранения карамели.
16. Пороки карамельных изделий.
17. Шоколад: пищевая ценность, основы производства, оценка качества, условия и сроки хранения.
18. Классификация и ассортимент конфет.
19. Ассортимент товарная характеристика фруктово-ягодных кондитерских изделий.
20. Классификация мучных кондитерских изделий.
21. Печенье: особенности отдельных видов, показатели качества, условия и сроки хранения.
22. Торты и пирожные: классификация, условия и сроки хранения.
23. Пряники: классификация, условия и сроки хранения.
24. Вафли: отличительные особенности, условия и сроки хранения.

### **Задание 3.**

1. По предложенному преподавателем виду товара письменно в тетради описать регламент проведения экспертизы, отразить все особенности проведения экспертизы этого товара (методы и порядок отбора проб, условия проведения испытаний, обработка результатов),
2. Составить экспертное заключение.

### **Контрольные вопросы для проверки знаний**

*Устно ответить на контрольные вопросы:*

1. Значение сахара в питании человека.
2. Основы производства свекловичного сахара.
3. Классификация и ассортимент сахара.
4. Требования к качеству сахара-песка и сахара-рафинада.

5. Условия хранения сахара.
6. Виды крахмала и его использование.
7. Основы производства крахмала картофеля и кукурузного.
8. Требования, предъявляемые к качеству крахмала.
9. Условия и сроки хранения крахмала.
10. Мед: химический состав, классификация, условия и сроки хранения.
11. Классификация кондитерских товаров.
12. Классификация и ассортимент карамели.
13. Виды начинок карамели. В каких начинках и зачем в процессе производства добавляют патоку?
14. Показатели качества карамели.
15. Упаковка, условия и сроки хранения карамели.
16. Пороки карамельных изделий.
17. Шоколад: пищевая ценность, основы производства, оценка качества, условия и сроки хранения.
18. Классификация и ассортимент конфет.
19. Ассортимент товарная характеристика фруктово-ягодных кондитерских изделий.
20. Классификация мучных кондитерских изделий.
21. Печенье: особенности отдельных видов, показатели качества, условия и сроки хранения.
22. Торты и пирожные: классификация, условия и сроки хранения.
23. Пряники: классификация, условия и сроки хранения.
24. Вафли: отличительные особенности, условия и сроки хранения.

## ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ

**Цель промежуточной аттестации** состоит в установлении глубины и полноты знаний, умений и навыков (компетенций) обучающихся по окончании изучения учебной дисциплины.

**Форма проведения** – промежуточная аттестация знаний обучающихся по дисциплине «Теоретические основы товароведения» проводится в период семестровых аттестаций в форме:

- экзамена – в 3 семестре.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится по билетам, состоящим из устных вопросов и кейсовых заданий.

### **Перечень экзаменационных вопросов дисциплине**

1. Кодирование товаров. Штрих-код: определение, значимость, перспективы использования.
2. Классификаторы: виды, экономико-статистические классификаторы, отраслевые классификаторы.
3. Классификация: общие принципы и правила классификации.
4. История и современное состояние развития товароведения.
5. Значение и задачи товароведения в условиях рыночной экономики.
6. Товароведение и его связь с естественными, общественными и техническими науками.
7. Единичная потребительская стоимость и её качественная определённость.
8. Показатели качества: единичные, комплексные, обобщённые, прямые и косвенные показатели качества.
9. Идентификация товаров: понятие, виды, средства и методы. Применение идентификации в коммерческой деятельности.
10. Показатели ассортимента: широта, полнота, обновляемость и другие.
11. Потребительская стоимость товаров.
12. Основные методы товароведения. Определения и раскрытия сущности методов системного подхода и системного анализа.
13. Основные категории товароведения. Раскрытие сущности терминов «товар»,

«потребительная стоимость товара», «качество товара», «информация о товаре».

14. Индивидуальная потребительская стоимость товаров.

15. Ассортимент товаров: понятие, определение, виды.
16. Уровень качества: понятие, определение, диалектический характер измерения уровня качества.
17. Сущность понятий «товар» и «продукция», их схожесть и различия.
18. Модель исходной ситуации потребления как фактор оптимизации качественных и ассортиментных параметров товаров.
19. Предмет, объект и задача товароведения.
20. Классификация товаров: понятие, определение, роль классификации в управлении качеством ассортимента товаров.
21. Качество товаров: понятие, определение, технический и экономический аспекты.
22. Физико-механические и химические свойства исходных материалов, их влияние на качество готовых изделий.
23. Функциональные свойства товаров, комплексные и единичные показатели качества.
24. Эргономические свойства товаров, комплексные и единичные показатели качества.
25. Безопасность товаров, комплексные и единичные показатели качества.
26. Экономичность товаров, комплексные и единичные показатели качества.
27. Эстетические свойства товаров, комплексные и единичные показатели качества.
28. Надежность товаров, комплексные и единичные показатели качества.
29. Виды и средства информации о товаре: рекламно-справочная информация.
30. Товарный знак: сущность, индивидуализирующая, рекламная и охранная функции.
31. Контроль качества товаров: виды контроля, особенности сплошного, выборочного, нормального контроля. Приёмочное число. Браковочное число.
32. Контроль качества товаров на производстве: входной, операционный, приёмочный. Сортировка. Уровень дефектности.
33. Интегральный показатель качества продукции.
34. Оценка качества товаров: методы использования объективных способов измерения.
35. Транспортирование, хранение товаров и их влияние на качество.
36. Характеристика субъектов экспертной деятельности. Общие требования, предъявляемые к экспертам. Права и обязанности эксперта.
37. Контроль качества товаров в торговле: в процессе приёмки на этап подготовки к продаже.
38. Факторы, влияющие на сохранение качества товаров.
39. Виды и средства информации о товаре: маркировочно-условная информация.
40. Виды и средства информации о товаре: маркировочно-справочная информация.
41. Классификация товарной экспертизы, отличительные особенности отдельных видов.
42. Цели и задачи экспертизы. Структура экспертной деятельности.
43. Оформление результатов экспертизы качества товаров.
44. Факторы, формирующие качество товаров.
45. Градации качества товаров.
46. Оценка качества товаров: методы использования эмвристических способов измерения (оценки).
47. Гигиеническая экспертиза, её цель и задачи. Номенклатура гигиенических показателей продовольственных и непродовольственных товаров, особенности их оценки.
48. Виды и средства информации о товаре: эксплуатационно-

сопроводительная информация.

49. Методы оценки уровня качества: дифференциальный, комплексный, смешанный.
50. Оценка качества товаров. Методы определения показателей качества.
51. Качество товаров: номенклатура потребительских свойств и показателей качества, значимость отдельных показателей, весовые показатели.
52. Фальсификация товаров: понятие, виды, средства, способы. Последствия фальсификации.
53. Маркировка. Упаковка, транспортирование и хранение товаров и их влияние на качество.

54. Характеристика и особенности применения измерительных методов при экспертизе продовольственных и непродовольственных товаров.
55. Характеристика и особенности применения органолептических методов при экспертизе продовольственных и непродовольственных товаров.
56. Классификация методов экспертизы. Краткая характеристика, преимущества и недостатки различных методов.
57. Характеристика и особенности применения экспертных методов оценки качества при экспертизе продовольственных и непродовольственных товаров.
58. Товарная экспертиза: понятие, принципы, объекты, субъекты, методы, виды.
59. Товароведная экспертиза: понятие, объекты, виды (количественная, качественная, ассортиментная, документальная, комплексная).
60. Санитарно-гигиеническая экспертиза товаров: понятие, объекты, цели, виды (гигиеническая, фито-санитарная, технологическая, медицинская).
61. Экологическая экспертиза товаров: понятие, объекты, виды, цели.

### **Задания для промежуточного контроля по дисциплине**

#### **1. Задачи в экзаменационных билетах**

Задача 1. Рассчитайте размер выборки, приемочное и браковочное число для товарной партии изюма в количестве 50 ящиков (в ящике - 100 пакетов, масса пакета - 100 г). При приемке обнаружено один поврежденный пакет. Возможна ли приемка данной партии?

Задача 2. В рыбный отдел универсама г. Москвы поступила мороженая треска в количестве 2600 кг. Остаток товара на начало периода составлял 35 кг. За 15 дней было реализовано товара в размере 2541 кг. Остаток составил 92 кг. Определите размер численной естественной убыли.

Задача 3. Рассчитайте теоретическую энергетическую ценность овощного салата, состоящего из 100 г. белокочанной капусты, 50 г. моркови, 25 г. яблока свежего и 10 г. майонеза.

Задача 4. Среднесуточный рацион человека, занимающегося умственным трудом, составляет: 100 г белков, 103 г жиров, 400 г углеводов. Какова энергетическая ценность суточного рациона?

Задача 5. Определите товарный сорт рисовой крупы, если в навеске массой 25 г обнаружено содержание: нешелушенных зерен - 0,045 г, минеральных примесей - 0,0125 г, дробленого риса - 2,5 г. Возможна ли реализация данной крупы, если в качественном удостоверении указан в/с? Можно ли предъявить претензии поставщику? На каком основании?

Задача 6. В магазин поступила партия персиков Фламинго в количестве 1,11 т в ящиках по 3 кг. Дайте заключение о качестве, если при приемке оказалось: перезревших плодов - 0,15 кг, 1,5 кг плодов имеют по 3-4 легких нажима, 1,8 кг плодов имеют зарубцевавшиеся повреждения плодовой кожи.

Задача 7. В магазин поступила партия улучшенных галет в количестве 450 кг в коробках из гофрированного картона по 15 кг в каждой. Галеты расфасованы в пакеты по 300 г. При оценке качества обнаружено: 16 изделий с приподнятыми краями, 18 г с трещинами и 10 г надломанных изделий. При проверке массы нетто выявлено: три пакеты массой по 295 г, четыре - по 298 г, две - по 292 г, одна - 290 г, остальные - по 300 г. Дайте заключение о качестве галет. Возможна ли приемка данной партии товара? Ответ обоснуйте.

Задача 8. Дайте заключение о качестве фасованных макарон группы В в/с, если в упаковочной единице массой 1,2 кг оказалось 30 г комков макарон длиной 6-11 см и 24 изделия с отклонением от заданной формы. Можно ли реализовать данные изделия?



Задача 9. При поступлении в магазин консервов Перец, фаршированный овощами, в томатном соусе из 50 ящиков десять ящиков оказались поломанными. Консервы упакованы в металлические банки и при повреждении ящиков не деформировались. Товаровед магазина отказался от приемки партии, а поставщик не согласился с ним и отказался принять партию обратно. Был вызван эксперт из бюро товарных экспертиз. Какое решение должен принять эксперт? Ответ обоснуйте.

Задача 10. В магазин поступила партия фасованного зеленого чая в/с в количестве 30 ящиков по 20 кг в каждом. Чай расфасован в коробки по 125 г. При приемке результаты средней пробы показали, что он имеет мелочи в количестве 52 г. Дегустационный анализ показал, что чай имеет хорошо скрученный лист, прозрачный, светло-желтый цвет настоя, слабый аромат и недостаточно терпкий вкус. Дайте заключение о качестве данного чая. Возможна ли реализация данного чая, если при проверке массы нетто десяти коробок оказалось: две коробки массой по 124 г, четыре по 123 г, остальные имели массу по 125 г? Ваши действия как товароведа?

## Кейсовые задания для промежуточной аттестации по дисциплине

### Кейс №1 Ситуация

К товароведу в магазине «Гастроном» обратилась покупательница Семенова И. В. спрашивая, в чем разница между пастеризованным и стерилизованным молоком и почему в купленном ею молоке пастеризованном ООО «Молочная река» плавают белые хлопья и можно ли вернуть потраченные деньги?

Из экспертной организации «Бюро экспертиз», по наряду №1 (соответствует № акта), вызывается эксперт в «Гастроном», с целью экспертной оценки на соответствие ФЗ №88, ГОСТ Р жирности и кислотности молока пастеризованного 3,5% жирности, производитель ОАО «Молочная река» в количестве 5ящиков по 25упед (массой 1л.). В результате исследования пробы 10% от общего количества упед, экспертом установлено: жирность продукта 3,5%, кислотность 34°Т; обнаружено 3упед деформированных по боковому шву.

#### Задание

1. На рабочем листе ответить на вопросы покупательницы:
  - Химический состав и пищевая ценность молока пастеризованного/стерилизованного
  - В чем отличия этих видов питьевого молока
  - Органолептические свойства молока пастеризованного
  - Что представляют собой белые хлопья в пастеризованном молоке, причина возникновения
  - Виды упаковки, применяемые для молока питьевого пастеризованного
  - Условия сроки хранения питьевого пастеризованного молока
  - Основные виды фальсификации молока и способы идентификации (5 примеров)
2. Оформить акт экспертизы согласно данным условиям.
3. Принять решение товара вернуть (с обоснованием).

#### Документы

1. ФЗ «О защите прав потребителей»
2. НТД на молоко питьевого (Технический регламент, стандарт пр.)
3. Образец упаковки/маркировки молока питьевого пастеризованного
4. ТСД на молоко питьевого (Сертификат соответствия, качественное удостоверение и пр.)
5. Брошюра «Качество пищевых продуктов»

### Кейс №2 Ситуация

К товароведу в магазине «Мясной Пир» обратилась недовольная покупательница Пирогова А.М. которая интересовалась, почему ей взвесили батон колбасы «Докторской» ОАО «Городской мясокомбинат» вместе со скобами, соединяющими упаковку по бокам, в чем разница между колбасой «Докторской», произведенной по ТУ и по ГОСТу и почему купленный ею продукт в морщинистой оболочке.

Из экспертной организации «Бюро экспертиз», по наряду №2 (соответствует № акта), вызывается эксперт в «Мясной Пир», с целью экспертной оценки на соответствие ГОСТ Р жирности и влажности колбасы «Докторской», производитель ОАО «Молочная река» в количестве

15 батонов по 850 гр. В результате исследования пробы 10 % от общего количества упед, экспертом установлено: соответствие жирности продукта НТД, А отклонение влажности составило 13% в сторону усушки; обнаружено 2упед деформированных по боковой запайке.

#### Задание

1. На рабочем листе ответить на вопросы покупательницы:
  - Химический состав и пищевая ценность колбасы вареной «Докторской»
  - В чем отличия продукта, изготовленного по ГОСТ и ТУ

- Органолептические свойства «Докторской» колбасы
- Причины возникновения морщинистости упаковки
- Виды упаковки, применяемые для данного продукта

- Условия и сроки хранения данного продукта
  - Основные виды фальсификации и способы идентификации вареных колбас (5 примеров)
  - Оценить действия продавца, взвешивающего данный товар.
2. Оформить акт экспертизы согласно данным условиям.
  3. Принять решение о возврате товара (с обоснованием).

#### **Документы**

1. ФЗ «О защите прав потребителей»
2. НТД на продукт (Технический регламент, стандарт пр.)
3. Образец упаковки/маркировки продукта
4. ТСД на продукт (Сертификат соответствия, качественное удостоверение и пр.)
5. Брошюра «Качество пищевых продуктов»

#### **Кейс №3 Ситуация**

К товароведу в магазине «Бакалея» обратилась недовольная покупательница Арбузова П.О. которая интересовалась, почему ей продали вафли «Солнечный Артек» ОАО «Городской хлебозавод №2» в мятой, деформированной упаковке и почему купленный ею продукт раскрошен внутри упаковки.

Из экспертной организации «Бюро экспертиз», по наряду №3 (соответствует № акта), вызывается эксперт в «Бакалею», с целью экспертной оценки на соответствие ГО СТ Р по органолептическим показателям вафель в количестве 8 коробок по 25 уп. Ед. массой 350 гр.. В результате исследования пробы 5% от общего количества упед, экспертом установлено соответствие продукта НТД, за исключением внешнего вида и отсутствия целостности упаковки 80% исследуемой пробы, 5 упед обнаружены загрязненными.

#### **Задание**

1. На рабочем листе ответить на вопросы покупательницы:
  - Химический состав и пищевая ценность продукта
  - Возможные причины утраты целостности упаковки продукта и его раскрошения.
  - Органолептические свойства продукта
  - Виды упаковки, применяемые для данного продукта
  - Условия и сроки хранения данного продукта
  - Основные виды фальсификации и способы идентификации (5 примеров)
  - Оценить действия продавца, реализующего данный товар.
2. Оформить акт экспертизы согласно данным условиям.
3. Принять решение о возврате товара (с обоснованием).

#### **Документы**

1. ФЗ «О защите прав потребителей»
2. НТД на продукт (Технический регламент, стандарт пр.)
3. Образец упаковки/маркировки продукта
4. ТСД на продукт (Сертификат соответствия, качественное удостоверение и пр.)
5. Брошюра «Качество пищевых продуктов»

#### **Кейс №4 Ситуация**

К товароведу в магазине «Бакалея и КО» обратился покупатель Смирнов О.Н. который купил 4 плитки шоколада «Аленка» на которых он обнаружил белый налет, а 1 плитка была нецелой.

Из экспертной организации «Бюро независимых экспертиз», по наряду №4 (соответствует № акта), вызывается эксперт в «Бакалею и КО», с целью экспертной оценки на соответствие ГОСТ Р по органолептическим показателям

шоколада в количестве 12 коробок по 20 уп. Ед. массой 100 гр..  
В результате исследования пробы 5% от общего количества упед, экспертом установлено

соответствию продукта НТД, за исключением внешнего вида и отсутствия целостности продукта 4 уп. ед.

### **Задание**

1. На рабочем листе ответить на вопросы покупательницы:
  - Химический состав и пищевая ценность продукта
  - Возможные причины утраты целостности продукта и его раскрошения.
  - Что представляет собой налет на шоколадке, причины возникновения.
  - Органолептические свойства продукта
  - Виды упаковки, применяемые для данного продукта
  - Условия и сроки хранения данного продукта
  - Основные виды фальсификации и способы идентификации (5 примеров)
  - Оценить действия продавца, реализующего данный товар.
2. Оформить акт экспертизы согласно данным условиям.
3. Принять решение о возврате товара (с обоснованием).

### **Документы**

1. ФЗ «О защите прав потребителей»
2. НТД на продукт (Технический регламент, стандарт пр.)
3. Образец упаковки/маркировки продукта
4. ТСД на продукт (Сертификат соответствия, качественное удостоверение и пр.)
5. Брошюра «Качество пищевых продуктов»

### **Кейс №5 Ситуация**

К товароведу в магазине «Вятское масло» обратился покупатель Сидоров П.Н., который купил 3 упаковки масла «Крестьянского» на которых он обнаружил желтый налет, а 1 упаковка была мятой.

Из экспертной организации «Бюро независимых экспертиз», по наряду №5 (соответствует №акта), вызывается эксперт в «Вятское масло», с целью экспертной оценки на соответствие ГОСТ Р по органолептическим показателям масла и жирности в количестве 4 коробок по 20 уп. ед. массой 180 гр.. В результате исследования пробы 5 % от общего количества уп. ед., экспертом установлено соответствие продукта НТД по жирности 72,5 %, за исключением внешнего вида и цвета, отсутствия целостности упаковки 5 уп. ед.

### **Задание**

1. На рабочем листе ответить на вопросы покупательницы:
  - Химический состав и пищевая ценность продукта
  - Возможные причины утраты целостности упаковки продукта.
  - Что представляет собой налет на масле, причины возникновения.
  - Органолептические свойства продукта
  - Виды упаковки, применяемые для данного продукта
  - Условия и сроки хранения данного продукта
  - Основные виды фальсификации и способы идентификации (5 примеров)
  - Оценить действия продавца, реализующего данный товар.
2. Оформить акт экспертизы согласно данным условиям.
3. Принять решение о возврате товара (с обоснованием).

### **Документы**

1. ФЗ «О защите прав потребителей»
2. НТД на продукт (Технический регламент, стандарт пр.)
3. Образец упаковки/маркировки продукта
4. ТСД на продукт (Сертификат соответствия, качественное удостоверение и пр.)
5. Брошюра «Качество пищевых продуктов»

### **Кейс №6 Ситуация**

К товароведу в магазине «Все продукты» обратился покупатель Котиков Л. М. который купил 5 банок тушеной говядины, в 1 из которых обнаружил плесень, а 1 упаковка была мятая.

