

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ЗИМИНСКИЙ ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНЫЙ ТЕХНИКУМ»

**Фонд оценочных средств**

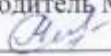
учебной дисциплины **ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров**  
адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения  
по профессии **16675 Повар**

Квалификация: Повар 3 разряд  
Форма обучения: очная  
Срок освоения: 1 год 10 месяцев образования  
на базе специального (коррекционного) образования

Зима, 2024 г.

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины **ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров**. ФОС разработаны с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1569, зарегистрирован Министерством юстиции 22 декабря 2016 года № 44898, с изменениям, внесенными приказом Министерства просвещения РФ от 03.07.2024 года N 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Минюсте России от 09.08.2024 года № 79088), приказа Минтруда России от 09.03.2022 N 113н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 N 68148), на основе методических рекомендаций и адаптированной программы учебной дисциплины **ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров**, санитарии и гигиены и включают в себя контрольные материалы для проведения промежуточной аттестации.

**Разработчик:** Красилова Анастасия Александровна, преподаватель спец. дисциплин ГБПОУ ИО «Зиминский железнодорожный техникум»

Согласовано:  
Руководитель МК преподавателей ПМ и ОПД и мастеров п/о  
 (Красилова А.А.)  
Ф.И.О.  
Протокол № 7 от «11» апреля 2024 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1.</b>	<b>ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ</b>	
<b>2.</b>	<b>РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ СТУДЕНТАМИ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ</b>	<b>4</b>
<b>3.</b>	<b>СТРУКТУРА КОНТРОЛЬНОГО ЗАДАНИЯ</b>	<b>6</b>
<b>4.</b>	<b>КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ</b>	<b>9</b>

# 1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

## ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

### 1. Используемые сокращения

В настоящем учебно – методическом пособии используются следующие сокращения:

ФОС - Фонд оценочных средств

### 2. Область применения фонда оценочных средств

Комплект фонда оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины **ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров**. В результате освоения учебной дисциплины, обучающийся должен обладать предусмотренными методическими рекомендациями и адаптированной рабочей программой по профессии СПО **16675 Повар** следующими умениями, знаниями, которые формируют профессиональные и общие компетенции.

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

**3. Цель учебной дисциплины:** изучение учебной дисциплины **ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров** дать обучающимся теоретические знания в области товароведения продовольственных товаров и практические навыки при выполнении трудовых функций.

**Общие положения.** Результатом освоения учебной дисциплины по адаптированной программе профессиональной подготовки является готовность обучающего к самостоятельному выполнению работ по **ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров**

### 4. Результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

<b>Уметь:</b>
Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья
Оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП)
Оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов
Осуществлять контроль хранения и расхода продуктов
<b>Знать:</b>
Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров
Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов
Методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов
Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов
Виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.

### 5. Содержание комплекта контрольно-оценочных средств и критерии оценки

Комплект ФОС включает:

-билеты для проведения оценки теоретического курса **ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров.**

**Билет** - это бумажный лист, который содержит вопросы, предназначенные для контроля знаний студентов при проведении устных экзаменов и зачетов .

Промежуточная аттестация осуществляется в форме экзамена

**МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЕ ОП.02 основы товароведения продовольственных товаров В  
ФОРМЕ ЭКЗАМЕНА**

**ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА**

1. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.
2. Энергетическая ценность пищевых продуктов.
3. Качество и безопасность пищевых продуктов.
4. Клубнеплоды и корнеплоды. Ассортимент. Требования к качеству. Условия хранения.
5. Капустные и салатно-шпинатные овощи. Ассортимент. Требования к качеству. Условия хранения.
6. Луковые овощи. Ассортимент. Требования к качеству. Условия хранения.
7. Десертные и пряные овощи. Ассортимент. Требования к качеству. Условия хранения.
8. Тыквенные и томатные овощи. Ассортимент. Требования к качеству. Условия хранения.
9. Бобовые и зерновые овощи. Ассортимент. Требования к качеству. Условия хранения.
10. Экзотические овощи. Ассортимент. Требования к качеству. Условия хранения.
11. Семечковые и косточковые плоды. Ассортимент. Требования к качеству. Условия хранения.
12. Субтропические и тропические плоды. Ассортимент. Требования к качеству. Условия хранения.
13. Экзотические плоды. Ассортимент. Требования к качеству. Условия хранения.
14. Ягоды и орехи. Ассортимент. Требования к качеству. Условия хранения.
15. Свежие грибы. Ассортимент. Требования к качеству. Условия хранения.
16. Основные семейства промысловых рыб.
17. Живая рыба. Требования к качеству. Условия хранения.
18. Охлажденная и мороженая рыба. Требования к качеству. Условия хранения.
19. Соленая рыба. Требования к качеству. Условия хранения.
20. Вяленая и сушеная рыба. Требования к качеству. Условия хранения.
21. Копченая рыба. Требования к качеству. Условия хранения.
22. Балычные изделия. Требования к качеству. Условия хранения.
23. Рыбные консервы и пресервы. Ассортимент. Требования к качеству. Условия хранения.
24. Икра. Ассортимент. Требования к качеству. Условия хранения.
25. Нерыбные пищевые продукты. Ассортимент. Требования к качеству. Условия хранения.
26. Классификация мяса. Требования к качеству мяса. Хранение мяса.
27. Мясные полуфабрикаты. Ассортимент. Требования к качеству. Условия хранения.

28. Субпродукты. Классификация. Требования к качеству. Условия хранения.
29. Мясо птицы. Классификация. Требования к качеству. Условия хранения.
30. Колбасные изделия. Ассортимент. Требования к качеству. Условия хранения.
31. Мясокопчености. Ассортимент. Требования к качеству. Условия хранения.
32. Мясные консервы. Ассортимент. Требования к качеству. Условия хранения.
33. Молоко коровье. Ассортимент. Требования к качеству. Условия хранения.
34. Сливки. Ассортимент. Требования к качеству. Условия хранения.
35. Сухое молоко и сухие сливки. Ассортимент. Требования к качеству. Условия хранения.
36. Сгущенные молоко и сливки. Ассортимент. Требования к качеству. Условия хранения.
37. Кисломолочные продукты. Ассортимент. Требования к качеству. Условия хранения.
38. Сыры. Ассортимент. Требования к качеству. Условия хранения.
39. Яйца куриные. Классификация. Требования к качеству. Условия хранения.
40. Яичные продукты. Ассортимент. Требования к качеству. Условия хранения.
41. Виды пищевых жиров и их значение в питании человека.
42. Растительные масла. Ассортимент. Требования к качеству. Условия хранения.
43. Коровье масло и масляная паста из коровьего молока. Ассортимент. Требования к качеству. Условия хранения.
44. Животные топленые жиры. Ассортимент. Требования к качеству. Условия хранения.
45. Маргарин. Ассортимент. Требования к качеству. Условия хранения.
46. Кулинарные и кондитерские жиры. Ассортимент. Требования к качеству. Условия хранения.
47. Спреды и топленые смеси. Ассортимент. Требования к качеству. Условия хранения.
48. Крупа. Ассортимент. Требования к качеству. Условия хранения.
49. Мука пшеничная. Ассортимент. Требования к качеству. Условия хранения.
50. Мука ржаная. Ассортимент. Требования к качеству. Условия хранения.
51. Макароны изделия. Ассортимент. Требования к качеству. Условия хранения.
52. Хлеб и хлебобулочные изделия. Ассортимент. Требования к качеству. Условия хранения.
53. Крахмал. Ассортимент. Требования к качеству. Условия хранения.
54. Сахар. Ассортимент. Требования к качеству. Условия хранения.
55. Виды кондитерских изделий. Требования к качеству. Условия хранения.
56. Повидло, джем, варенье, цукаты. Требования к качеству. Условия хранения.
57. Какао-порошок. Ассортимент. Требования к качеству. Условия хранения.
58. Чай. Ассортимент. Требования к качеству. Условия хранения.
59. Кофе и кофейные напитки. Ассортимент. Требования к качеству. Условия хранения.
60. Пряности. Ассортимент. Требования к качеству. Условия хранения.
61. Приправы. Ассортимент. Требования к качеству. Условия хранения.
62. Поваренная соль. Ассортимент. Требования к качеству. Условия хранения.
63. Пищевые кислоты. Ассортимент. Требования к качеству. Условия хранения.