Из экспертной организации «Бюро независимых экспертиз», по наряду №6 (соответствует №акта), вызывается эксперт в магазин «Все продукты», с целью экспертной оценки на соответствие ГОСТ Р по органолептическим показателям тушеной говядины в количестве 12 ящиков по 25 уп. ед. массой 380 гр.. В результате исследования пробы 10 % от общего количества уп. ед., экспертом установлено не соответствие консистенции и внешнего вида, 3 уп. ед. плесневелые, 4 вздутые, 2мятые.

#### **Задание**

1. На рабочем листе ответить на вопросы покупательницы:
  - Химический состав и пищевая ценность продукта
  - Возможные причины плесневения продукта, деформации металлических банок
  - Органолептические свойства продукта
  - Виды упаковки, применяемые для данного продукта
  - Условия сроков хранения данного продукта
  - Основные виды фальсификации и способы идентификации (5 примеров)
  - Оценить действия продавца, реализующего данный товар.
2. Оформить акт экспертизы согласно данным условиям.
3. Принять решение товароведа о возврате товара (с обоснованием).

#### **Документы**

1. ФЗ «О защите прав потребителей»
2. НТД на продукт (Технический регламент, стандарт и пр.)
3. Образец упаковки/маркировки продукта
4. ТСД на продукт (Сертификат соответствия, качественное удостоверение и пр.)
5. Брошюра «Качество пищевых продуктов»

### **Кейс №7 Ситуация**

К товароведу в магазине «Дары моря» обратился покупатель Васенин И. П. который купил 3 банки пресервов «Филе сельди в масле», в 1 из которых обнаружил большое количество чешуи, а 1 упаковка содержала посторонние примеси.

Из экспертной организации «Бюро независимых экспертиз», по наряду №7 (соответствует №акта), вызывается эксперт в магазин «Дары моря», с целью экспертной оценки на соответствие ГОСТ Р по органолептическим показателям пресервов рыбных в количестве 15 коробок по 20 уп. ед. массой 300 гр.. В результате исследования пробы 5 % от общего количества уп. ед., экспертом установлено несоответствие консистенции и внешнего вида обнаружены чешуя в большом количестве, 3 уп. ед. плесневелые, 2мятые.

#### **Задание**

1. На рабочем листе ответить на вопросы покупательницы:
  - Химический состав и пищевая ценность продукта
  - Возможные причины обнаруженных дефектов
  - Органолептические свойства продукта
  - Виды упаковки, применяемые для данного продукта
  - Условия сроков хранения данного продукта
  - Основные виды фальсификации и способы идентификации (5 примеров)
  - Оценить действия продавца, реализующего данный товар.
2. Оформить акт экспертизы согласно данным условиям.
3. Принять решение товароведа о возврате товара (с обоснованием).

#### **Документы**

1. ФЗ «О защите прав потребителей»



## 2. НТД на продукт (Технический регламент, стандарт пр.)

3. Образец упаковки/маркировки продукта
4. ТСД на продукт (Сертификат соответствия, качественное удостоверение и пр.)
5. Брошюра «Качество пищевых продуктов»

### КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ЭКЗАМЕНЕ

Сумма баллов в его дисциплине	Оценка/зачет	критерии оценивания
85 и более	«отлично»/зачтено	Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал различной литературы, правильно обосновывает принятое нестандартное решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач по формированию общепрофессиональных компетенций.
70–84	«хорошо»/зачтено	Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения, а также имеет достаточно полное представление о значимости знаний по дисциплине.
51–69	«удовлетворительно»/зачтено	Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильно формулирует, нарушаются логическая последовательность в изложении программного материала, испытывает сложности при выполнении практических работ и затрудняется связать теорию с практикой.
менее 51	«неудовлетворительно»/незачтено	Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, неуверенно отвечает, допускает серьезные ошибки, не имеет представлений по методике выполнения практической работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится обучающимся, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по данной дисциплине.

#### IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Процедура оценивания – порядок действий при подготовке и проведении аттестационных испытаний и формировании оценки.

Процедура промежуточной аттестации проходит в соответствии с Положением о промежуточной аттестации из знаний обучающихся и учащих ДГУНХ.

- Аттестационные испытания проводятся преподавателем (или комиссией преподавателей

– в случае модульной дисциплины), ведущим занятия лекционного типа по данной дисциплине, или преподавателями, ведущими занятия семинарского типа (кроме устного экзамена). Присутствие посторонних лиц в ходе проведения аттестационных испытаний без разрешения ректора или проректора по учебной работе не допускается (за исключением работников университета, выполняющих контролирующие функции в соответствии со своими должностными обязанностями). В случае отсутствия ведущего преподавателя аттестационные испытания проводятся преподавателем, назначенным письменным распоряжением по кафедре (структурному подразделению).

- Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, допускаются на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

- Во время аттестационных испытаний обучающиеся могут пользоваться программой дисциплины, а также с разрешения преподавателя справочной и нормативной литературой, непрограммируемыми калькуляторами.

- Время подготовки ответа при сдаче зачета/экзамена в устной форме должно составлять не менее 40 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа – не более 15 минут.

- При подготовке к устному экзамену экзаменуемый, как правило, ведет записи в листе устного ответа, который затем (по окончании экзамена) сдается экзаменатору.

- При проведении устного экзамена экзаменационный билет выбирает сам экзаменуемый в случайном порядке.

- Экзаменатору предоставляется право задавать обучающимся дополнительные вопросы в рамках программы дисциплины текущего семестра, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи, которые изучались на практических занятиях.

- Оценка результатов устного аттестационного испытания объявляется обучающимся в день его проведения. При проведении письменных аттестационных испытаний или компьютерного тестирования – в день их проведения или не позднее следующего рабочего дня после их проведения.

- Результаты выполнения аттестационных испытаний, проводимых в письменной форме, форме итоговой контрольной работы или компьютерного тестирования, должны быть объявлены обучающимся и выставлены в зачетные книжки не позднее следующего рабочего дня после их проведения.

Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме экзамена

действие	сроки	методика	ответственный
выдача вопросов для промежуточной	1 неделя семестра	на лекционных/практических и др. занятиях, на офиц. сайте университета и др.	ведущий преподаватель

аттестации			
консультации	последняя неделя семестра/период сессии	на групповой консультации	ведущий преподаватель
промежуточная аттестация	в период сессии	устно, письменно, тестирование бланчное и компьютерное, по билетам, практическими заданиями	ведущий преподаватель, комиссия

формирование оценки	на аттестации		ведущий преподаватель, комиссия
------------------------	---------------	--	------------------------------------



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

**УТВЕРЖДАЮ:**

Декан ФДП и СПО



А. С. Емельянова

«19» марта 2025 г

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.03 «Охрана труда»**

**Программы подготовки специалистов среднего звена**

**Специальность 19.01.19 «Аппаратчик-оператор производства  
продуктов питания животного происхождения»**

**Форма обучения очная**

**Факультет ФДП и СПО**

**2025 г.**

Фонд оценочных средств дисциплины разработан в соответствии со следующими нормативными документами:

Приказ Министерства просвещения РФ от 10 ноября 2022 г. N 958 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения», входящей в состав крупной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Разработчик: Тетерина О.А, преподаватель ФДП и СПО

Организация-разработчик: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А.Костычева»

Рабочая программа одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии технологических дисциплин ФДП и СПО

Протокол № от «19» марта 2025 г.

Председатель предметно-цикловой комиссии



/А.С. Емельянова./



## **1. Паспорт фонда оценочных средств**

В результате освоения учебной дисциплины «Охрана труда» студент должен обладать предусмотренными ФГОС по специальности 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения следующими умениями, знаниями, которые формируют общие компетенции (ОК 1, 2, 7, 9)

### **Уметь:**

У1 выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;  
У2 использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; У3 проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;  
У4 разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;  
У5 контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;  
У6 вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.

### **Знать:**

З1 системы управления охраной труда организации;  
З2 законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;  
З3 обязанности работников в области охраны труда;  
З4 фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;  
З5 возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); З6 порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);  
З7 порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;  
З8 порядок проведения аттестации рабочих мест по условиям труда, в т.ч. методики оценки условий труда и травмобезопасности.

## 2. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)		Основные показатели оценки результата	Формы, методы контроля
Коды умений, з наний	Наименования умений, знаний		
<b>Умения</b>			
У1	выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими и планируемыми видами профессиональной деятельности;	в результате опроса освоил умения выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;	устный опрос
У2	использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;	В результате опроса умения использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности	устный опрос
У3	проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ	В результате опроса усвоил умения проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ	устный опрос
У4	разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда	В результате опроса усвоил умения разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда	устный опрос
У5	контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда	В результате опроса усвоил контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда	устный опрос

У6	вести документацию установленного образца	В результате опроса усвоил вести документацию установленного	устный
----	--	---	--------

	охран труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения	образца по охран труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения	опрос
<b>Знания</b>			
31	системы управления охраной труда организации;	в результате устного опроса формируются знания системы управления охраной труда организации	устный опрос
32	законы и иные нормативно-правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;	в результате устного опроса формируются знания о законах и иных нормативных правовых актах, содержащих государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации	устный опрос
33	обязанности работников в области охраны труда;	в результате устного опроса формируются знания об обязанностях работников в области охраны труда	устный опрос
34	фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;	в результате устного опроса формируются знания: фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда	устный опрос
35	возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	в результате устного опроса формируются знания о возможных последствиях несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом)	устный опрос
36	порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);	в результате устного опроса формируются знания о порядке и периодичности инструктирования подчиненных работников (персонала)	устный опрос
37	порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;	в результате устного опроса формируются знания о порядке хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	устный опрос

38	порядок проведения аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. методика оценки условий труда и травмобезопасности.	в результате устного опроса формируются знания о порядке проведения аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч.	устный опрос
----	---	--	--------------

		методику оценки условий труда и тр авмобезопасности.	
<p style="text-align: center;"><b>Практический опыт:</b></p> <p><b>-в обеспечении безопасных условий труда в профессиональной деятельности, в пользовании средств пожаротушения, в проведении контроля выхлопных газов на СО, СНИ и умения ср авнивать данные предельно допустимыми значениями</b></p> <p><b>- по оформлению документов по охране труда на автосервисном предприятии, по проведению обследования рабочего места и составлению ведомости соответствия рабочего места требованиям техники безопасности</b></p>			

## **Контрольно-оценочные материалы для текущего контроля освоения учебной дисциплины.**

### **Задания для оценки освоения дисциплины.**

Выполнение рефератов по темам:

1. Социально-экономические аспекты охраны труда.
2. Основные понятия и термины.
3. Перечень нормативных правовых актов по охране труда.
4. Государственное управление охраной труда.
5. Организация и управление охраной труда.
6. Основные задачи службы охраны труда.
7. Функции службы охраны труда.
8. Какие права имеют работники охраны труда.
9. Организация работы службы охраны труда.
10. Формирование службы охраны труда.
11. Правозащитные аспекты обеспечения страхования.
12. Виды обеспечения страхования.
13. Защита от вредных факторов производственной сферы.
14. Органы государственного специализированного надзора.
15. Показатели учета и анализа состояния охраны труда.
16. Расчет показателей травматизма и методы изучения его причин.
17. Классификация несчастных случаев.
18. Порядок расследования и учета несчастных случаев на производстве.
19. Безопасность труда при погрузочно-разгрузочных и транспортных работах.
20. Основные сведения о производственной санитарии.
21. Обеспечение микроклимата рабочей зоны.
22. Производственная вентиляция и кондиционирование.
23. Производственный шум и вибрация.
24. Гигиеническое нормирование освещения.
25. Льготы и компенсация заработка в тяжелых условиях труда.
26. Режимы труда и отдыха.
27. Требования безопасности при эксплуатации сельскохозяйственной техники.
28. Экологическая безопасность в сельском хозяйстве.
29. Создание оптимальных условий труда в условиях сельскохозяйственного производства.
30. Мировой опыт управления условиями охраны труда.
31. История охраны труда в России от Ломоносова до наших дней.
32. Производительность труда и экономическая эффективность трудового процесса.
33. Охрана труда и правовое регулирование правоотношений.
34. Роль социального партнерства в решении проблем охраны труда.
35. Охрана труда женщины и подростков.

## 36. Окрасочные работы.

**Критерии оценки выполнения заданий в форме реферата**

Оценка	Критерии
«отлично»	Если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.
«хорошо»	Основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; невыдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.
«удовлетворительно»	Имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.
«неудовлетворительно»	Тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

Вопросы к устному опросу:

1. Дайте характеристику системе управления охраной труда и её функции.
2. Расскажите о службе охраны труда и её роли в профилактике травматизма.
3. Изложите обязанности должностных лиц предприятий в области охраны труда.
4. Как осуществляется планирование работ по охране труда?
5. Основные задачи службы охраны труда?
6. В чем причины травматизма при техническом обслуживании и ремонте сельскохозяйственных машин?
7. Перечислите требования безопасности, предъявляемые к техническому состоянию машин и агрегатов.



8. Какиетребованиябезопасностинеобходимособлюдатьприэксплуатациимашинно-тракторныхагрегатов?
9. Какиемырыпожарнойбезопасностинеобходимособлюдатьвремонтныхмастерских?
10. Какиемырыпожарнойбезопасностинеобходимособлюдатьвпунктахтехническогообслуживания, складахтоплива?
11. Какиеопасностиимеютместоприработесудобрениямиипестицидами(ядохимикатами)?
12. Какие санитарные правила по хранению, транспортированию и применению пестицидов действуют в сельском хозяйстве?
13. Какойвозрастнойцензустановлендляработающихсудобрениями?
14. Перечислите основные требования безопасности при работе судобрениями.
15. Перечислите требования безопасности при работе с нефтепродуктами.
16. Какопределяютконцентрациюбензинаввоздухепомещения?
17. Какоказатьпервуюпомощьприотравлениях?
18. Какиеправилабезопасностинеобходимособлюдатьприприготовлении кормов?
19. Какдолжныбытьорганизованыработынаскладах,гдехранятсякорма?
20. Назовите основные права и обязанности работающих женщин и подростков.

#### Критерии оценки устного опроса

Оценка	Критерии
«Отлично»	выставляется студенту, если он определяет рассматриваемые понятия четко и полно, приводя соответствующие примеры;
«Хорошо»	выставляется студенту, если он допускает отдельные погрешности в ответе;
«Удовлетворительно»	выставляется студенту, если он обнаруживает пробелы в знаниях основного учебного программного материала.
«неудовлетворительно»	выставляется студенту, если он обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, не умеет с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

## 5. Контрольно-

## оценочные материалы для рубежного контроля освоения учебной дисциплины

### 5.1. Задания для оценки освоения дисциплины

#### Вариант 1

1. Система организационных мероприятий и технических средств, предотвращающих воздействие на рабочего опасных производственных факторов?

1. *Техника безопасности*
2. Производственная санитария
3. Пожарная безопасность

2. Система организационных мероприятий, предотвращающих или уменьшающих воздействие на рабочего вредных производственных факторов?

1. *Техника безопасности*
2. *Производственная санитария*
3. Пожарная безопасность

3. Система мероприятий по предупреждению пожаров и борьбе с ними?

1. *Техника безопасности*
2. *Пожарная безопасность*
3. Производственная санитария

4. Что характеризует реализацию опасности определённого вида деятельности для конкретного человека?

1. *Приемлемый риск*
2. Индивидуальный риск
3. Коллективный риск

5. Состояние условий труда, при которых отсутствуют опасные и вредные производственные факторы?

1. *Безопасность эксплуатации*
2. *Безопасность жизнедеятельности*
3. *Безопасность труда*

6. Какой кодекс регламентирует вопросы трудового права?

1. *Кодекс об административных правонарушениях*
2. *Трудовой кодекс*
3. *Уголовный кодекс*

7. Количественная характеристика действия опасностей, формируемых

конкретной деятельностью человека (число смертных случаев, заболеваний, инвалидности, отнесённых на определённое количество рабочих за конкретное время) это...?

1. Отравление
2. Травма
3. *Риск*

8. Как называются травмы, полученные рабочим не на предприятии? 1. *Бытовые*

2. Производственные
3. Хозяйственные

9. Как называются травмы, полученные рабочим на производстве при несоблюдении техники безопасности?

1. Хозяйственные
2. Бытовые
3. *Производственные*

10. Какие профессиональные отравления вызываются быстрым проникновением в организм относительно большого количества вредного вещества и возникающие внезапно?

1. Хронические
2. *Острые*
3. Тупые

11. Кем осуществляется контроль за качеством обучения по охране труда?

1. Службой охраны труда или начальником цеха
2. Службой охраны труда или инженером по охране труда
3. *Инженером по охране труда или начальником цеха*

12. Как называется инструктаж, который проводится при поступлении на работу?

1. *Вводный*
2. Первичный
3. Повторный

13. В каких документах делается отметка о прохождении различных видов инструктажа?

1. В журнале регистрации исходящих писем или в личных карточках по технике безопасности
2. В специальных журналах по технике безопасности или в коллективных карточках по технике безопасности
3. *В специальных журналах по технике безопасности или в личных карточках по технике безопасности*

14. Проходят ли вводный инструктаж инженерно-технические работники при поступлении на работу?

1. Не проходят
2. *Проходят*
3. Проходят по собственному желанию

15. Кто проводит целевой инструктаж?

1. *Руководитель в чье распоряжение поступает работник*
2. Генеральный директор предприятия, на которое поступает работник
3. Главный инженер предприятия, на которое поступает работник

### ОТВЕТЫ на тестовые задания

Номер вопроса	Номер ответа
1	1
2	2
3	2
4	1
5	3
6	2
7	3
8	1
9	3
10	2
11	3
12	1
13	3
14	2
15	1

### КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ СТУДЕНТОВ

Оценка студента	Количество правильных ответов
5-«отлично»	14-15
4-«хорошо»	от 10 до 13
3-«удовлетворительно»	от 6 до 10
2-«неудовлетворительно»	6 и менее

## Вариант 2

1. Подростки моложе 16 лет работают по переноске тяжестей...?

1. Допускаются
2. *Не допускаются*
3. Допускаются после особого распоряжения службы охраны труда

2. Нормативный вес при переноске тяжестей для девушек в возрасте от 16 до 18 лет составляет...?

1. *Не более 10 кг*
2. Не более 16 кг
3. Не более 20 кг

3. Система правовых, санитарных и технических норм, обеспечивающих здоровые и безопасные условия труда:

1. техника безопасности
2. охрана труда
3. *производственная санитария*

4. Нормативный акт, устанавливающий требования по охране труда:

1. аттестационный лист работника
2. инструкция
3. *трудовой кодекс РФ*

5. Ток опасен тем, что он:

1. бесшумный
2. смертельный
3. *невидимый*

6. Для того чтобы начался пожар достаточно:

1. *спички*
2. давления
3. энергии

7. В учебных заведениях чаще всего применяются огнетушители:

1. пенные
2. углекислотные
3. *порошковые*

8. Данное средство используют для тушения небольших очагов возгорания кабелей, электропроводки, горючих жидкостей:

1. песок
2. *огнетушитель порошковый*
3. вода

9. Устройство, предназначенное для защиты органов дыхания, лица и глаз от вредных веществ, присутствующих в воздухе:

1. *противогаз*
2. респиратор
3. марлевая повязка

10. Величина смертельного тока составляет:

1. *100 мА*
2. 1 мА
3. 15 мА

11. Основной задачей охраны труда являются:

1. Создание и постоянное поддержание здоровых и безопасных условий труда
2. Обеспечение безопасности
3. *Обеспечение выполнения законов о охране труда*

12. Функции службы охраны труда может выполнять в порядке совместительства лицо:

1. Назначенное решением Госназорохрантруда труда
2. *Один из главных специалистов хозяйства*
3. Только главный механик

13. Сокращенная продолжительность рабочего времени составляет для несовершеннолетних работников 16-18 лет:

1. 18 часов в неделю
2. 24 часа в неделю
3. *36 часов в неделю*

14. Согласно какого договора работник обязуется лично выполнять свою трудовую функцию и соблюдать действующие в организации правила внутреннего трудового распорядка?

1. *Согласно трудового договора*
2. Согласно коллективного договора
3. Согласно договора купли-продажи

15. Какой документ является основным нормативно-техническим документом по охране труда?

1. Система отраслевых стандартов безопасности труда

2. Система стандартов безопасности труда

3. Система технических условий по охране труда

### ОТВЕТЫ на тестовые задания

Номер вопроса	Номер ответа
1	2
2	1
3	3
4	3
5	3
6	1
7	3
8	2
9	1
10	1
11	3
12	2
13	3
14	1
15	2

### КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ СТУДЕНТОВ

Оценка студента	Количество правильных ответов
5-«отлично»	14-15
4-«хорошо»	от 10 до 13
3-«удовлетворительно»	от 6 до 10
2-«неудовлетворительно»	6 и менее

### Вариант3

1. Какое определение понятия «охрана труда» будет верным?

1. Охрана труда – совокупность факторов производственной среды и трудового процесса, оказывающих влияние на работоспособность и здоровье людей.
2. Охрана труда – система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности, включающая в себя правовые, социально-экономические, организационно-технические, санитарно-гигиенические, лечебно-профилактические, реабилитационные и иные мероприятия.
3. Охрана труда – это техника безопасности и гигиена труда.

2. Жесткая сцепка должна обеспечивать расстояние между машинами не более...

1. 2 м
2. 7 м
3. 4 м

3. Гибкая сцепка должна обеспечивать расстояние между машинами в пределах

1. 4...6 м
2. 7...10 м
3. 1...3 м

4. Скорость при буксировке не должна превышать

1. 20 км/ч
2. 90 км/ч
3. 50 км/ч

5. Электрическое управление агрегатами моечной установки должно быть низковольтным

1. 9 В
2. 12 В
3. 36 В

6. Способы погрузочно-разгрузочных работ...?

1. При помощи подъемно-транспортного оборудования и средств малой механизации
2. Без помощи подъемно-транспортного оборудования и средств малой механизации
3. При помощи подъемно-транспортного оборудования без средств малой механизации



7. При рубке, резке металла, заправке, наварке и заточке инструментанеобходимоработать...

1. в каске
2. *в защитных очках и рукавицах*
3. без защитных средств

8. Перед демонтажом шины воздух из камеры следует *1. полностью выпустить*

2. подкачать
3. очистить от грязи

9. Во время перемешивания красок растворителей работают

1. в противогазе
2. *в респираторе и защитных очках*
3. в защитных очках

10. Современные аккумуляторные батареи могут храниться при температуре *1. – 10...+20°C*

2. – 5...+15°C
3. – 40...+50 °C

11. Запрещается погрузочно-разгрузочные работы с помощью механизмов *присилеветра* более

1. 5 м/с
2. *12 м/с*
3. 7 м/с

12. Закончив перевозку ядохимикатов, транспортные средства *1. тщательно вымывают, очищают, обезвреживают*

2. не моют
3. моют водой

13. Лица, выполняющие работы по протравливанию семян, кроме спецодежды надевают

1. *респираторы РУ-60 или противогазы, очки, рукавицы и резиновые сапоги*
2. очки и резиновые сапоги
3. респираторы и рукавицы

14. Удары молнии и аммиачную селитру могут вызвать

1. распад
2. воспламенение
3. *взрыв*

15. Место водопоя из естественных источников должно иметь ширину

1. не менее 1  
м2. не менее 3 м  
3. не менее 1.5 м

### ОТВЕТЫ на тестовые задания

Номер вопроса	Номер ответа
1	2
2	3
3	1
4	3
5	2
6	1
7	2
8	1
9	2
10	3
11	2
12	1
13	1
14	3
15	2

### КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ СТУДЕНТОВ

Оценка студента	Количество правильных ответов
5-«отлично»	14-15
4-«хорошо»	от 10 до 13
3-«удовлетворительно»	от 6 до 10
2-«неудовлетворительно»	6 и менее

## **6. Контрольно-оценочные материалы для промежуточной**

### **аттестации учебной дисциплины**

#### **6.1. Задания для оценки освоения дисциплины**

##### **Вопросы к контрольной работе**

1. Социально-экономические аспекты охраны труда.
2. Основные понятия и термины.
3. Перечень нормативных правовых актов по охране труда.
4. Государственное управление охраной труда.
5. Организация и управление охраной труда.
6. Основные задачи службы охраны труда.
7. Функции службы охраны труда.
8. Какие права имеют работники охраны труда.
9. Организация работы службы охраны труда.
10. Формирование службы охраны труда.
11. Правозащитные функции по обеспечению страхования.
12. Виды обеспечения страхования.
13. Защита от вредных факторов производственной сферы.
14. Производственная вентиляция и кондиционирование.
15. Производственный шум и вибрация.
16. Электромагнитные излучения.
17. Гигиеническое нормирование освещения.
18. Льготы и компенсации за работу в тяжелых условиях труда.
19. Режим труда и отдыха.
20. Права и обязанности работающих женщин.
21. Права и обязанности работающих подростков.
22. Организационные и технические противопожарные мероприятия.
23. Средства обнаружения и тушения пожаров.
24. Огнетушащие вещества.
25. Огнетушители.
26. Организация пожарной охраны на селе.
27. Доставка машин на машинный двор.
28. Мойка машин, агрегатов, узлов и деталей.
29. Работы сборочно-разборочные и слесарные.
30. Шиномонтажные работы.
31. Окрасочные работы.
32. Обслуживание и ремонт аккумуляторов.

33. Организация погрузочно-разгрузочных работ.
34. Требования безопасности при работе с пестицидами (ядохимикатами).
35. Требования безопасности при работе с удобрениями.
36. Безопасность при работе с нефтепродуктами.
37. Безопасность труда при поении животных.
38. Безопасность труда при приготовлении кормов.

### Критерии оценки контрольной работы

Оценка	Критерии
«отлично», высший уровень	1) полное раскрытие темы; 2) указание точных названий и определений; 3) правильная формулировка понятий и категорий.
«хорошо», повышенный уровень	1) недостаточно полное, по мнению преподавателя, раскрытие темы; 2) несущественные ошибки в определении понятий и категорий, 3) наличие грамматических и стилистических ошибок.
«удовлетворительно», пороговый уровень	1) отражены лишь общие направления изложения лекционного материала; 2) наличие достаточного количества несущественных или одной–двух существенных ошибок в определении понятий и категорий. 3) наличие грамматических и стилистических ошибок.
«неудовлетворительно», уровень не сформирован	1) нераскрытие темы; 2) большое количество существенных ошибок; 3) наличие грамматических и стилистических ошибок.

### 7. Приложения.

#### Перечень используемых нормативных документов:

1. ФГОС СПО по специальности 35.02.07 Механизация сельского хозяйства
2. Устав ФГБОУ ВО РГАТУ
3. Положение о ФДПи СПО ФГБОУ ВО РГАТУ.

4. Образовательная программа по специальности 35.02.07 Механизация сельского хозяйства

5. Положение о текущем контроле знаний, промежуточной и государственной (итоговой) аттестации студентов (обучающихся) СПО на ФДПи ФГБОУ ВО РГАТУ.

#### **Рекомендуемая литература:**

##### **Основная литература:**

1. Карнаух, Н. Н. Охрана труда: учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 380 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02527-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511561>

##### **Дополнительная литература:**

1. Правила по охране труда на автомобильном транспорте. Приказ Минтруда России от 09.12.2020 N 871н «Об утверждении Правил по охране труда на автомобильном транспорте»
2. Трудовой кодекс Российской Федерации.
3. Сборник типовых инструкций по охране труда для основных профессий рабочих АТП. URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200064252>

##### **Интернет-ресурсы:**

1. Официальная страница Госгортехнадзора России – Режим доступа: <http://www.gosnadzor.ru/>
2. Охрана труда и пожарная безопасность – Режим доступа: [www.otipb.narod.ru](http://www.otipb.narod.ru)
3. И [www.ohranatruda.ru](http://www.ohranatruda.ru) информационный портал "Охрана труда в России" – Режим доступа:
4. Отраслевой сельскохозяйственный портал – Режим доступа: <http://selhoznet.ru/>
5. Электронная книга А. К. Тургиев «Охрана труда в сельском хозяйстве» – Режим доступа: <http://dis.konflib.ru/metodichki-bezopasnost/1001990-1-a-turgiev-ohrana-truda-selskom-hozyaystve-rekomendovano-federalnim-gosudarstvennim-uchrezhdeniem-federalniy-institut-r.php>
6. Единое окно доступа к образовательным ресурсам – Режим доступа: <http://window.edu.ru>

##### **Учебно-методические издания:**

Методические указания к практическим занятиям [Электронный ресурс] Тетерина О.А., Рязань: РГАТУ, 2020- ЭБ РГАТУ. - URL : <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

**Лист регистрации изменений в комплекте ФОС**  
(дополнения и изменения к комплекту ФОС на учебный год)

Дополнения и изменения к комплекту ФОС на \_\_\_\_\_ учебный год  
по учебной дисциплине \_\_\_\_\_

В комплект ФОС внесены следующие изменения:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Дополнения и изменения в комплекте ФОС обсуждены на  
заседании предметно-цикловой комиссии факультета дополнительного  
профессионального и среднего профессионального образования

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г. (протокол № \_\_\_\_\_).

Председатель предметно-цикловой комиссии \_\_\_\_\_

(подпись)

(Ф.И.О)

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ  
П.А. КОСТЫЧЕВА»

**УТВЕРЖДАЮ:**

Декан ФДП и СПО



А. С. Емельянова

«19» марта 2025 г

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.04 «Техническое оснащение и организация рабочего места»**

**Программы подготовки специалистов среднего звена**

**Специальность 19.01.19 «Аппаратчик-оператор производства продуктов  
питания животного происхождения»**

**Форма обучения очная**

**Факультет ФДП и СПО**

**2025 г.**

Фонд оценочных средств дисциплины разработан в соответствии со следующими нормативными документами:

Приказ Министерства просвещения РФ от 10 ноября 2022 г. N 958 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения», входящей в состав крупной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Разработчик: Дадон А.А., преподаватель ФДП и СПО

Организация-разработчик: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А.Костычева»

Рабочая программа одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии технологических дисциплин ФДП и СПО

Протокол №7 от «19» марта 2025 г.

Председатель предметно-цикловой комиссии



/А.С. Емельянова/



## 1 Критерии оценки при выполнении тестовых заданий

При оценке усвоенных знаний и освоенных умений студентами с использованием технологии тестового контроля необходимо использовать следующую шкалу оценивания:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

## 2 Критерии оценки при выполнении практических работ и внеаудиторной самостоятельной работы

**Оценка «5» (отлично)** – если студент глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает с задачами, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с практическими заданиями, правильно обосновывается приняты решения, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

**Оценка «4» (хорошо)** - если студент твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей при ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий.

**Оценка «3» (удовлетворительно)** – если студент усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала, испытывает затруднения в выполнении практических заданий.

**Оценка «2» (неудовлетворительно)** – если студент не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические задания, задачи.

## 3 Критерии оценки при дифференцированном зачёте

**Оценка «5» (отлично)** – если студент глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает с задачами, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, правильно обосновывается приняты решения, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок, имеются ссылки на нормативно-правовые акты, студент показал знание законодательства в области профессиональной деятельности.

**Оценка «4» (хорошо)** - если студент твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей при ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми умениями и навыками.

**Оценка «3» (удовлетворительно)** – если студент усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала.

**Оценка «2» (неудовлетворительно)** – если студент не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями отвечает на вопросы, не ссылается на нормативно-правовые акты, студент не показал знания законодательства в области профессиональной деятельности.

## 4 Контрольно-оценочные средства для текущего контроля успеваемости

### Перечень вопросов для устного опроса на уроках

#### Тема № 1

- что такое П.О.П ?

- что такое тип П.О.П ?
- что такое класс П.О.П ?
- назовите факторы, которые учитывают при определении типа предприятия
- назовите типы предприятий ОП
- что такое ресторан ?
- что такое бар ?
- что такое кафе ?
- что такое столовая ?
- что такое магазин кулинарии ?
- что такое закусочная ?
- какие предприятия подразделяют на классы ?
- назовите классы предприятий
- дайте характеристику классу «люкс»
- дайте характеристику классу «высший»
- дайте характеристику классу «первый»
- что такое специализация ?
- назовите формы специализации. Дайте их характеристику
- назовите виды специализации

## **Тема № 2**

- что такое цех?
- на какие виды подразделяют цехи?
- назовите технологические линии мясного цеха
- с помощью чего промывают мясо?
- на чём производится разруб туши?
- что такое обвалка?
- с помощью чего производят обвалку мяса?
- как оборудуют рабочее место повара для приготовления п/ф из рубленого мяса?
- какие операции выполняют в рыбном цехе?
- назовите способы оттаивания рыбы
- назовите температуру и срок хранения нарезанных п/ф из рыбы
- назовите температуру и срок хранения охлаждённых рубленых п/ф из рыбы
- для чего предназначен овощной цех?
- назовите технологическую схему обработки картофеля и корнеплодов
- для чего предназначены машины для очистки овощей?

## **Тема № 3**

- что такое рабочее место?
- назовите оптимальную и максимальную высоту производственных шкафов
- назовите комплект санитарной одежды повара
- назовите правила хранения и ношения санитарной одежды
- для чего служат складские помещения?
- где могут размещаться складские помещения?
- назовите виды материальных потоков
- обозначьте необходимость входного материального потока
- обозначьте необходимость выходного материального потока
- обозначьте необходимость внутреннего материального потока

- назовите комплекс складских операций
- что должно обеспечить устройство складских помещений?
- что оборудуется в складах для хранения скоропортящихся продуктов?
- от чего зависит количество складских помещений?
- на основании чего происходит выдача продуктов со склада?
- чем оформляется выдача продуктов со склада?
- какие требования предъявляются к освещению складов?
- какие требования предъявляются к вентиляции складов?
- требования к полам складов
- назовите ширину коридоров складских помещений
- назовите температуру и сроки хранения полуфабрикатов?
- назовите температуру и сроки хранения рыбы
- назовите температуру и сроки хранения молочнокислых продуктов
- опишите стеллажный способ хранения
- опишите штабельный способ хранения
- опишите ящичный способ хранения
- опишите насыпной способ хранения
- опишите подвесной способ хранения
- что такое нормируемые потери?
- что такое ненормируемые потери?

#### **Тема № 4**

- какие способы кулинарной обработки разделяют по стадиям технологического процесса?
- какие способы кулинарной обработки разделяют по природе действующего начала?
- что относят к механическим способам обработки?
- что такое сортирование?
- что такое просеивание?
- что такое перемешивание?
- что такое очистка?
- что такое измельчение?
- что такое прессование?
- что такое формование?
- что такое дозирование?
- что такое панирование?
- что такое фарширование?
- что такое шпигование?
- что такое рыхление?
- в чём заключается гидромеханический способ обработки?
- что такое промывание и замачивание?
- что такое флотация?
- что такое осаждение и фильтрование?
- что такое суспензия?
- что такое эмульгирование?

- назовите цель химических, биохимических, микробиологических способов обработки
- что такое сульфитация?
- что такое маринование?
- что такое фиксация рыбных п/ф?
- что такое химическое разрыхление теста?
- что такое брожение? Какое бывает брожение?
- что такое ферментирование?
- с чем связаны термические способы обработки?
- что такое нагревание?
- как осуществляется нагревание продукта?
- дайте характеристику поверхностному нагреву
- дайте характеристику радиационному нагреву
- что такое объёмный нагрев?
- какие способы объёмного нагрева вы знаете?

### **Тема № 5**

- для чего используют холодный цех?
- назовите обязательное оборудование холодного цеха
- при какой температуре хранят обработанные продукты?
- при какой температуре хранят незаправленные овощные п/ф?
- перечислите оборудование для нарезки хлеба, масла и гастрономии
- назовите температуру подачи холодных блюд и закусок
- какие операции проводят в горячем цехе?
- на какие отделения подразделяют горячий цех?
- назовите основные виды оборудования горячего цеха
- назовите температуру подачи первых блюд
- что используют для кратковременного хранения гарниров и соусов?
- назовите температуру подачи вторых блюд

### **Тема № 6**

- для чего предназначен кулинарный цех?
- назовите схему организации производственных процессов
- какие отделения выделяют в кулинарном цехе?
- назовите технологические линии кулинарного цеха
- опишите технологический процесс мучного цеха
- опишите технологический процесс кондитерского цеха
- назовите оборудование кондитерского цеха
- какие отделения должен иметь кондитерский цех?
- чем оборудуют выпечное отделение?
- общие требования к реализации готовой кулинарной продукции

### **Тема № 7**

- на какие группы подразделяется механическое оборудование?
- какие материалы используются для изготовления машин?
- назовите основные части и детали машин
- назовите способы механических передач
- для чего соединяют обмотку электродвигателя «звездой» или «треугольником»?

- назовите аппараты включения и защиты электрооборудования
  - почему нельзя допустить перегрузку и недогрузку машин?
  - какая техническая документация выдается на каждую машину?
  - как устанавливаются и крепятся сменные механизмы к универсальному приводу?
  - какие правила безопасности нужно соблюдать при работе с универсальными приводами?
  - в чём преимущества универсальных приводов перед индивидуальными?
  - назовите сменные механизмы к ПУ 0,6
  - о чём свидетельствует повышенный шум или стук в редукторе и что в этом случае делать?
  - на чём основан принцип действия очистки картофеля в машинах МОК, КНА?
  - как сульфатируют картофель?
  - для чего производится калибровка овощей перед их очисткой?
- Как регулируется толщина нарезки овощей в овощерезательных машинах?

### **Тема №8**

- какой привод у мясорубки МИМ-60?
- как правильно собрать мясорубку?
- для чего служит шнек мясорубки и почему он изготовлен с переменным шагом витков?
- какие функции выполняют фрезы мясорыхлительной машины?
- какие приспособления обеспечивают безопасную работу на рыбоочистительной машине РО-1?
- для чего корпус мясорубки имеет пазы?
- как провести регулировку массы котлет и биточков в котлетоформовочной машине?

### **Тема №9**

- опишите устройство и принцип действия просеивателя для муки МПМ-800
- как установить толщину раскатываемого теста в машине МРТ-60М?
- как правильно произвести замес теста в тестомесильной машине?
- в чем состоит принцип действия взбивальных машин?
- как регулируется скорость взбивания на взбивальной машине МВ-60?

### **Тема №10**

- назовите основные детали машины МРХ-200. Для чего они служат?
- как установить толщину нарезания хлеба на машине МРХ-200?
- какие неисправности могут возникнуть в хлебрезательных машинах и как их устранить?
- как определить качество заточки ножа машины МРГУ-370?

### **Тема №11**

- назовите основные виды теплообмена
- опишите устройство ТЭНа, его основные группы и область применения
- назовите источники теплоты и теплоносители
- приведите примеры экономии топливно-энергетических ресурсов на п.о.п.

### **Тема №12**

- как регулируется температура в котле КПЭ-100?
- какую воду наливают в парогенератор и почему?

- в чём отличие стационарных котлов от опрокидывающихся?
- каково назначение манометра на котлах?
- назовите режимы работы котла КЭ-250
- в чём достоинство электрического обогрева?
- как подготовить газовый пищеварочный котёл к работе?
- в чём причина гидравлического удара в паровых котлах?

#### **Тема №13**

- в чём заключается принцип работы пароварочного шкафа при атмосферном давлении?
- опишите устройство и принцип работы АПЭСМ-4

#### **Тема №14**

- перечислите аппараты, применяемые на ПОП для жаренья и выпекания продуктов питания
- какое масло заливают в замкнутую полость между чашей и кожухом электрических сковород с косвенным обогревом?
- опишите устройство и правила эксплуатации электрических сковород
- как регулируется температура жарочных шкафов?
- опишите назначение устройства и принцип работы ШПЭСМ-3
- какими приборами и в каком соотношении регулируется мощность конфорок электроплит?
- **Тема №15**
- какие кипятильники используются на ПОП?
- укажите причину выхода холодной воды из сигнальной трубки кипятильника
- как включить в работу кипятильник КНГ-200?

#### **Тема №16**

- опишите устройство, назначение и принцип работы мармита МСЭСМ-3
- в чём главные различия мармитов марки МНЭ-22 и МНП-20?
- назовите виды линий самообслуживания и их назначение
- какое основное оборудование входит в комплект ЛС?
- какое дополнительное оборудование входит в комплект ЛС?

#### **Тема №17**

- перечислите способы охлаждения, применяемые на ПОП
- опишите основные части компрессионной холодильной машины
- дайте характеристику холодильного агрегата
- в чём заключается принцип работы льдогенератора?

### **5.2. Задания для самостоятельной работы на уроках**

- определить тип предприятия, изучив его характеристику (по заданию преподавателя)
- определить вид цеха, изучив его характеристику (по заданию преподавателя)
- составить требование в кладовую
- составить накладную

- определить способ кулинарной обработки по изображению продукта (по заданию преподавателя)

### 5.3. Задания для внеаудиторной самостоятельной работы

Изучить темы:

- основные виды, типы и классы ПОП
- организация рабочего места повара в рыбном цехе
- организация рабочего места повара в мясном цехе
- организация рабочего места повара в овощном цехе
- организация работы складских помещений
- характеристика способов кулинарной обработки
- организация рабочего места повара в кондитерском цехе
- условия реализации готовой продукции
- классификация механического оборудования
- классификация теплового оборудования
- классификация холодильного оборудования

### 5.4. Задания для контрольной работы

№ п/п	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Уровень освоения	Количество существенных операций		
			№ вопроса	I вариант (количество баллов)	II вариант (количество баллов)
1	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания	2	1	2	2
2	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных	2	2	3	4

	приборов, посуды и правила ухода за ними.				
3	Последовательность выполнения технологических операций.	2	3	3	2
4	Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП).	2	4	4	3
5	Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.	2	5	2	1
6	Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.	2	6	2	2
7	Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов.	2	7	1	1
8	Виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов.	2	8	2	2
9	Виды, назначение		8	2	4



	технологического оборудования, производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов.	2			
10	Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов.	2	9	4	5
11	Способы правки кухонных ножей	2	10	5	4
Итого существенных операций				30	30

## 6. Оценочные средства итогового контроля успеваемости

### Контрольная работа № 1

#### ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»

#### I вариант

1. П.О.П-это \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_.

2. Тип П.О.П-это \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_.

3. Дайте определение: ресторан-это \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_.

4. Дайте краткую характеристику классу «люкс»: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_.

5. Технологическая специализация и её описание: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_.

6. Цех-это\_\_\_\_\_.
7. Что делают в заготовочных цехах?\_\_\_\_\_.
8. Технологические линии мясного цеха:\_\_\_\_\_.
9. Оборудование для разруб туши и его маркировка:\_\_\_\_\_.
10. Что находится на рабочем месте повара при нарезке, отбивании, панировании порционных п/ф?\_\_\_\_\_.

**Контрольная работа № 1**  
**ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»**  
**II вариант**

1. П.О.П-это\_\_\_\_\_.
2. Класс П.О.П-это\_\_\_\_\_.
3. Дайте определение: бар-это\_\_\_\_\_.
4. Дайте краткую характеристику классу «первый»:\_\_\_\_\_.
5. Предметная специализация и её описание:\_\_\_\_\_.
6. На какие виды подразделяют цехи?\_\_\_\_\_.

- \_\_\_\_\_.
7. Что делают в доготовочных цехах? \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_.
8. Субпродукты - это \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_.
9. Оборудование для обвалки мяса и его маркировка: \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_.
10. Оборудование рабочего места повара для приготовления п/ф из рубленого мяса: \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_.
- \_\_\_\_\_.

**Эталон контрольной работы**  
**ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»**  
**I вариант**

1. П.О.П-это *предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации потребления.*
2. Тип П.О.П-это *вид предприятия с характерными особенностями обслуживания, ассортиментом реализуемой продукции и номенклатурой предоставляемых услуг.*
3. Дайте определение: ресторан-это *П.О.П с широким ассортиментом сложных блюд и напитков, высоким уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха.*
4. Дайте краткую характеристику классу «люкс»: *изысканность интерьера, высокий уровень комфорта, широкий выбор услуг и заказных блюд и напитков для ресторанов, коктейлей для баров.*

5. Технологическая специализация и её описание *суть её заключается в разделении технологического процесса на 2 стадии: механическая обработка сырья и приготовление п/ф на заготовочных предприятиях.*
6. Цех-это *та часть производственной площади, где происходит механическая кулинарная обработка сырья и выработка п/ф.*
7. Что делают в заготовочных цехах? *производят механическую кулинарную обработку сырья и приготовление п/ф.*
8. Технологические линии мясного цеха *1) обработка мяса; 2) обработка птицы и субпродуктов*
9. Оборудование для разуба туши и его маркировка *мясницкий топор, стол разрубочный, разрубочный стул (колода). Маркировка М.С.*
10. Что находится на рабочем месте повара при нарезке, отбивании, панировании порционных п/ф *производственные столы, весы, разделочные доски и ножи.*

Критерии оценивания результатов контрольной работы:  
существенных операций – 30

30-26 баллов – «5»

25-20 баллов – «4»

19-16 баллов – «3»

15 баллов и менее – «2»

### ***Практическое занятие «Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования»***

**Цель:** изучить общие правила безопасной эксплуатации и охраны труда при работе с тепловым оборудованием. Научиться ориентироваться на производстве при возникновении несчастных случаев.

**Ход работы:** При неправильном монтаже и эксплуатации электротепловое оборудование может создать угрозу поражения электрическим током, вызвать тепловые ожоги и травмы (при взрыве сосудов, вследствие избыточного давления). Поэтому все электрические тепловые аппараты должны быть надежно заземлены.

Перед использованием электрических котлов необходимо визуально проверить их техническую исправность и санитарное состояние варочного сосуда. Открыв кран уровня, убедиться в наличии воды в рубашке котла. Проверить двойной предохранительный клапан. Заполнить внутренний котел продуктами и водой примерно на 80 % и закрыть крышку. Болты крышки завинтить в два приема. Проверить положение стрелок на манометре, открыть кран воронки и вентиль на пароотводной трубке. Задать необходимый режим работы котла и включить аппарат в сеть. В процессе эксплуатации котла необходимо проследить, срабатывает ли автоматика, а также не скопляются ли остатки пищи в клапане-турбинке и сливном кране. За 10—15 мин до окончания тепловой обработки продукта котел следует выключить. Подняв за кольцо клапан-турбинку, выпустить из варочного сосуда пар, затем в два приема отвинтить болты. Стоя у противовеса, открыть крышку на себя. Разгрузить содержимое котла. Варочный сосуд промыть слабым

раствором соли, а затем чистой водой. Корпус котла протереть мягкой тканью. Периодически надо смазывать противовес крышки, а на опрокидывающихся котлах менять смазку в червячном редукторе.

Проверяя техническую исправность жарочных автоматов и других аппаратов с рабочими, органами, надо соблюдать те же правила, что и при проверке механического оборудования.

Дополнительно следует проверить исправность пакетных переключателей и терморегуляторов, манометров, ламп сигнализации, а также наличие и пригодность резиновых ковриков.

Убедившись в исправности аппарата, надо задать необходимый тепловой режим; залить воду или жир в рабочую камеру; включить нагревательные элементы на максимальную мощность; по достижении заданной температуры произвести загрузку рабочей камеры; после восстановления в камере необходимой температуры перевести рукоятку переключателя на «средний» или «слабый» нагрев (это снизит износ контактов терморегулятора и магнитного пускателя, так как число их включений будет минимальным.). При эксплуатации аппаратов непрерывного действия необходимо обеспечить бесперебойную загрузку рабочей камер продуктами. Рекомендуется каждые два-три дня очищать электроды от накипи мягкой фланелевой тканью. Периодически (один раз в месяц при жесткой воде и один раз в три месяца при мягкой) надо очищать, от накипи ТЭНы, используя для этого раствор каустической соды. В целях безопасной эксплуатации электротеплового оборудования его контрольно-измерительные и защитные приборы периодически подвергают контрольным проверкам и пломбированию. Предохранительные клапаны проверяют не реже одного раза в шесть месяцев, а манометры — не реже одного раза в год. Электротепловые аппараты надо отключить от сети за 15—30 мин до окончания работы и использовать энергию аккумулированного тепла. При этом переключатель устанавливают в положение «Отключено». Сливать жидкую среду (воду в кипятильниках, мармитах, жир — во фритюрницах) можно только после ее охлаждения, чтобы ТЭНы не вышли из строя. Санитарную обработку аппаратов следует проводить ежедневно в строгом соответствии с требованиями инструкций. Работы по ремонту оборудования нужно производить при снятом напряжении. В месте снятия напряжения рекомендуется вывешивать табличку: «Не включать — работают люди». Следует периодически проверять исправность проводки и заземляющих устройств.

### Контрольная проверочная работа №3

#### «Характеристика способов кулинарной обработки»

#### «Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей/холодной кулинарной продукции»

##### Вариант I

№	Вопрос	Р	Ответ
1	Назовите способы кулинарной обработки по природе действующего начала	8	
2	Дайте характеристику приёму «сортирование». Укажите способы сортирования	2	
3	Дайте характеристику приёму «панирование». В чём плюс этого приёма?	2	
4	С чем контактирует продукт при поверхностном нагреве?	5	

5	Какие операции производят в холодном цехе?	5	
6	Температура подачи первых блюд	1	
7	На какие отделения делится горячий цех?	2	
8	Что такое мармит?	1	
9	Инструменты и инвентарь на рабочем месте повара соусного отделения	7	
10	Сколько рабочих мест организуется в суповом отделении и чего они предназначены?	3	
/	Итого:	36	

### **Контрольная проверочная работа №3**

#### **«Характеристика способов кулинарной обработки»**

**«Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей/холодной кулинарной продукции»**

#### **Вариант II**

<b>№</b>	<b>Вопрос</b>	<b>Р</b>	<b>Ответ</b>
1	Назовите способы кулинарной обработки, которые различают по стадиям технологического процесса	3	
2	Дайте характеристику приёму «просеивание». Укажите способы просеивания	4	
3	Дайте характеристику приёму	4	

	«рыхление». Укажите способы рыхления		
4	Куда помещают продукт при контактном нагреве? В чём его особенность?	5	
5	Какие операции производят в горячем цехе?	8	
6	Температура подачи холодных блюд и закусок	1	
7	Сколько рабочих мест организуется в соусном отделении и чего они предназначены?	3	
8	На что обращается особое внимание в холодном цехе?	4	
9	Как называется печь, удобная для использования в небольших П.О.П.?	1	
10	Для чего используют охлаждение?	3	
/	Итого:	36	

Проверочная работа  
 Техническое оснащение и организация рабочего места  
 Тема: Классификация механического оборудования  
 Вариант 1

№	Вопрос	Р	Ответ
1	Что такое машина?	1	
2	Какие машины различают по степени механизации?	3	

3	Назовите классификацию машин	7	
4	Назовите виды механических передач	5	
5	Для чего применяется рубильник?	1	
6	Для чего применяются штепсельные разъёмы?	1	
7	Что такое автоматический выключатель? Назовите его основные детали	3	
8	Что такое универсальный привод?	2	
9	Где применяется привод ПХ-0,6?	1	
10	Что входит в комплект универсального привода?	1	
11	В чём отличия машины МОК-250 от машины КНА-600?	2	
12	Что означает число 82 в мясорубке МИМ-82?	1	
13	Длительность рабочего процесса в машине МС-150	1	
14	Для чего предназначена машина МРМ-15?	1	
15	Назовите рабочий орган машины РО-1М	1	
16	Для чего нужна фасонная гайка в машине МРХ-200?	1	
17	Что такое чоппер?	1	
18	По какому принципу расположены ножи в чоппере?	1	
19	Назовите причину и способ устранения неполадки: Машина не нарезает продукт (МРГ-300А)	2	
20	Назовите причину и способ устранения неполадки: Ухудшилось качество нарезанного хлеба (МРХ-200)	2	



Проверочная работа  
Техническое оснащение и организация рабочего места  
Тема: Классификация механического оборудования  
Вариант 2

№	Вопрос	Р	Ответ
1	Что такое машина?	1	
2	Назовите основные узлы машины	6	
3	Что такое рабочие органы?	1	
4	Что такое зубчатая передача?	1	
5	Что такое кнопочный выключатель?	1	
6	Из чего состоит кулачковый переключатель?	3	
7	Что такое универсальный привод?	2	
8	Где применяется привод ПГ-0,6?	1	
9	Что является рабочим органом машины МОК-250?	1	
10	Из чего состоит машина КНА-600?	6	
11	Назовите причину и способ устранения неполадки: Рабочий орган вращается медленно (машина МОК-250)	2	
12	В зависимости от принципа работы овощерезательные машины бывают:....	4	
13	Расшифруйте машину МКП-60	1	
14	Назовите причину и способ устранения неполадки: Мясорубка не режет, а мнет мясо	2	
15	Для чего предназначена машина МФК-2240?	1	
16	Для чего нужна каретка в машине МРХ-200?	1	

17	Что такое блендер?	1	
18	По какому принципу расположены ножи в чоппере?	1	
19	Дайте расшифровку механизму МС 12-15	1	
20	Назовите рабочий орган машины РО-1М	1	

Проверочная работа  
Техническое оснащение и организация рабочего места  
Тема: Классификация механического оборудования  
Вариант 1 ЭТАЛОН

№	Вопрос	Р	Ответ
1	Что такое машина?	1	совокупность механизмов, выполняющих определенную работу или преобразующих один вид энергии в другой.
2	Какие машины различают по степени механизации?	3	неавтоматические, полуавтоматические, автоматические.
3	Назовите классификацию машин	7	1. Машины для обработки овощей и картофеля — очистительные, сортировочные, моечные, резательные, протирачные и т.д. 2. Машины для обработки мяса и рыбы—мясорубки, фаршемешалки, рыхлители мяса, котлетоформировки и т.д. 3. Машины для обработки муки и теста— просеиватели, тестомесильные, взбивательные и т.д. 4. Машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов — хлеборезка, колбасорезка, маслоделители и т.д. 5. Универсальные приводы — с комплектом сменных исполнительных машин. 6. Машины для мытья столовой посуды и приборов.

			7.Подъемно-транспортные машины.
4	Назовите виды механических передач	5	ременные, зубчатые, червячные, цепные и фрикционные.
5	Для чего применяется рубильник?	1	применяются в основном в качестве разъединителей для размыкания и замыкания электрической цепи вручную и лишь изредка для включения и отключения различного технологического оборудования.
6	Для чего применяются штепсельные разъёмы?	1	Для подключения к сети переносных и передвижных электрических машин и электротепловых аппаратов
7	Что такое автоматический выключатель? Назовите его основные детали	3	Автоматический выключатель служит для защиты электроцепи от токов короткого замыкания и токов перегрузки. Три электромагнитных и три тепловых расцепителя.
8	Что такое универсальный привод?	2	устройство, состоящее из электродвигателя с редуктором и имеющее приспособление для переменного подсоединения различных сменных механизмов.
9	Где применяется привод ПХ-0,6?	1	В холодном цехе
10	Что входит в комплект универсального привода?	1	Сменные механизмы
11	В чём отличия машины МОК-250 от машины КНА-600?	2	МОК-250- автономная машина, а КНА-600-непрерывного действия
12	Что означает число 82 в мясорубке МИМ-82?	1	Диаметр ножевых решёток
13	Длительность рабочего процесса в машине МС-150	1	40...60 секунд
14	Для чего предназначена машина МРМ-15?	1	предназначена для рыхления поверхности порционных кусков мяса (ромштексов, шницелей и т.д.) перед их обжаркой.
15	Назовите рабочий орган машины РО-1М	1	Ручка со скребком
16	Для чего нужна фасонная гайка в машине	1	Для регулировки толщины

	МРХ-200?		нарезки хлеба
17	Что такое чоппер?	1	это небольшой прибор, который состоит из чаши, ножей и кнопки, с помощью которой все работает.
18	По какому принципу расположены ножи в чоппере?	1	По принципу вертолётного пропеллера
19	Назовите причину и способ устранения неполадки: Машина не нарезает продукт (МРГ-300А)	2	Продукт завис в лотке и не опускается к ножу Отключить машину и заменить продукт
20	Назовите причину и способ устранения неполадки: Ухудшилось качество нарезанного хлеба (МРХ-200)	2	Затупился дисковый нож или к нему прилип хлеб Заточить нож и очистить дисковый нож

Проверочная работа  
Техническое оснащение и организация рабочего места  
Тема: Классификация механического оборудования  
Вариант 2

№	Вопрос	Р	Ответ
1	Что такое машина?	1	совокупность механизмов, выполняющих определенную работу или преобразующих один вид энергии в другой.
2	Назовите основные узлы машины	6	станина, корпус, рабочая камера, рабочие органы, передаточный механизм и двигатель.
3	Что такое рабочие органы?	1	это узлы и детали машин, непосредственно воздействующие на продукты питания в процессе их обработки.
4	Что такое зубчатая передача?	1	это механизм, состоящий из 2-х зубчатых колес, сцепленных между собой.

5	Что такое кнопочный выключатель?	1	Кнопочный пускатель представляет собой трехполюсной выключатель, замыкание контактов производится путем нажатия на кнопку "Пуск". Размыкание контактов происходит при нажатии на кнопку "Стоп".
6	Из чего состоит кулачковый переключатель?	3	Кулачковые переключатели состоят из корпуса, шпинделя и рукоятки.
7	Что такое универсальный привод?	2	устройство, состоящее из электродвигателя с редуктором и имеющее приспособление для переменного подсоединения различных сменных механизмов.
8	Где применяется привод ПГ-0,6?	1	В горячем цехе
9	Что является рабочим органом машины МОК-250?	1	закрепленный на вертикальном валу конусный диск, покрытый абразивной массой.
10	Из чего состоит машина КНА-600?	6	из рабочей камеры, установленной на раму, привода, очистительных валиков, электродвигателя, клиноременной передачи и душевого устройства.
11	Назовите причину и способ устранения неполадки: Рабочий орган вращается медленно (машина МОК-250)	2	Проскальзывание ремня. Перегрузка машины овощами. Усилить натяжение ремня. Уменьшить загрузку.
12	В зависимости от принципа работы овощерезательные машины бывают:....	4	дисковые, роторные, пуансонные и с комбинированным срезом.
13	Расшифруйте машину МКП-60	1	Машина для

			приготовления картофельного пюре. 60 кг/ч
14	Назовите причину и способ устранения неполадки: Мясорубка не режет, а мнет продукт (МРО-200)	2	Тупые ножи Заточить ножи
15	Для чего предназначена машина МФК-2240?	1	Для формовки котлет и биточков
16	Для чего нужна каретка в машине МРХ-200?	1	Для зацепления буханки
17	Что такое блендер?	1	
18	По какому принципу расположены ножи в чоппере?	1	По принципу вертолётного пропеллера
19	Дайте расшифровку механизму МС 12-15	1	Размолочный механизм, 15 кг/ч
20	Назовите рабочий орган машины РО-1М	1	Ручка со скребком

Критерии оценивания результатов контрольной работы:

существенных операций – 38

38-32 баллов – «5»

21-25 баллов – «4»

24-18 баллов – «3»

17 баллов и менее – «2»

### Аттестационный материал (I вариант)

#### 1. Что такое предприятие общественного питания?

А) вид предприятия с характерными особенностями обслуживания, ассортимента реализуемой кулинарной продукции и номенклатуры предоставляемых потребителям услуг.

Б) совокупность отличительных признаков предприятия определенного типа, характеризующая качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания.

В) предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации потребления.

#### 2. Какие предприятия общественного питания подразделяются на классы?

А) рестораны, бары

Б) кафе, столовые

В) закусочные, магазины кулинарии

#### 3. Что такое специализация?

А) гармоничность, комфортность и выбор услуг, разнообразный ассортимент фирменных блюд, изделий и напитков сложного приготовления для ресторанов, выбор напитков, коктейлей несложного приготовления – для баров.

Б) процесс сосредоточения деятельности предприятия на выпуске и реализации определенного ассортимента изделий, или выполнения определенных стадий технологического процесса

В) предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из определенного вида сырья и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей.

**4. Назовите формы специализации**

А) предметная, технологическая

Б) внутриотраслевая, межотраслевая

В) межгосударственная

**5. Что такое цех?**

А) часть ПОП, в которой осуществляется механическая кулинарная обработка сырья, выпуск п/ф или готовой продукции

Б) рабочее место для определенного технологического процесса

В) участок для хранения сырья и продуктов

**6. Какие цехи относят к заготовочным?**

А) горячий, холодный, кондитерский

Б) мясной, рыбный, птицеголевой, овощной

В) кулинарный, мучной

**7. Сколько технологических линий в мясном цехе?**

А) 1

Б) 3

В) 2

**8. Для уменьшения потерь при оттаивании рыбы в воде, в воду добавляют:**

А) 3 грамма марганцовки

Б) 10 граммов соли на 1 литр воды

В) 15 граммов сахара

**9. Для чего используют доочистку овощей?**

А) для удаления остатков кожицы и глазков после механической очистки

Б) для увеличения процента отходов

В) для более быстрой варки

**10. Что должно быть на рабочем месте по очистке лука?**

А) окно

Б) вытяжка

В) Машина МОК

**11. Что означает маркировка О.С. ?**

А) овощи сырые

Б) очищенная сельдь

В) отварная свёкла

**12. Что такое рабочее место?**

А) часть производственной площади, где человек выполняет свои функции с использованием для этого необходимых ему инструментов.

Б) часто повышенная влажность и температура в рабочей зоне

В) полный комплекс технологических, санитарно-технических, организационных мероприятий для приведения микроклимата помещения в норму.

**13. Что означает наличие входного материального потока?**

А) перемещение продуктов внутри склада

Б) необходимость разгрузки транспорта, проверки количества и качества прибывшего груза

В) выдача накладной на отпуск товара

**14. Что такое нормируемые потери?**

А) потери, произошедшие по вине работника (бой, лом, порча продуктов)

Б) потери, возникшие вследствие воровства

В) потери в пределах естественной убыли (усушка, выветривание, раструска, распыл, разлив).

**15. К какому способу кулинарной обработки относится приём «сортирование»?**

А) термические

Б) механические

В) массообменные

**16. К какому способу кулинарной обработки относится приём «маринование»?**

А) химические

Б) механические

В) гидромеханические

**17. Что является источником инфракрасных лучей?**

А) сковорода

Б) стенки жарочного шкафа

В) вода

**18. Приведите пример СВЧ-нагрева**

А) микроволновая печь

Б) пароконвектомат

В) автоклав

**19. Для чего предназначен холодный цех?**

А) для приготовления холодных блюд, закусок, бутербродов, сладких блюд и холодных супов

Б) для реализации готовой продукции

В) для изготовления тестовых п/ф

**20. На какие отделения разделяют горячий цех?**

А) выпечное, отделочное

Б) суповое, соусное

В) холодное, горячее

**21. Назовите температуру подачи первых блюд**

А) 70...75 °С

Б) 60...65 °С

В) 85...95 °С



**22. Что такое экспедиция?**

- А) участок выпечки изделий
- Б) раздаточная линия
- В) участок ПОП, в котором хранится и отправляется на реализацию готовая продукция

**23. С какой периодичностью повар проходит медицинский осмотр?**

- А) 1 раз в месяц
- Б) 1 раз в год
- В) 2 раза в год

**24. Какое оборудование должно быть в тестомесильном отделении?**

- А) тестомесильные машины с разными дежами, просеиватели
- Б) кондитерские печи
- В) электроплиты, фритюрницы

**25. Какими партиями готовят кулинарную продукцию?**

- А) большими на несколько дней сразу
- Б) которые можно реализовать в строго определенные санитарными правилами сроки.
- В) такими, как требует меню

**Аттестационный материал (II вариант)**

**1. Что такое класс ПОП?**

- А) совокупность отличительных признаков предприятия определенного типа, характеризующая качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания.
- Б) предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации потребления.
- В) вид предприятия с характерными особенностями обслуживания, ассортимента реализуемой кулинарной продукции и номенклатуры предоставляемых потребителям услуг.

**2. На какие классы подразделяют ПОП?**

- А) первый, второй, третий
- Б) люкс, высший, первый
- В) 1 звезда, 2 звезды, 3 звезды

- 3. Какие бывают виды специализации?**  
А) внутриотраслевая, межотраслевая, межгосударственная  
Б) предметная  
В) технологическая
- 4. Какие цехи относят к доготовочным?**  
А) овощной  
Б) холодный, горячий  
В) птицегольевой
- 5. Какой инвентарь необходим для разруба туши?**  
А) ножи поварской тройки  
Б) щётка-душ  
В) мясницкий топор, разрубочный стул
- 6. Что такое предприятие с полным циклом производства?**  
А) предприятие, работающее на полуфабрикатах  
Б) предприятие, которое вырабатывает п/ф, приготавливает блюда и реализует их  
В) предприятие, которое заготавливает п/ф
- 7. Какие операции производят в рыбном цехе?**  
А) дефростацию, вымачивание, очистку, потрошение, промывание, приготовление п/ф  
Б) жаренье рыбы  
В) припускание рыбы
- 8. Для чего калибруют овощи перед очисткой?**  
А) для более качественной очистки  
Б) для уменьшения процента отходов  
В) для ускорения рабочего процесса
- 9. Что означает маркировка М.С. ?**  
А) морковь сырая  
Б) мясо сырое  
В) малый стол
- 10. Что означает маркировка Р.С. ?**  
А) рыба сырая  
Б) разовый случай  
В) розовая свёкла
- 11. Зачем в рыбном цехе устанавливают моечную ванну с двумя отделениями?**  
А) первая для мойки, вторая для ополаскивания рыбы  
Б) в одном сырая рыба, в другом отварная  
В) второе отделение служит как запасное
- 12. Уберите лишний пункт**  
В комплект санитарной одежды повара входит: а) колпак;б) китель (куртка);в) фартук;г)халат;д)брюки или юбка;е)сменная обувь;ж) полотенце

- 13. Что означает наличие выходного материального потока?**  
А) необходимость погрузки на транспорт или отпуск на производство  
Б) необходимость разгрузки транспорта, проверки количества и качества прибывшего груза  
В) перемещение товаров внутри склада
- 14. Какой сопроводительный документ необходим для запроса товара со склада?**  
А) требование в кладовую  
Б) накладная  
В) счёт-фактура
- 15. К какому способу кулинарной обработки относится приём «просеивание»?**  
А) механический  
Б) химический  
В) термический
- 16. К какому способу кулинарной обработки относится приём «сульфитация» ?**  
А) гидромеханический  
Б) химический  
В) массообменный
- 17. В чём особенность контактного нагрева?**  
А) продукт нужно переворачивать  
Б) продукт нужно доготовливать в жарочном шкафу  
В) продукт быстро горит
- 18. Назовите особенность панирования?**  
А) продукт не жарится, а готовится в собственном соку  
Б) продукт теряет меньше влаги  
В) продукт впитывает больше жира
- 19. Назовите операцию, которую не производят в горячем цехе**  
А) приготовление гарниров к прозрачным супам  
Б) приготовление бутербродов  
В) приготовление соусов
- 20. Назовите температуру подачи холодных блюд и закусок**  
А) 30...35 °С  
Б) 70...75 °С  
В) 10...14 °С
- 21. Что такое мармит?**  
А) оборудование для поддержания оптимальной температуры готовых блюд  
Б) кастрюля - термос  
В) сковорода для жаренья пирожков
- 22. Для чего предназначен кулинарный цех?**  
А) для приготовления кондитерских изделий  
Б) для приготовления п/ф высокой степени готовности

В) для раздачи готовой продукции

**23. С какой периодичностью повар проходит медицинский осмотр?**

А) 1 раз в месяц

Б) 1 раз в год

В) 2 раза в год

**24. Чем оборудуют выпечное отделение кондитерского цеха?**

А) кондитерскими шкафами и печами

Б) холодильным оборудованием

В) фритюрницы

**25. Какие блюда не допускаются к реализации?**

А) заправленные

Б) оставшиеся от предыдущего дня

В) допускаются все

**Аттестационный материал (эталоны ответов)**

№	Вариант 1	№	Вариант 2
1	В	1	А
2	А	2	Б
3	Б	3	А
4	А	4	Б
5	А	5	В
6	Б	6	Б
7	В	7	А
8	Б	8	Б
9	А	9	Б
10	Б	10	А
11	А	11	А
12	А	12	Г
13	Б	13	А
14	В	14	А
15	Б	15	А
16	А	16	Б
17	Б	17	А
18	А	18	Б
19	А	19	Б
20	Б	20	В
21	А	21	А
22	В	22	Б
23	Б	23	Б
24	А	24	А

25	Б	25	Б
----	---	----	---

Проверочная работа  
 Техническое оснащение и организация рабочего места  
 Тема: Тепловое оборудование  
 Вариант 1

№	Вопрос	Р	Ответ
1	Как разделяется оборудование по способу обогрева?	2	
2	Как разделяется оборудование по источнику теплоты?	4	
3	Какое оборудование считается несекционным?	3	
4	Как разделяется топливо по агрегатному состоянию?	3	
5	Опишите режим 1 работы котла. Укажите его назначение	2	
6	Сколько ТЭНов стоит в котле КПЭ-100? Где они расположены?	2	
7	Какую рабочую жидкость заливают в парогенератор?	1	
8	Укажите причину и способ устранения неполадки: котёл включён, но долго не нагревается	2	
9	Из чего состоит машина КВЭ-7?	2	
10	Что означает цифровая индексация сковороды СЭСМ-0,2?	1	

---

Проверочная работа  
 Техническое оснащение и организация рабочего места  
 Тема: Тепловое оборудование  
 Вариант 2

№	Вопрос	Р	Ответ
1	Как разделяется оборудование по технологическому назначению?	2	

2	Как разделяется оборудование по степени автоматизации?	3	
3	Какое оборудование считается секционным модулированным?	4	
4	Какое топливо относится к твёрдому?	3	
5	Назовите виды электрических нагревательных элементов	3	
6	Опишите режим 2 работы котла. Укажите его назначение	2	
7	Для чего нужны неподвижные стрелки в манометре	2	
8	Для чего нужен двойной предохранительный клапан?	2	
9	Что значит цифровая индексация в машине ФЭСМ-20?	1	
10	Дайте расшифровку букв и цифр в машине ШПЭСМ-3	1	

## 7. Список рекомендуемых источников для разработки фонда оценочных средств

### Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы Основные источники (печатные издания):

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].  
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:  
[http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)
8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

9. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
10. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
11. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. проф. образования/ Е.Б.Мрыхина.- М.: ИД «Форум»; ИНФРА – М, 2012.- 176 с.
12. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для сред. проф. образования/ В. Ф. Кащенко Р.В. Кащенко.- М.: «Альфа»; ИНФРА – М, 2012.- 416 с
13. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: учеб. пособие для сред. проф. образования/ В.М. Калинина.- М.: «Академия», «Мастерство», 2012.- 432 с.

**Дополнительные источники:**

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2012 - 373 с.
2. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012,160 с.
3. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.
4. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 128 с.
5. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 162 с.

**Интернет-источники:**

<http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания  
<http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования  
[www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru)

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

УТВЕРЖДАЮ:

Декан ФДП и СПО



А. С. Емельянова

«19 » марта 2025

Фонд

Оценочных средств по профессиональному модулю

**ПМ 02 «Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, рыбы и морепродуктов (водных биоресурсов и объектов аквакультуры)**

**МДК 02.02. «Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, рыбы и морепродуктов (водных биоресурсов и объектов аквакультуры)»**

программы подготовки специалистов среднего звена СПО Специальность  
19.01.19- «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения»

Форма обучения: очная

Факультет: дополнительного профессионального и среднего  
профессионального образования

Курс 1                      семестр 2

Формы контроля: промежуточная аттестация- (дифференцированный зачет)

Рязань 2025г



Фонд оценочных средств разработан на основе Федерального образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного 10.11. 2022 г. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации за №958 по специальности среднего профессионального образования 19.01.19 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения» и рабочей программы профессионального модуля

**ПМ 02 «Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, рыбы и морепродуктов (водных биоресурсов и объектов аквакультуры)**

**МДК 02.02. «Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, рыбы и морепродуктов (водных биоресурсов и объектов аквакультуры)»**

Разработчики:

Иванова Л.В., преподаватель отделения ФДП и СПО, кандидат с/х наук.

Фонд оценочных средств рассмотрен на заседании предметно-цикловой комиссии технологических дисциплин ФДП и СПО  
протокол №7 от « 19 » марта 2025 г.

Председатель предметно-цикловой комиссии



/А.С. Емельянова

## Содержание

<b>I. Паспорт фонда оценочных средств</b>	<b>4</b>
1.1 Вид профессиональной деятельности	4
1.2 Профессиональные и общие компетенции	4
1.3 Дидактические единицы «иметь практический опыт», «уметь» и «знать»	9
1.4 Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю	15
<b>II. Оценка освоения междисциплинарных курсов</b>	<b>15</b>
2.1. Формы и методы оценивания.	15
2.2. Перечень заданий для оценки освоения МДК	15
3.2. Проверяемые результаты обучения	29
4.2 Основные требования	30
2. 4 Критерии оценки	30
Приложения 1 Задания для оценки МДК	32

## 1. Паспорт фонда оценочных средств.

### 1.1. Вид профессиональной деятельности

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности 19.01.19 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения»

**ПМ 02 «Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, рыбы и морепродуктов (водных биоресурсов и объектов аквакультуры)»**

**МДК 02.02. «Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, рыбы и морепродуктов (водных биоресурсов и объектов аквакультуры)»**

### 1.2. Профессиональные и общие компетенции

В результате освоения программы профессионального модуля у студентов должны быть сформированы следующие компетенции:

Таблица 1. Показатели оценки сформированности ПК

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.2. <b>Производить лабораторные исследования качества и безопасности сырья полуфабрикатов и готовых продуктов в</b>	Обучающийся (студент) Демонстрирует навыки:  -проведение химических и физико-химических анализов, органолептических исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой	текущий контроль в форме:  -устного и письменного опроса;  дифференцированного зачет  -написания рефератов

<b>процессе производства продуктов питания животного происхождения, рыбы морепродуктов (водных биоресурсов объектов аквакультуры)</b>	продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, рыбы и морепродуктов ( водных биоресурсов и объектов аквакультуры) в соответствии с стандартами (аттестованными), методиками, требованиями нормативно технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности.  -	
---	--	--

Таблица 2. Показатели оценки сформированности ОК, (в т.ч. частичной)

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные компетенции)</b>	<b>Общие</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам		демонстрация интереса к будущей профессии результаты решения и выполнения ситуационных задач применительно к профессиональной деятельности	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента и оценка на практических занятиях при выполнении самостоятельных работ,
ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения		выполнение работ, используя современные средства поиска, анализа и интерпретации, информации, и информационные технологии	занятия при выполнении самостоятельных работ,

задач профессиональной деятельности	для выполнения задач профессиональной деятельности	
ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией (осуществляет обмен информацией с другими членами команды, осуществляет презентацию результатов работы команды)	
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Р.Ф. с учетом особенностей социального и культурного контекста	демонстрация способности находить, воспринимать и использовать информацию на государственном языке Р.Ф., полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникационных задач учетом особенностей социального и культурного контекста.	
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Результаты выполнения работ, ориентируясь на сохранение окружающей среды, ресурсосбережение, применяя знания об изменении климата, принципах бережливого производства, эффективные действия в чрезвычайных ситуациях.	
ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Результаты поиска, адаптации и применения профессиональной документации на государственном и иностранном языках.	

### 1.3. Дидактические единицы «иметь практический опыт», «уметь» и «знать»

В результате освоения программы профессионального модуля студент должен освоить следующие дидактические единицы:

**иметь практический опыт:**

**Практический опыт:**

-проведение химических и физико-химических анализов, органолептических исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, рыбы и морепродуктов (водных биоресурсов и объектов аквакультуры) в соответствии с стандартами (аттестованными), методиками, требованиями нормативно технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности

**Уметь:**

**Умения:**

У1-проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с регламентами

У2-подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование для проведения разных видов лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

У3-рассчитывать погрешности результатов измерений при проведении лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

У4-представлять данные проведенных лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

У5-обрабатывать результаты лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

У6-производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами

У7- применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции спецодежду и средства индивидуальной защиты

**Знать:**

**Знания:**

З1-нормативные и правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции,

З2-методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

З3-назначение, классификация химико-аналитических лабораторий для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, требования к ним.

З4-нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и

безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции химическими и физико-химическими методами

-35технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, основные лабораторные операции, показатели качества исследуемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

36-порядок проведения лабораторных анализов сырья. полуфабрикатов и готовой продукции

37-методы расчета результатов проведения лабораторного анализа сырья. полуфабрикатов и готовой продукции

38-требования охраны труда при работе в химических и микробиологических лабораториях при исследовании качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

39-требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации.

-310. Контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания животного происхождения.

#### 1.4. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Обязательной формой аттестации по итогам освоения программы профессионального модуля предусмотрена промежуточная аттестация.

Таблица 5.  
Запланированные формы промежуточной аттестации

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
МДК 02.02	<i>Дифференцированный зачет</i>

## 2. Оценка освоения междисциплинарных курсов

### 2.1. Формы и методы оценивания

Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания.

Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляются с использованием следующих форм и методов: выполнение практических заданий, устный опрос, письменный опрос (тестирование), решение расчётных и ситуационных задач, проверка выполнения письменных домашних заданий.

### 2.2. Перечень заданий для оценки освоения МДК 02.02

Таблица 6.

**Перечень заданий в МДК 02.02. «Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, рыбы и морепродуктов (водных биоресурсов и объектов аквакультуры)»**

<b>№№ заданий</b>	<b>Проверяемые результаты обучения (У и З)</b>	<b>Тип задания</b>	<b>Возможности использования</b>
	<b>Уметь:</b>		
<b>МДК 02.02.</b> <b>Тема 1.</b> Тема 1.1 Пр. раб № 1 Пр. раб № 2	У1.; У2; У3; У4; У5; У6. У7,	Практические занятия.	- текущий контроль; Промежуточная аттестация
<b>МДК 02.02</b> <b>Тема 1.</b> Тема 1.2 пр. раб. № 3 пр. раб. № 4	У1; У2.; У3; У4; У5; У6, У7	Практические занятия	- текущий контроль; Промежуточная аттестация
<b>МДК 02.02</b> <b>Тема 2</b> <b>Тема 2.1</b> Пр. раб. №5 Пр. раб. № 6 .	У1; У2; У3; У4; У5; У6, У7	Практическое занятия	- текущий контроль; Промежуточная аттестация
<b>МДК 01.02</b> <b>Раздел 2</b> Тема 2.2 Пр. раб. № 7 Пр. раб. № 8 Пр. раб. №9	У1; У2; У3; У4; У5; У6, У7	Практическое занятия	- текущий контроль; Промежуточная аттестация
<b>МДК 02.02</b> <b>Раздел 2</b>	У1; У2; У3; У4; У5, У6, У7	Практическое занятия	- текущий контроль;



Тема 2.3 Пр. раб. № 10 Пр. раб. №11			Промежуточная аттестация
<b>МДК 02.02</b> <b>Раздел 3</b> <b>Тема 3.1</b> <b>Пр. раб. №12</b>	У1; У2; У3; У4; У5; У6, У7	Практическое занятия	- текущий контроль; Промежуточная аттестация
	<b>Знать</b>		
<b>МДК 01.02</b> Устный опрос (вопросы по темам 1.1) Тестовые задания по темам 1.1	<b>3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-7, 3-8, 3-9, 3-10</b>	- устный опрос, - тестирование	- текущий контроль; - промежуточная аттестация
<b>МДК 02.02</b> Устный опрос (вопросы по темам 1.2 Тестовые задания по темам 1.2	<b>. 3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-7, 3-8, 3-9, 3-10</b>	- устный опрос, - тестирование	- текущий контроль; - промежуточная аттестация
<b>МДК 02.02</b> Устный опрос (вопросы по темам 2.1) Тестовые задания по темам 2.1	<b>3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-7, 3-8, 3-9, 3-10</b>	- устный опрос, - тестирование	- текущий контроль; - промежуточная аттестация
<b>МДК 02.02</b> Устный опрос (вопросы по темам 2.2) Тестовые задания по темам 2.2	<b>3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-7, 3-8, 3-9, 3-10</b>	- устный опрос, - тестирование	- текущий контроль; - промежуточная аттестация
<b>МДК 02.02</b> Устный опрос (вопросы по темам 2.3) Тестовые задания по темам 2.3	<b>3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-7, 3-8, 3-9, 3-10</b>	- устный опрос, - проверка выполнения письменных домашних заданий; -	- текущий контроль; - промежуточная аттестация

		тестирование	
<b>МДК 02.02</b> Устный опрос (вопросы по темам 3.1) Тестовые задания по темам 3.1	<b>3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-7, 3-8, 3-9, 3-10</b>	- устный опрос, - проверка выполнения письменных домашних заданий; - тестирование	- текущий контроль; - промежуточная аттестация

## 2.3. Критерии оценки

### 1. Учебная деятельность

1) Результаты данного раздела демонстрируют уровень освоения следующих профессиональных компетенций ПК 2.2

общих компетенций: ОК 1 – ОК 2, ОК-4-ОК-5, ОК-07, ОК-9

Подтверждением является оценка, полученная на промежуточной аттестации по МДК. 02.02. **«Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, рыбы и морепродуктов (водных биоресурсов и объектов аквакультуры)»**

Приложение 1

#### ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ МДК

**МДК 02.02 «. «Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, рыбы и морепродуктов (водных биоресурсов и объектов аквакультуры)»**

Приложение 1

#### Материалы для текущего контроля.

##### Вопросы для устного контроля.

#### Тема 1:

1. Требования, предъявляемые к качеству и безопасности колбасных изделий: органолептические и физико-химические показатели.
2. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности колбасных изделий
3. Контроль технологических процессов в отделении приготовления фарша для колбасного производства

4. Контроль технологических процессов в отделении посола мяса для колбасного производства
5. Контроль технологических процессов в отделении шприцевания для колбасного производства
6. Контроль технологических процессов в термическом отделении для колбасного производства
7. Дефекты колбасных изделий и причины их возникновения
8. Контроль упаковывания и технологических режимов хранения колбасных изделий. Технологическое оборудование для упаковывания колбасных изделий

Тема2:

9. Контроль производства крупнокусковых мясных полуфабрикатов
10. Контроль производства порционных мелкокусковых мясных полуфабрикатов
11. Контроль производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы
12. Контроль производства панированных полуфабрикатов
13. Контроль производства рубленых полуфабрикатов
14. Контроль производства замороженных полуфабрикатов в тесте
15. Требования, предъявляемые к качеству основного сырья и вспомогательных материалов для производства продуктов из говядины, свинины, птицы.

Тема 3:

16. Требования, предъявляемые к качеству основного сырья и вспомогательных материалов для производства продуктов из рыбы и морепродуктов
17. Контроль производства продуктов из рыбы и морепродуктов.

Критерии оценки устного ответа:

Оценка «отлично»	<p>ставится, если студент</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-показывает глубокое и полное знание и понимание всего объёма программного материала;</li> <li>- умеет составить полный и правильный ответ на основе изученного материала; выделять главные положения, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами, фактами;</li> <li>- самостоятельно и аргументировано делать анализ, выводы;</li> <li>- устанавливает межпредметные (на основе ранее приобретенных знаний) и внутрипредметные связи;</li> <li>- последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает материал.</li> </ul>
Оценка «хорошо»	<p>ставится, если студент</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- показывает знания всего изученного программного</li> </ul>

	<p>материала;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- даёт полный и правильный ответ; допускает незначительные ошибки и недочёты при воспроизведении изученного материала, определения понятий, небольшие неточности при использовании терминов или в выводах и обобщениях;</li> <li>- материал излагает в определенной логической последовательности, при этом допускает одну негрубую ошибку или не более двух недочетов и может их исправить самостоятельно при требовании или при небольшой помощи преподавателя;</li> <li>- в основном усвоил учебный материал; подтверждает ответ конкретными примерами; правильно отвечает на дополнительные вопросы;</li> <li>- умеет самостоятельно выделять главные положения в изученном материале; на основании фактов и примеров обобщать, делать выводы, устанавливать внутри предметные связи.</li> </ul>
Оценка «удовлетворительно»	<p>ставится, если студент</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- усвоил основное содержание учебного материала, имеет пробелы в усвоении материала, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала;</li> <li>- материал излагает несистематизированно, фрагментарно, не всегда последовательно;</li> <li>- выводы и обобщения аргументирует слабо, допускает в них ошибки;</li> <li>- допускает ошибки и неточности в использовании терминологии, определения даёт недостаточно четкие;</li> <li>- отвечает неполно на вопросы (упуская основное), или воспроизводит содержание текста учебника, но недостаточно понимает отдельные положения, имеющие важное значение в этом тексте.</li> </ul>
Оценка «неудовлетворительно»	<p>ставится, если студент</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- не усвоил и не раскрыл основное содержание материала;</li> <li>- не делает выводов и обобщений.</li> <li>- не знает и не понимает значительную или основную часть программного материала в пределах поставленных вопросов или имеет слабо сформированные и неполные знания и не умеет применять их к решению конкретных вопросов и задач по;</li> <li>- при ответе допускает более двух грубых ошибок, которые не может исправить даже при помощи преподавателя.</li> </ul>

## **Проведение промежуточной аттестации (тестирование)**

По предмету МДК 02.02»

### **Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, рыбы и морепродуктов (водных биоресурсов и объектов аквакультуры)»**

Вариант 1.

1. Колбасные изделия подразделяют в зависимости?
  - А) от технологического сырья
  - Б) температуры варки
  - В) способов деструкции мышечной ткани
2. Какие виды колбас подвергаются варке?
  - А) все колбасы кроме сырокопченых и сыровяленых
  - Б) копченые и вареные
  - В) все колбасные изделия
  - Г) вареные, полукопченые, варено-копченые, сырокопченые
3. Для чего колбасные батоны с фаршем обрабатывают горячими дымовыми газами (обжарке)?
  - А) для устойчивости к действию микроорганизмов
  - Б) придания батонам хорошего товарного вида и устранения сырого запаха оболочки
  - В) увеличения сроков хранения и повышения их стойкости к окраске
  - Г) А+Б
4. В чем преимущество копильных препаратов по сравнению копчением дымом?
  - А) не происходит деформация колбас
  - Б) не происходит усушка колбас
  - В) улучшается окраска колбас
  - Г) устраняется попадание в изделие вредных веществ из дыма, появляется возможность точно дозировать копильные препараты.
5. Термическая обработка в производстве колбасных изделий является?
  - А) конечным этапом производства
  - Б) конечным этапом производства
  - В) промежуточным этапом производства

6. Для мясных хлебов и паштетов применяют процесс?
- А) запекания
  - Б) варки
  - В) копчения и варки
  - Г) обжарки
7. Для каких колбасных изделий осадка имеет особое значение?
- А) осадка для сырокопченых колбас
  - Б) осадка для вареных колбас
  - В) осадка для варено-копченых колбас
8. Какая температура должна быть в батоне в конце обжарки?
- А) 40-45
  - Б) 70-72
  - В) 20-28
  - Г) 40-50
9. От чего зависит длительность обжарки?
- А) от вида колбасного изделия, диаметра и вида оболочки
  - Б) от температуры внутри обжарочной камеры
  - В) от качества и количества дыма
10. От чего зависит потеря массы батона во время обжарки?
- А) от рецептуры и диаметра оболочки
  - Б) от вида мяса в колбасном изделии
  - В) от вида оболочки
11. Обработка высокой температурой это:
- А) стерилизация
  - Б) пастеризация
  - В) сушка на солнце
12. Операция выдержки фарша после формования батона:
- А) осадка
  - Б) измельчение
  - В) уплотнение
  - Г) подсушивание
13. Варят все виды колбасных изделий за исключением сырокопченых и сыровяленых при температуре (градусов)?
- А) 100

- Б) 102
- В) 71
- Г) 86

14. Холодное копчение проводят в течении.....суток при температуре (гр.С)

- А) 2-3; 20
- Б) 4-5; 22
- В) 5-6; 10
- Г) 1-2; 85

15. Связывающей частью студня является:

- А) бульон
- Б) соль
- В) шпик
- Г) перец

16. Ванны предназначены для?

- А) мытья колбас
- Б) термической обработки-варки
- В) перемешивания фарша
- Г) удаления воздуха из оболочки батона

17. Горячее копчение проводят после обжарки с постепенным понижением температуры?

- А) с 95 до 42
- Б) со 102 до 25
- В) с 71 до 33
- Г) с 86 до 42

18. Колбасный цех располагают на расстоянии от жилых домов не менее (м)

- А) 200
- Б) 50
- В) 500
- Г) 125

19. Вареные колбасы хранят при температуре (грС)

- А) 6
- Б) -6
- В) 12
- Г) 8

20. Бланшировка это:

- А) кипячение
  - Б) кратковременная варка
  - В) выдержка в рассоле
  - Г) копчение+ обжарка
21. Какая относительная влажность воздуха должна быть в комбинированных камерах при обжарке полукопченых колбас (%)
- А) 10-20%
  - Б) 5-10%
  - В) 30-40%
22. Продолжить правильно определение.....» Термическая обработка колбасных изделий-это процесс включающий в себя.....
- А) осадку, обжарку, варку и охлаждение
  - Б) осадку, обжарку, варку, охлаждение, копчение
  - В) обжарку, варку, сушку
  - Г) осадку, обжарку, варку, охлаждение, копчение, запекание и сушку
23. Продолжить правильно предложение» Осадка-это.....
- А) процесс выдержки сформованных колбасных батонов в подвешенном состоянии
  - Б) процесс штрикования сформованных батонов
  - В) процесс перемешивания фарша со льдом
24. Продолжить правильно предложение «Обжарка-это.....
- А) процесс термической обработки мясных изделий с помощью дымовых газов
  - Б) процесс термической обработки мясных изделий с помощью копчения
  - В) варка мясных изделий с последующим охлаждением.
25. Продолжить правильно предложение «Варка-это...
- А) процесс, при котором мясные изделия достигают готовности к употреблению в пищу без предварительной подготовки
  - Б) процесс, при котором мясные изделия достигают промежуточной стадии готовности к употреблению в пищу
  - В) процесс предварительной подготовки мясных изделий



## ВАРИАНТ 2

1. При выпуске колбасных изделий используются высокие температуры:
  - а). стерилизация-свыше 100 гр. С.
  - б). пастеризация-68-85 гр. С.
  - с). запекание
  - д). копчение
  
2. При изготовлении каких колбас используют запекание?
  - А) копченых
  - Б) ветчины
  - С) мясных хлебов
  - Д) сырых
  
3. Бланшировка-это?
  - А) кипячение
  - Б) кратковременная варка
  - В) выдержка в рассоле
  - Г) копчение
  
4. При какой температуре производят осадку колбас? (выбр. 3 пр. ответа)
  - А) 4-5 гр.С в течении 7-10 суток сырокопч. колбасы.
  - Б) 8 грС в течении 2-4 час. полукопч. колбасы.
  - В) 8 гр.С в течении 2 суток варено-копч. колбасы
  - Г) 2-4 грС в течении 5-7 суток сырокопч. колбасы
  - Д) 18 грС в течении 2-4 часов полукопч. колбасы.
  
5. Колбасу коптят дымом, получаемого от опилок:( выбр. 3 пр. ответа)
  - А) бука
  - Б) ольхи
  - В) дуба
  - Г) яблони
  - Д) все вышеперечисленное
  
6. При варке готовность колбасы определяют при достижении в центре батона температуры? (гр.С)

А)70-72

- Б) 50-62
- В) 40-55

7. Вареные колбасы выпускают в реализацию с температурой в толще батона (гр.С)  
А) от 0 грС до 15 грС.

- Б) 18-25
- В) 16-20
- Г) 20-28

8. Время осадки фарша в готовых батонах вареных колбас? (час.)

- А) 4-6
- Б) 2-4
- В) 24-48
- Г) 10-12

9. Время осадки фарша в готовых батонах полукопч-х колбас.

(час)?

- А) 4-6
- Б) 2-4
- В) 24-48
- Г) 10-12

10. Время осадки фарша в готовых батонах варено-копченых колбас (час).

- А) 10-12
- Б) 2-4
- В) 24-48
- Г) 4-6

11. Варено-копченые колбасы в подвешенном состоянии должны храниться при относительной влажности (%)

- А) 80
- Б) 75
- В) 82
- Г) 94

12. В какой период термической обработки вареных и полукопченых колбасных изделий гибнет больше всего микроорганизмов?

- А) при варке
  - Б) обжарке
  - В) осадке
  - Г) копчении
13. Какие виды порчи колбасы вы знаете?
- А) гниение
  - Б) прогорклость
  - В) кислое брожение
  - Г) плесневение
  - Д) все вышеперечисленные
14. Чем можно удалить налет плесени с оболочки копченой колбасы? (выбр. 3 пр. ответа)
- А) 20% р-р рассол хлорида натрия
  - Б) 3% р-р уксусной кислоты
  - В) водопроводной водой
  - Г) подсолнечным маслом
  - Д) всем вышеперечисленным
15. Какие колбасные изделия наиболее устойчивы к хранению? (выбр. 2 пр. ответа)
- А) сырокопченые
  - Б) вареные
  - В) сыровяленые
  - Г) мясные хлеба
16. Полукопченые колбасы?
- А) обжаривают и после коптят
  - Б) обжаривают, затем варят и после коптят
  - В) варят и после коптят
17. Не подвергаются высоко термической обработке колбасы?
- А) полукопченые
  - Б) ливерные
  - В) сырокопченые
  - Г) мясные хлебы
18. После варки охлаждают колбасы до температуры (гр. С)
- А) 10-12
  - Б) 20-22
  - В) -4, -6
  - Г) +4, +6

19. Являются разновидностью вареных колбас?
- А) зельцы
  - Б) сосиски и сардельки
  - В) колбасные консервы
  - Г) мясные хлебы
20. На разрезе колбас и шпикачек отклонение отдельных кусочков компонента фарша:
- А) не более в 1,5 раза в сторону уменьшения
  - Б) не более в 1,5 раза в сторону увеличения
  - В) не допускается
21. При производстве вареных колбасных изделий можно исключить операцию?
- А) посол
  - Б) клипсование
  - В) охлаждение
22. Продолжить правильно определение.....» Термическая обработка колбасных изделий-это процесс включающий в себя.....
- А) осадку, обжарку, варку и охлаждение
  - Б) осадку, обжарку, варку, охлаждение, копчение
  - В) обжарку, варку, сушку
  - Г) осадку, обжарку, варку, охлаждение, копчение, запекание и сушку
23. Продолжить правильно предложение» Осадка-это.....
- А) процесс выдержки сформованных колбасных батонов в подвешенном состоянии
  - Б) процесс штрикования сформованных батонов
  - В) процесс перемешивания фарша со льдом
24. Продолжить правильно предложение «Обжарка-это.....
- А) процесс термической обработки мясных изделий с помощью дымовых газов
  - Б) процесс термической обработки мясных изделий с помощью копчения
  - В) варка мясных изделий с последующим охлаждением.
25. Продолжить правильно предложение «Варка-это...
- А) процесс, при котором мясные изделия достигают готовности к употреблению в пищу без предварительной подготовки
  - Б) процесс, при котором мясные изделия достигают промежуточной стадии готовности к употреблению в пищу
  - В) процесс предварительной подготовки мясных изделий

<b>Процент результативности</b>	<b>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений</b>
-------------------------------------	--

<b>(правильных ответов)</b>	<b>балл (отметка)</b>	<b>вербальный аналог</b>
90 - 100	5	отлично
70 - 89	4	хорошо
50 - 69	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

**Критерии оценки устного ответа:**

Оценка «отлично»	<p>ставится, если студент</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-показывает глубокое и полное знание и понимание всего объёма программного материала;</li> <li>- умеет составить полный и правильный ответ на основе изученного материала; выделять главные положения, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами, фактами;</li> <li>- самостоятельно и аргументировано делать анализ, выводы;</li> <li>- устанавливает межпредметные (на основе ранее приобретенных знаний) и внутрипредметные связи;</li> <li>- последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает материал.</li> </ul>
Оценка «хорошо»	<p>ставится, если студент</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- показывает знания всего изученного программного материала;</li> <li>-даёт полный и правильный ответ; допускает незначительные ошибки и недочёты при воспроизведении изученного материала, определения понятий, небольшие неточности при использовании терминов или в выводах и обобщениях;</li> <li>- материал излагает в определенной логической последовательности, при этом допускает одну негрубую ошибку или не более двух недочетов и может их исправить самостоятельно при требовании или при небольшой помощи преподавателя;</li> <li>- в основном усвоил учебный материал; подтверждает ответ конкретными примерами; правильно отвечает на дополнительные вопросы;</li> <li>- умеет самостоятельно выделять главные положения в изученном материале; на основании фактов и примеров обобщать, делать выводы, устанавливать внутри предметные связи.</li> </ul>
Оценка «удовлетворительно»	<p>ставится, если студент</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- усвоил основное содержание учебного материала, имеет пробелы в усвоении материала, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала;</li> <li>- материал излагает не систематизированно, фрагментарно,</li> </ul>

	<p>не всегда последовательно;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выводы и обобщения аргументирует слабо, допускает в них ошибки;</li> <li>- допускает ошибки и неточности в использовании терминологии, определения даёт недостаточно четкие;</li> <li>- отвечает неполно на вопросы (упуская основное), или воспроизводит содержание текста учебника, но недостаточно понимает отдельные положения, имеющие важное значение в этом тексте.</li> </ul>
Оценка «неудовлетворительно»	<p>ставится, если студент</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- не усвоил и не раскрыл основное содержание материала;</li> <li>- не делает выводов и обобщений.</li> <li>- не знает и не понимает значительную или основную часть программного материала в пределах поставленных вопросов или имеет слабо сформированные и неполные знания и не умеет применять их к решению конкретных вопросов и задач по;</li> <li>- при ответе допускает более двух грубых ошибок, которые не может исправить даже при помощи преподавателя.</li> </ul>

#### Основная литература:

1. Мишанин Ю. Ф., Касьянов Г. И., Запорожский А. А. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для СПО –«Лань», 2020, - 720 с.
2. Жевнин Д.И. Технология хранения, транспортировки и реализации с/ х продукции (Электронный ресурс, уч. пособие для студентов СПО/ жевнин Д.И- Рязань, РГАТУ, 2020г-ЭК РГАТУ.

#### Дополнительная литература:

1. [Шокина Ю.В., Обухов А.Ю., Коробицин А.А. Техника пищевых производств. Дымогенераторная техника и технологии: учебное пособие](#) для СПО - Издательство "Лань", 2020, -164 с.

#### Интернет-ресурсы

1. <http://foodteh.ru/> - Мясо. Мясопродукты. Пищевая индустрия.



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

УТВЕРЖДАЮ:

Декан ФДП и СПО



А. С. Емельянова

«14» марта 2024 г.

Фонд

Оценочных средств по профессиональному модулю

ПМ. 01 Ведение технологического процесса производства питания из мяса и колбасных  
изделий

МДК 01.02. Технологические производства продуктов питания из мясного сырья в  
соответствии с технологическими инструкциями

программы подготовки специалистов среднего звена СПО базовой подготовки

Специальность 19.01.19- «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания  
животного происхождения»

Форма обучения: очная

Факультет: дополнительного профессионального и среднего профессионального  
образования

Кафедра: ТППСХП «Технологии производства и переработки с/х продукции

Рязань 2024г



Фонд оценочных средств разработан на основе Федерального образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного 10.11. 2022 г. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации за №958 по специальности среднего профессионального образования 19.01.19 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения» и рабочей программы профессионального модуля ПМ. 01 «Ведение технологического процесса производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий», МДК 01.02 «Технологические операции производства продуктов из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями»

Разработчики:

Иванова Л.В., преподаватель отделения ФДП и СПО, кандидат с/х наук.

Фонд оценочных средств рассмотрен на заседании предметно-цикловой комиссии технологических дисциплин ФДП и СПО

протокол № 7 от «14 » марта 2024 г.

Председатель предметно-цикловой комиссии



Свиридова Л.В.

## Содержание

<b>I. Паспорт фонда оценочных средств</b>	<b>4</b>
1.1 Вид профессиональной деятельности	4
1.2 Профессиональные и общие компетенции	4
1.3 Дидактические единицы «иметь практический опыт», «уметь» и «знать»	9
1.4 Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю	15
<b>II. Оценка освоения междисциплинарных курсов</b>	<b>15</b>
2.1. Формы и методы оценивания.	15
2.2. Перечень заданий для оценки освоения МДК	15
3.2. Проверяемые результаты обучения	29
4.2 Основные требования	30
2. 4 Критерии оценки	30
Приложения 1 Задания для оценки МДК	32

## 1. Паспорт фонда оценочных средств.

### 1.1. Вид профессиональной деятельности

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности 19.01.19 ПМ 01 МДК 01.02 «Технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями»

#### 1.2. Профессиональные и общие компетенции

В результате освоения программы профессионального модуля у студентов должны быть сформированы следующие компетенции:

Таблица 1. Показатели оценки сформированности ПК

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.2 Выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	Обучающийся (студент)  -формулирует знания в области организации технологического сопровождения производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.  -демонстрирует навыки распределять поступающее сырье в зависимости от качества на	текущий контроль в форме:  -устного и письменного опроса;  дифференцированного зачет  -написания рефератов

	<p>производство соответствующих групп изделий;</p> <p>-демонстрирует навыки контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий</p> <p>-показывает умение выявлять брак, допущенный при производстве колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов;</p> <p>- демонстрирует навыки определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака.</p> <p>Контролирует: качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мясопродуктов и колбасных изделий.</p>	
--	---	--

Таблица 2. Показатели оценки сформированности ОК, (в т.ч. частичной)

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности	демонстрация интереса к будущей профессии результаты решения и выполнения ситуационных задач применительно к профессиональной	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента и

применительно к различным контекстам	деятельности	оценка на практических занятиях при выполнении самостоятельных работ,
ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	выполнение работ, используя современные средства поиска, анализа и интерпретации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	
ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией (осуществляет обмен информацией с другими членами команды, осуществляет презентацию результатов работы команды)	
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Р.Ф. с учетом особенностей социального и культурного контекста	демонстрация способности находить, воспринимать и использовать информацию на государственном языке Р.Ф., полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникационных задач с учетом особенностей социального и культурного контекста.	
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Результаты выполнения работ, ориентируясь на сохранение окружающей среды, ресурсосбережение, применяя знания об изменении климата, принципах бережливого производства, эффективные действия в чрезвычайных ситуациях.	

ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Результаты поиска, адаптации и применения профессиональной документации на государственном и иностранном языках.	
--	--	--

### 1.3. Дидактические единицы «иметь практический опыт», «уметь» и «знать»

В результате освоения программы профессионального модуля студент должен освоить следующие дидактические единицы:

#### **иметь практический опыт:**

- технологии производства колбасных изделий из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
- технологии производства полуфабрикатов и продуктов из мяса в соответствии с технологическими инструкциями

#### **Уметь:**

- применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов;
- правильно оформлять учетно-отчетную документацию;
- планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки мяса;
- осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов;
- проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;
- проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию;
- контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки;
- составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;
- анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам;
- разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов;
- вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;
- разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов;
- разрабатывать предложения по плану выпуска продукции;

-рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; определять потребности в рабочей силе;  
-проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;

**Знать:**

-технологии производства колбасных изделий, полуфабрикатов и продуктов из мяса;  
-технологические инструкции, ГОСТы, ОСТы на мясное сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию из мяса  
-требования охраны труда;  
-производственный контроль на предприятиях отрасли;  
-учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; - основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;  
-виды брака и его учет в производстве;  
-материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;  
-нормы времени и выработки по технологическим операциям.

#### 1.4. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Обязательной формой аттестации по итогам освоения программы профессионального модуля предусмотрена промежуточная аттестация.

Таблица 5.  
Запланированные формы промежуточной аттестации

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
МДК 01.02	<i>Дифференцированный зачет</i>

## 2. Оценка освоения междисциплинарных курсов

### 2.1. Формы и методы оценивания

Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания.

Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляются с использованием следующих форм и методов: выполнение практических заданий, устный опрос, письменный опрос (тестирование), решение расчётных и ситуационных задач, проверка выполнения письменных домашних заданий.

### 2.2. Перечень заданий для оценки освоения МДК

Таблица 6.

Перечень заданий в МДК 01.02.» Технологические операции производства  
продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими  
инструкциями»

<b>№№ заданий</b>	<b>Проверяемые результаты обучения (У и З)</b>	<b>Тип задания</b>	<b>Возможности использования</b>
	<b>Уметь:</b>		
<b>МДК 01.02.</b> <b>Тема 1.</b> Тема 1.1 Пр. раб № 1 Пр. раб № 2	У1.; У2; У3; У4; У5; У7, У9	Практические занятия.	- текущий контроль; Промежуточная аттестация
<b>МДК 01.02</b> <b>Тема 1.</b> Тема 1.2 пр. раб. № 3 пр. раб. № 4	У1; У2.; У3; У4; У5; У7, У9	Практические занятия	- текущий контроль; Промежуточная аттестация
<b>МДК 01.02</b> <b>Тема 1</b> <b>Тема 1.3</b> Пр. раб. №5 Пр. раб. № 6 .	У1; У2; У3; У4; У5; У7, У9	Практическое занятия	- текущий контроль; Промежуточная аттестация
<b>МДК 01.02</b> <b>Раздел 1</b> Тема 1.4 Пр. раб. № 7 Пр. раб. № 8	У1; У2; У3; У4; У5; У7, У9	Практическое занятия	- текущий контроль; Промежуточная аттестация
<b>МДК 01.02</b> <b>Раздел 1</b> Тема 1.5 Пр. раб. № 9 Пр. раб. №10	У1; У2; У3; У4; У5,У7,У9	Практическое занятия	- текущий контроль; Промежуточная аттестация
<b>МДК 01.02</b>	У1; У2; У3; У4; У5;	Практическое	- текущий



<b>Раздел 1</b> <b>Тема 1.6</b> <b>Пр. раб. №11</b> <b>ПР. раб №12</b>	У7, У9	занятия	контроль; Промежуточная аттестация
<b>МДК 01.02</b> Тема 2 Тема 2.1 Пр. раб.13 Пр.раб. 14	У1; У2; У3; У4; У5; У7, У9	Практическое занятия	- текущий контроль; Промежуточная аттестация
<b>МДК 01.02</b> Тема 2 Тема 2.2 Пр. раб. 15 Пр. раб.16 Пр. раб. 17	У1, У2, У3,У4,У5,У7,У9	Практические занятия	Текущий контроль Промежуточная аттестация
МДК 01.02 Тема 2 Тема2.3 Пр. раб.18 Пр. раб. 19 Пр. раб. 20	<b>У1, У2, У3, У4, У5, У7, У9.</b>	Практические занятия	Текущий контроль Промежуточная аттестация
МДК 01.02 Тема 2. Тема 2.4 Пр. раб. 21 Пр. раб. 22	<b>У1, У2, У3, У4, У5, У7, У9.</b>	Практические задания	Текущий контроль Промежуточная аттестация
МДК 01.02 Тема 2 Тема2.5 Пр. раб. 23	<b>У1, У2, У3, У4, У5, У7, У9.</b>	Практические занятия	Текущий контроль Промежуточная аттестация
	<b>Знать</b>		
<b>МДК 01.02</b> Устный опрос (вопросы по темам 1.1) Тестовые задания по темам1.1	<b>3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3- 5, 3-6, 3-7, 3-8</b>	- устный опрос, - тестирование	- текущий контроль; - промежуточная аттестация
<b>МДК 01.02</b> Устный опрос (вопросы по темам 1.2	<b>. 3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3- 5, 3-6, 3-7, 3-8</b>	- устный опрос, - тестирование	- текущий контроль; - промежуточная

Тестовые задания по темам 1.2			аттестация
<b>МДК 01.02</b> Устный опрос (вопросы по темам 1.3) Тестовые задания по темам 1.3	<b>3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-7, 3-8</b>	- устный опрос, - тестирование	- текущий контроль; - промежуточная аттестация
<b>МДК 01.02</b> Устный опрос (вопросы по темам 1.4) Тестовые задания по темам 1.4	<b>3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-7, 3-8</b>	- устный опрос, - тестирование	- текущий контроль; - промежуточная аттестация
<b>МДК 01.02</b> Устный опрос (вопросы по темам 1.5) Тестовые задания по темам 1.5	<b>3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-7, 3-8</b>	- устный опрос, - проверка выполнения письменных домашних заданий; - тестирование	- текущий контроль; - промежуточная аттестация
<b>МДК 01.02</b> Устный опрос (вопросы по темам 1.6) Тестовые задания по темам 1.6	<b>3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-7, 3-8</b>	- устный опрос, - проверка выполнения письменных домашних заданий; - тестирование	- текущий контроль; - промежуточная аттестация
<b>МДК 01.02</b> Устный опрос (вопросы по темам 2.1) Тестовые задания по темам 2.1.	<b>3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-7, 3-8</b>	Устный опрос, тестирование	- текущий контроль; промежуточная аттестация
<b>МДК 01.02</b> Устный опрос (вопросы по темам 2.2. Тестовые задания 2.2)	<b>3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-7, 3-8</b>	Устный опрос тестирование	Текущий контроль Промежуточная аттестация

<b>МДК 01.02</b> <b>Устный опрос</b> <b>(вопросы по темам</b> <b>2.3. Тестовые</b> <b>задания 2.3)</b>	<b>3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5,</b> <b>3-6, 3-7, 3-8</b>	Устный опрос тестирование	Текущий контроль Промежуточная аттестация
<b>МДК 01.02.</b> <b>Устный опрос</b> <b>(вопросы по темам</b> <b>2.4. Тестовые</b> <b>задания 2.4)</b>	<b>3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5,</b> <b>3-6, 3-7, 3-8</b>	Устный опрос тестирование	Текущий контроль Промежуточная аттестация
<b>МДК 01.02</b> <b>Устный опрос</b> <b>(вопросы по темам</b> <b>2.5. Тестовые</b> <b>задания 2.5)</b>	<b>3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5,</b> <b>3-6, 3-7, 3-8</b>	Устный опрос тестирование	Текущий контроль Промежуточная аттестация

## **2.3. Критерии оценки**

### **1. Учебная деятельность**

1) Результаты данного раздела демонстрируют уровень освоения следующих профессиональных компетенций ПК 1.2

общих компетенций: ОК 1 – ОК 5, ОК-07, ОК-9

Подтверждением является оценка, полученная на промежуточной аттестации по МДК. 01.02«Технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями

### Приложение 1

#### **задания для оценки мдк**

**МДК 01.02 «Технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями**

**Материалы для текущего контроля.**

**Вопросы для устного контроля.**

#### **Тема 1. Технология колбасных изделий**

**1.Ассортимент колбасных изделий.**

**2.Основное сырье в колбасном производстве**

**3.Вспомогательное сырье в колбасном производстве**

**4.Пищевые добавки, применяемые в колбасном производстве**

**5. Способы и режимы посола мясного сырья**

**6. Посолочные ингредиенты**

**7. Измельчение мясного сырья перед посолом**

**8. Основные рецептуры колбасных изделий по ГОСТу.**

9. Формирование белково-жировой эмульсии
10. Термическая обработка колбасных изделий.
11. Упаковочные и перевязочные материалы
12. Фасование, упаковывание, хранение и транспортирование готовой продукции.

**Тема 2. Технология полуфабрикатов и продуктов из мяса**

13. Ассортимент полуфабрикатов.
14. Классификация полуфабрикатов по виду использования сырья, термической обработки.
15. Технология крупнокусковых мясных полуфабрикатов.
16. Разделка, обвалка, жиловка сырья.
17. Технология натуральных полуфабрикатов из мяса птицы.
18. Технология панированных полуфабрикатов.
19. Технология рубленых полуфабрикатов. Подготовка сырья.
20. Технология замороженных полуфабрикатов в тесте.
22. Ассортимент продуктов из говядины
23. Ассортимент продуктов из свинины.
24. Ассортимент продуктов из баранины.
25. Ассортимент продуктов из мяса птицы
26. Технология производства вареных колбас
27. Технология производства запеченных, жареных продуктов.
28. Технология производства копчено-вареных продуктов из мяса
29. Технологический процесс производства сырокопченых колбас
30. Технологический процесс производства продуктов мяса птиц.

Критерии оценки устного ответа:

Оценка «отлично»	<p>ставится, если студент</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-показывает глубокое и полное знание и понимание всего объёма программного материала;</li> <li>- умеет составить полный и правильный ответ на основе изученного материала; выделять главные положения, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами, фактами;</li> <li>- самостоятельно и аргументировано делать анализ, выводы;</li> <li>- устанавливает межпредметные (на основе ранее приобретенных знаний) и внутрипредметные связи;</li> <li>- последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает материал.</li> </ul>
Оценка «хорошо»	<p>ставится, если студент</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- показывает знания всего изученного программного материала;</li> </ul>

	<p>-даёт полный и правильный ответ; допускает незначительные ошибки и недочёты при воспроизведении изученного материала, определения понятий, небольшие неточности при использовании терминов или в выводах и обобщениях;</p> <p>- материал излагает в определенной логической последовательности, при этом допускает одну негрубую ошибку или не более двух недочетов и может их исправить самостоятельно при требовании или при небольшой помощи преподавателя;</p> <p>- в основном усвоил учебный материал; подтверждает ответ конкретными примерами; правильно отвечает на дополнительные вопросы;</p> <p>- умеет самостоятельно выделять главные положения в изученном материале; на основании фактов и примеров обобщать, делать выводы, устанавливать внутри предметные связи.</p>
Оценка «удовлетворительно»	<p>ставится, если студент</p> <p>- усвоил основное содержание учебного материала, имеет пробелы в усвоении материала, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала;</p> <p>- материал излагает несистематизированно, фрагментарно, не всегда последовательно;</p> <p>- выводы и обобщения аргументирует слабо, допускает в них ошибки;</p> <p>- допускает ошибки и неточности в использовании терминологии, определения даёт недостаточно четкие;</p> <p>- отвечает неполно на вопросы (упуская основное), или воспроизводит содержание текста учебника, но недостаточно понимает отдельные положения, имеющие важное значение в этом тексте.</p>
Оценка «неудовлетворительно»	<p>ставится, если студент</p> <p>- не усвоил и не раскрыл основное содержание материала;</p> <p>- не делает выводов и обобщений.</p> <p>- не знает и не понимает значительную или основную часть программного материала в пределах поставленных вопросов или имеет слабо сформированные и неполные знания и не умеет применять их к решению конкретных вопросов и задач по;</p> <p>- при ответе допускает более двух грубых ошибок, которые не может исправить даже при помощи преподавателя.</p>

По предмету МДК 01.02» «Технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями  
Вариант 1.

1. Колбасные изделия подразделяют в зависимости?  
А) от технологического сырья  
Б) температуры варки  
В) способов деструкции мышечной ткани
2. Какие виды колбас подвергаются варке?  
А) все колбасы кроме сырокопченых и сыровяленых  
Б) копченые и вареные  
В) все колбасные изделия  
Г) вареные, полукопченые, варено-копченые, сырокопченые
3. Для чего колбасные батоны с фаршем обрабатывают горячими дымовыми газами (обжарке)?  
А) для устойчивости к действию микроорганизмов  
Б) придания батонам хорошего товарного вида и устранения сырого запаха оболочки  
В) увеличения сроков хранения и повышения их стойкости к окраске  
Г) А+Б
4. В чем преимущество коптильных препаратов по сравнению копчением дымом?  
А) не происходит деформация колбас  
Б) не происходит усушка колбас  
В) улучшается окраска колбас  
Г) устраняется попадание в изделие вредных веществ из дыма, появляется возможность точно дозировать коптильные препараты.
5. Термическая обработка в производстве колбасных изделий является?  
А) конечным этапом производства  
Б) конечным этапом производства  
В) промежуточным этапом производства
6. Для мясных хлебов и паштетов применяют процесс?  
А) запекания  
Б) варки  
В) копчения и варки  
Г) обжарки

7. Для каких колбасных изделий осадка имеет особое значение?  
А) осадка для сырокопченых колбас  
Б) осадка для вареных колбас  
В) осадка для варено-копченых колбас
8. Какая температура должна быть в батоне в конце обжарки?  
А) 40-45  
Б) 70-72  
В) 20-28  
Г) 40-50
9. От чего зависит длительность обжарки?  
А) от вида колбасного изделия, диаметра и вида оболочки  
Б) от температуры внутри обжарочной камеры  
В) от качества и количества дыма
10. От чего зависит потеря массы батона во время обжарки?  
А) от рецептуры и диаметра оболочки  
Б) от вида мяса в колбасном изделии  
В) от вида оболочки
11. Обработка высокой температурой это:  
А) стерилизация  
Б) пастеризация  
В) сушка на солнце
12. Операция выдержки фарша после формования батона:  
А) осадка  
Б) измельчение  
В) уплотнение  
Г) подсушивание
13. Варят все виды колбасных изделий за исключением сырокопченых и сыровяленых при температуре (градусов Цельсия)?  
А) 100  
Б) 102  
В) 71  
Г) 86
14. Холодное копчение проводят в течении.....суток при температуре (градусов Цельсия)  
А) 2-3; 20  
Б) 4-5; 22  
В) 5-6; 10  
Г) 1-2; 85

15. Связывающей частью студня является:
- А) бульон
  - Б) соль
  - В) шпик
  - Г) перец
16. Ванны предназначены для?
- А) мытья колбас
  - Б) термической обработки-варки
  - В) перемешивания фарша
  - Г) удаления воздуха из оболочки батона
17. Горячее копчение проводят после обжарки с постепенным понижением температуры?
- А) с 95 до 42
  - Б) со 102 до 25
  - В) с 71 до 33
  - Г) с 86 до 42
18. Колбасный цех располагают на расстоянии от жилых домов не менее (м)
- А) 200
  - Б) 50
  - В) 500
  - Г) 125
19. Вареные колбасы хранят при температуре (грС)
- А) 6
  - Б) -6
  - В) 12
  - Г) 8
20. Бланшировка это:
- А) кипячение
  - Б) кратковременная варка
  - В) выдержка в рассоле
  - Г) копчение+ обжарка
21. Какая относительная влажность воздуха должна быть в комбинированных камерах при обжарке полукопченых колбас (%)
- А) 10-20%
  - Б) 5-10%
  - В) 30-40%



22. Продолжить правильно определение.....» Термическая обработка колбасных изделий-это процесс включающий в себя.....
- А) осадку, обжарку, варку и охлаждение
  - Б) осадку, обжарку, варку, охлаждение, копчение
  - В) обжарку, варку, сушку
  - Г) осадку, обжарку, варку, охлаждение, копчение, запекание и сушку
23. Продолжить правильно предложение» Осадка-это.....
- А) процесс выдержки сформованных колбасных батонов в подвешенном состоянии
  - Б) процесс штрикования сформованных батонов
  - В) процесс перемешивания фарша со льдом
24. Продолжить правильно предложение «Обжарка-это.....
- А) процесс термической обработки мясных изделий с помощью дымовых газов
  - Б) процесс термической обработки мясных изделий с помощью копчения
  - В) варка мясных изделий с последующим охлаждением.
25. Продолжить правильно предложение «Варка-это...
- А) процесс, при котором мясные изделия достигают готовности к употреблению в пищу без предварительной подготовки
  - Б) процесс, при котором мясные изделия достигают промежуточной стадии готовности к употреблению в пищу
  - В) процесс предварительной подготовки мясных изделий

ПМ 3, МДК 03.01.» Термическая обработка колбасных изделий и мясопродуктов.»

#### ВАРИАНТ 2

1. При выпуске колбасных изделий используются высокие температуры:
- а). стерилизация-свыше 100 гр. С.
  - б). пастеризация-68-85 гр. С.
  - с). запекание
  - д). копчение
2. При изготовлении каких колбас используют запекание?
- А) копченых
  - Б) ветчины
  - С) мясных хлебов

Д) сырых

3. Бланшировка-это?

- А) кипячение
- Б) кратковременная варка
- В) выдержка в рассоле
- Г) копчение

4. При какой температуре производят осадку колбас? (выбр. 3 пр. ответа)

- А) 4-5 гр.С в течении 7-10 суток сырокопч. колбасы.
- Б) 8 грС в течении 2-4 час. полукопч. колбасы.
- В) 8 гр.С в течении 2 суток варено-копч. колбасы
- Г) 2-4 грС в течении 5-7 суток сырокопч. колбасы
- Д) 18 грС в течении 2-4 часов полукопч. колбасы.

5. Колбасу копят дымом, получаемого от опилок:( выбр. 3 пр. ответа)

- А) бука
- Б) ольхи
- В) дуба
- Г) яблони
- Д) все вышеперечисленное

6. При варке готовность колбасы определяют при достижении в центре батона температуры? (гр.С)

А) 70-72

Б) 50-62

В) 40-55

7. Вареные колбасы выпускают в реализацию с температурой в толще батона (гр.С)

- А) от 0 грС до 15 грС.
- Б) 18-25
- В) 16-20
- Г) 20-28

8. Время осадки фарша в готовых батонах вареных колбас? (час.)

- А) 4-6
- Б) 2-4
- В) 24-48
- Г) 10-12

9. Время осадки фарша в готовых батонах полукопч-х колбас.  
(час)?
- А) 4-6
  - Б) 2-4
  - В) 24-48
  - Г) 10-12
10. Время осадки фарша в готовых батонах варено-копченых колбас (час).
- А) 10-12
  - Б) 2-4
  - В) 24-48
  - Г) 4-6
11. Варено-копченые колбасы в подвешенном состоянии должны храниться при относительной влажности (%)
- А) 80
  - Б) 75
  - В) 82
  - Г) 94
12. В какой период термической обработки вареных и полукопченых колбасных изделий гибнет больше всего микроорганизмов?
- А) при варке
  - Б) обжарке
  - В) осадке
  - Г) копчении
13. Какие виды порчи колбасы вы знаете?
- А) гниение
  - Б) прогорклость
  - В) кислое брожение
  - Г) плесневение
  - Д) все вышеперечисленные
14. Чем можно удалить налет плесени с оболочки копченой колбасы? (выбр. 3 пр. ответа)
- А) 20% р-р рассол хлорида натрия
  - Б) 3% р-р уксусной кислоты
  - В) водопроводной водой
  - Г) подсолнечным маслом
  - Д) всем вышеперечисленным

15. Какие колбасные изделия наиболее устойчивы к хранению? (выбр. 2 пр.ответа)
- А) сырокопченые
  - Б) вареные
  - В) сыровяленые
  - Г) мясные хлеба
16. Полукопченые колбасы?
- А) обжаривают и после коптят
  - Б) обжаривают, затем варят и после коптят
  - В) варят и после коптят
17. Не подвергаются высоко термической обработке колбасы?
- А) полукопченые
  - Б) ливерные
  - В) сырокопченые
  - Г) мясные хлеба
18. После варки охлаждают колбасы до температуры (гр. С)
- А) 10-12
  - Б) 20-22
  - В) -4, -6
  - Г) +4, +6
19. Являются разновидностью вареных колбас?
- А) зельцы
  - Б) сосиски и сардельки
  - В) колбасные консервы
  - Г) мясные хлеба
20. На разрезе колбас и шпикачек отклонение отдельных кусочков компонента фарша:
- А) не более в 1,5 раза в сторону уменьшения
  - Б) не более в 1,5 раза в сторону увеличения
  - В) не допускается
21. При производстве вареных колбасных изделий можно исключить операцию?
- А) посол
  - Б) клипсование
  - В) охлаждение
22. Продолжить правильно определение.....» Термическая обработка колбасных изделий-это процесс включающий в себя.....
- А) осадку, обжарку, варку и охлаждение
  - Б) осадку, обжарку, варку, охлаждение, копчение
  - В) обжарку, варку, сушку
  - Г) осадку, обжарку, варку, охлаждение, копчение, запекание и сушку

23. Продолжить правильно предложение» Осадка-это.....
- А) процесс выдержки сформованных колбасных батонов в подвешенном состоянии
  - Б) процесс штрикования сформованных батонов
  - В) процесс перемешивания фарша со льдом
24. Продолжить правильно предложение «Обжарка-это.....
- А) процесс термической обработки мясных изделий с помощью дымовых газов
  - Б) процесс термической обработки мясных изделий с помощью копчения
  - В) варка мясных изделий с последующим охлаждением.
25. Продолжить правильно предложение «Варка-это...
- А) процесс, при котором мясные изделия достигают готовности к употреблению в пищу без предварительной подготовки
  - Б) процесс, при котором мясные изделия достигают промежуточной стадии готовности к употреблению в пищу
  - В) процесс предварительной подготовки мясных изделий

<b>Процент результативности (правильных ответов)</b>	<b>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений</b>	
	<b>балл (отметка)</b>	<b>вербальный аналог</b>
90 - 100	5	отлично
70 - 89	4	хорошо
50 - 69	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

Критерии оценки устного ответа:

Оценка «отлично»	<p>ставится, если студент</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-показывает глубокое и полное знание и понимание всего объёма программного материала;</li> <li>- умеет составить полный и правильный ответ на основе изученного материала; выделять главные положения, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами, фактами;</li> <li>- самостоятельно и аргументировано делать анализ, выводы;</li> <li>- устанавливает межпредметные (на основе ранее приобретенных знаний) и внутрипредметные связи;</li> <li>- последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает материал.</li> </ul>
Оценка «хорошо»	<p>ставится, если студент</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- показывает знания всего изученного программного материала;</li> <li>-даёт полный и правильный ответ; допускает незначительные ошибки и недочёты при воспроизведении изученного материала, определения понятий, небольшие неточности при использовании терминов или в выводах и обобщениях;</li> <li>- материал излагает в определенной логической последовательности, при этом допускает одну негрубую ошибку или не более двух недочетов и может их исправить самостоятельно при требовании</li> </ul>

	или при небольшой помощи преподавателя; - в основном усвоил учебный материал; подтверждает ответ конкретными примерами; правильно отвечает на дополнительные вопросы; - умеет самостоятельно выделять главные положения в изученном материале; на основании фактов и примеров обобщать, делать выводы, устанавливать внутри предметные связи.
Оценка «удовлетворительно»	ставится, если студент - усвоил основное содержание учебного материала, имеет пробелы в усвоении материала, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала; - материал излагает не систематизированно, фрагментарно, не всегда последовательно; - выводы и обобщения аргументирует слабо, допускает в них ошибки; - допускает ошибки и неточности в использовании терминологии, определения даёт недостаточно четкие; - отвечает неполно на вопросы (упуская основное), или воспроизводит содержание текста учебника, но недостаточно понимает отдельные положения, имеющие важное значение в этом тексте.
Оценка «неудовлетворительно»	ставится, если студент - не усвоил и не раскрыл основное содержание материала; - не делает выводов и обобщений. - не знает и не понимает значительную или основную часть программного материала в пределах поставленных вопросов или имеет слабо сформированные и неполные знания и не умеет применять их к решению конкретных вопросов и задач по; - при ответе допускает более двух грубых ошибок, которые не может исправить даже при помощи преподавателя.

#### Основная литература:

1. Мишанин Ю. Ф., Касьянов Г. И., Запорожский А. А. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для СПО –«Лань», 2020, - 720 с.
2. Жевнин Д.И. Технология хранения, транспортировки и реализации с/х продукции (Электронный ресурс, уч. пособие для студентов СПО/ жевнин Д.И- Рязань, РГАТУ, 2020г-ЭК РГАТУ.

#### Дополнительная литература:

1. Шокина Ю.В., Обухов А.Ю., Коробицин А.А. Техника пищевых производств. Дымогенераторная техника и технологии: учебное пособие для СПО - Издательство "Лань", 2020, -164 с.

#### Интернет-ресурсы

1. <http://foodteh.ru/> - Мясо. Мясопродукты. Пищевая индустрия.



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

УТВЕРЖДАЮ:

Декан ФДП и СПО



А. С. Емельянова

« 19 » марта 2025 г

Фонд

Оценочных средств по профессиональному модулю

**ПМ 02 «Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой  
продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения,  
рыбы и морепродуктов (водных биоресурсов и объектов аквакультуры)**

**МДК 02.01.» Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения  
лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой  
продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, рыбы  
и морепродуктов (водных биоресурсов и аквакультуры)»**

программы подготовки специалистов среднего звена СПО

Специальность 19.01.19- «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания  
животного происхождения»

Форма обучения: очная

Факультет: дополнительного профессионального и среднего профессионального  
образования

Курс 1 семестр 2

Формы контроля: промежуточная аттестация- (дифференцированный зачет)

Рязань 2025г.



Фонд оценочных средств разработан на основе Федерального образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного 10.11. 2022 г. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации за №958 по специальности среднего профессионального образования 19.01.19 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения» и рабочей программы профессионального модуля

**ПМ 02 «Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, рыбы и морепродуктов (водных биоресурсов и объектов аквакультуры)»**

**МДК 02.01. «Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, рыбы и морепродуктов (водных биоресурсов и аквакультуры)»**

Разработчики:

Иванова Л.В., преподаватель отделения ФДП и СПО, кандидат с/х наук.

Фонд оценочных средств рассмотрен на заседании предметно-цикловой комиссии технологических дисциплин ФДП и СПО  
протокол № 7 от «19 »марта 2025 г.

Председатель предметно-цикловой комиссии



/А.С. Емельянова

## Содержание

<b>I. Паспорт фонда оценочных средств</b>	<b>4</b>
1.1 Вид профессиональной деятельности	4
1.2 Профессиональные и общие компетенции	4
1.3 Дидактические единицы «иметь практический опыт», «уметь» и «знать»	9
1.4 Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю	15
<b>II. Оценка освоения междисциплинарных курсов</b>	<b>15</b>
2.1. Формы и методы оценивания.	15

2.2. Перечень заданий для оценки освоения МДК	15
3.2. Проверяемые результаты обучения	29
4.2 Основные требования	30
2. 4 Критерии оценки	30
Приложения 1 Задания для оценки МДК	32

## **1. Паспорт фонда оценочных средств.**

### **1.1. Вид профессиональной деятельности**

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности 19.01.19 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения»

**ПМ 02 «Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, рыбы и морепродуктов (водных биоресурсов и объектов аквакультуры)**

**МДК 02.01.** «Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов

питания животного происхождения, рыбы и морепродуктов (водных биоресурсов и аквакультуры)»

## 1.2. Профессиональные и общие компетенции

В результате освоения программы профессионального модуля у студентов должны быть сформированы следующие компетенции:

Таблица 1. Показатели оценки сформированности ПК

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, рыбы и морепродуктов (водных биоресурсов и аквакультуры)»	<p><b>Обучающийся (студент)</b> Демонстрирует навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ПО1-отбор проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения</li> <li>- ПО2подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса проведения лабораторных исследований мясного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>-ПО3требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса;</li> <li>-ПО4режимы первичной переработки мясного сырья;</li> <li>-ПО5оформления документации о качестве сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и состоянии оборудования.</li> </ul>	<p>текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-устного и письменного опроса;</li> <li>дифференцированного зачет</li> <li>-написания рефератов</li> </ul>

Таблица 2. Показатели оценки сформированности ОК, (в т.ч. частичной)

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	демонстрация интереса к будущей профессии результаты решения и выполнения ситуационных задач применительно к профессиональной деятельности	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента и оценка на практических занятиях при выполнении самостоятельных работ,
ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	выполнение работ, используя современные средства поиска, анализа и интерпретации, и информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	
ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией (осуществляет обмен информацией с другими членами команды, осуществляет презентацию результатов работы команды)	
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Р.Ф. с учетом особенностей социального и культурного контекста	демонстрация способности находить, воспринимать и использовать информацию на государственном языке Р.Ф., полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникационных задач учетом особенностей социального и культурного контекста.	
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Результаты выполнения работ, ориентируясь на сохранение окружающей среды, ресурсосбережение, применяя знания об изменении климата, принципах бережливого производства, эффективные действия в чрезвычайных ситуациях.	
ОК 9. Пользоваться профессиональной	Результаты поиска, адаптации и применения профессиональной	

документацией на государственном и иностранном языках	документации на государственном и иностранном языках.	
---	---	--

### 1.3. Дидактические единицы «иметь практический опыт», «уметь» и «знать»

В результате освоения программы профессионального модуля студент должен освоить следующие дидактические единицы:

**иметь практический опыт:**

**Практический опыт:**

ПО1-отбор проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения  
 - ПО2 -подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса проведения лабораторных исследований мясного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;  
 -ПО3-требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса;  
 -ПО4-режимы первичной переработки мясного сырья;  
 -ПО5-оформления документации о качестве сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и состоянии оборудования.

**Уметь:**

**Умения:**

-У1осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения при приемки сырья животного происхождения;  
 -У2готовить индикаторные среды для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения  
 -У3соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями,  
 - У4требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности;  
 -У5-ведения первичной документации;

**Знать:**

**Знания:**

-З1правила приемки сырья и полуфабрикатов, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения  
 -З2индикаторные среды для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения  
 -З3правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов;  
 -З4требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса;  
 - З5режимы первичной переработки мясного сырья;

- 36требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности;
- 37формы и правила ведения первичной документации;

#### 1.4. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Обязательной формой аттестации по итогам освоения программы профессионального модуля предусмотрена промежуточная аттестация.

Таблица 5.  
Запланированные формы промежуточной аттестации

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
МДК 02.01	<i>Дифференцированный зачет</i>

## 2. Оценка освоения междисциплинарных курсов

### 2.1. Формы и методы оценивания

Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания.

Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляются с использованием следующих форм и методов: выполнение практических заданий, устный опрос, письменный опрос (тестирование), решение расчётных и ситуационных задач, проверка выполнения письменных домашних заданий.

### 2.2. Перечень заданий для оценки освоения МДК 02.01

Таблица 6.

Перечень заданий в МДК 02.01. «Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, рыбы и морепродуктов (водных биоресурсов и аквакультуры)»

№№ заданий	Проверяемые результаты обучения (У и З)	Тип задания	Возможности использования
	<b>Уметь:</b>		
<b>МДК 02.01.</b> Тема 1.1 Пр. раб № 1	У1.; У2; У3; У4; У5;	Практические занятия.	- текущий контроль; Промежуточная аттестация
<b>МДК 02.01</b> Тема 1.2 пр. раб. № 2 пр. раб. № 3	У1; У2.; У3; У4; У5;	Практические занятия	- текущий контроль; Промежуточная аттестация

Пр. раб. №4 Пр. раб. №5			
<b>МДК 02.01</b> <b>Тема 1.3</b> Пр. раб. №6 Пр. раб. № 7 .	У1; У2; У3; У4; У5;	Практическое занятия	- текущий контроль; Промежуточная аттестация
<b>МДК 02.01</b>  Тема 1.4 Пр. раб. № 8	У1; У2; У3; У4; У5;	Практическое занятия	- текущий контроль; Промежуточная аттестация
	<b>Знать</b>		
<b>МДК 02.01</b> <b>Тема 1.1</b> Устный опрос (вопросы по темам 1.1) Тестовые задания по темам 1.1	3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-7,	- устный опрос, - тестирование	- текущий контроль; - промежуточная аттестация
<b>МДК 02.1</b> <b>Тема 1.2</b> Устный опрос (вопросы по темам 1.2 Тестовые задания по темам 1.2	. 3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-7,	- устный опрос, - тестирование	- текущий контроль; - промежуточная аттестация
<b>МДК 02.01</b> <b>Тема 1.3</b> Устный опрос (вопросы по темам 2.1) Тестовые задания по темам 1.3	3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-7,	- устный опрос, - тестирование	- текущий контроль; - промежуточная аттестация
<b>МДК 02.01</b> <b>Тема 1.4.</b> Устный опрос (вопросы по темам 2.2) Тестовые задания по темам 1.4	3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-7,	- устный опрос, - тестирование	- текущий контроль; - промежуточная аттестация

## 2.3. Критерии оценки

### 1. Учебная деятельность



1) Результаты данного раздела демонстрируют уровень освоения следующих профессиональных компетенций ПК 2.1

общих компетенций: ОК 1 – ОК 2, ОК-4-ОК-5, ОК-07, ОК-9

Подтверждением является оценка, полученная на промежуточной аттестации по МДК.

02.01. «Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, рыбы и морепродуктов (водных биоресурсов и аквакультуры)»

## Приложение 1

### **ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ МДК**

**МДК 02.01** «Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, рыбы и морепродуктов (водных биоресурсов и аквакультуры)»

## Приложение 1

### **Материалы для текущего контроля.**

#### **Вопросы для устного контроля.**

1. Организация производственно-технологического контроля на предприятиях отрасли Государственный надзор.
2. Порядок отбора средних проб сырья при входном, текущем контроле и подготовка их для лабораторного анализа.
3. Порядок отбора средних проб полуфабрикатов и готовых продуктов из мяса при текущем и конечном контроле и подготовка их для лабораторного анализа.
4. Программа производственно-технологического контроля производства.
5. Характеристика производства, контроль безопасности и качества сырья, вспомогательных материалов, готового продукта.
6. Технологическая схема производства продукта.
7. Пооперационный производственный контроль. Составление схемы технологического контроля.
6. Технологические и производственные лаборатории, их функции и задачи.
7. Организация производственных лабораторий, права и обязанности в осуществлении производственного, входного, текущего контроля качества сырья и вспомогательных материалов.
8. Разработка и утверждение технических условий, рецептур, технологических инструкций.
9. Введение производственных и лабораторных журналов по контролю качества и безопасности сырья и готового продукта
10. Физико-химические методы исследования сырья и готового продукта.
11. Отчетность при производственно-технологическом контроле.
12. Формы журналов и правила их заполнения.

Критерии оценки устного ответа:

Оценка «отлично»	<p>ставится, если студент</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-показывает глубокое и полное знание и понимание всего объёма программного материала;</li> <li>- умеет составить полный и правильный ответ на основе изученного материала; выделять главные положения, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами, фактами;</li> <li>- самостоятельно и аргументировано делать анализ, выводы;</li> <li>- устанавливает межпредметные (на основе ранее приобретенных знаний) и внутрипредметные связи;</li> <li>- последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает материал.</li> </ul>
Оценка «хорошо»	<p>ставится, если студент</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- показывает знания всего изученного программного материала;</li> <li>-даёт полный и правильный ответ; допускает незначительные ошибки и недочёты при воспроизведении изученного материала, определения понятий, небольшие неточности при использовании терминов или в выводах и обобщениях;</li> <li>- материал излагает в определенной логической последовательности, при этом допускает одну негрубую ошибку или не более двух недочетов и может их исправить самостоятельно при требовании или при небольшой помощи преподавателя;</li> <li>- в основном усвоил учебный материал; подтверждает ответ конкретными примерами; правильно отвечает на дополнительные вопросы;</li> <li>- умеет самостоятельно выделять главные положения в изученном материале; на основании фактов и примеров обобщать, делать выводы, устанавливать внутри предметные связи.</li> </ul>
Оценка «удовлетворительно»	<p>ставится, если студент</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- усвоил основное содержание учебного материала, имеет пробелы в усвоении материала, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала;</li> <li>- материал излагает несистематизированно, фрагментарно, не всегда последовательно;</li> <li>- выводы и обобщения аргументирует слабо, допускает в них ошибки;</li> <li>- допускает ошибки и неточности в использовании терминологии, определения даёт недостаточно четкие;</li> <li>- отвечает неполно на вопросы (упуская основное), или воспроизводит содержание текста учебника, но недостаточно понимает отдельные положения, имеющие важное значение в этом тексте.</li> </ul>
Оценка «неудовлетворительно»	<p>ставится, если студент</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- не усвоил и не раскрыл основное содержание материала;</li> <li>- не делает выводов и обобщений.</li> <li>- не знает и не понимает значительную или основную часть программного материала в пределах поставленных вопросов или имеет слабо сформированные и неполные знания и не умеет применять их к решению конкретных вопросов и задач по;</li> </ul>

	- при ответе допускает более двух грубых ошибок, которые не может исправить даже при помощи преподавателя.
--	--

Основная литература:

1. Мишанин Ю. Ф., Касьянов Г. И., Запорожский А. А. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для СПО –«Лань», 2020, - 720 с.
2. Жевнин Д.И. Технология хранения, транспортировки и реализации с/ х продукции (Электронный ресурс, уч. пособие для студентов СПО/ жевнин Д.И- Рязань, РГАТУ, 2020г-ЭК РГАТУ.

Дополнительная литература:

1. Шокина Ю.В., Обухов А.Ю., Коробицин А.А. Техника пищевых производств. Дымогенераторная техника и технологии: учебное пособие для СПО - Издательство "Лань", 2020, -164 с.

Интернет-ресурсы

1. <http://foodteh.ru/> - Мясо. Мясопродукты. Пищевая индустрия.