64. Алкогольные напитки. Ассортимент. Требования к качеству. Условия хранения.
65. Хлебный квас и напитки из хлебного сырья. Ассортимент. Требования к качеству. Условия хранения.
66. Хлебопекарные дрожжи. Ассортимент. Требования к качеству. Условия хранения.
67. Химические разрыхлители. Ассортимент. Требования к качеству. Условия хранения.
68. Желирующие вещества. Ассортимент. Требования к качеству. Условия хранения.
69. Пищевые красители. Ассортимент. Требования к качеству. Условия хранения.
70. Пищевые добавки. Ассортимент. Требования к качеству. Условия хранения.
71. Генетически модифицированные пищевые продукты. Ассортимент. Требования к качеству. Условия хранения.

#### **4. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ**

##### **Критерии и нормы ответа по учебной дисциплине ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров**

«отлично» - 90 -100% -правильных ответов,  
«хорошо» - 75-89 % -правильных ответов,  
«удовлетворительно» - 60-74% -правильных ответов,  
«неудовлетворительно» - 2 и меньше правильных ответов.

##### ***Оценка «5» ставится, если студент:***

Показывает глубокое и полное знание и понимание всего объема программного материала; полное понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей, теорий, взаимосвязей.

Умеет составить полный и правильный ответ на основе изученного материала; выделять главные положения, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами, фактами; самостоятельно и аргументировано делать анализ, обобщать, выводы. Устанавливает межпредметные (на основе ранее приобретенных знаний) и внутрипредметные связи, творчески применяет полученные знания в незнакомой ситуации. Последовательно, четко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал: дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; делает собственные выводы; формирует точное определение и истолкование основных понятий; при ответе не повторяет дословно текст учебного пособия или конспекта; излагает материал литературным языком; правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя. Самостоятельно и рационально использует наглядные пособия, справочные материалы, учебник, дополнительную литературу, первоисточники.

Самостоятельно, уверенно и безошибочно применяет полученные знания в решении проблем на творческом уровне; допускает не более одного недочета, который легко исправляет по требованию преподавателя.

##### ***Оценка «4» ставится, если студент:***

Показывает знания всего изученного программного материала. Дает полный и правильный ответ на основе изученных теорий; допускает незначительные ошибки и недочеты при воспроизведении изученного материала, определения понятий, неточности при использовании научных терминов или в выводах и обобщениях; 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; в основном усвоил учебный

материал; подтверждает ответ конкретными примерами; правильно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя.

Умеет самостоятельно выделять главные положения в изученном материале; на основании фактов и примеров обобщать, делать выводы, устанавливать внутри предметные связи. Применяет полученные знания на практике в видоизмененной ситуации, соблюдает основные правила культуры устной и письменной речи, использует научные термины.

Не обладает достаточным навыком работы со справочной литературой, учебником, первоисточниками (правильно ориентируется, но работает медленно).

***Оценка «3» 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.

Показывает недостаточную сформированность отдельных знаний и умений; выводы и обобщения аргументирует слабо, допускает в них ошибки.

Допустил ошибки и неточности в использовании научной терминологии, определения понятий дал недостаточно четкие; не использовал в качестве доказательства выводы и обобщения из наблюдений, фактов или допустил ошибки при их изложении.

Испытывает затруднения в применении знаний, при объяснении конкретных явлений на основе теорий, или в подтверждении конкретных примеров практического применения теорий.

Отвечает неполно на вопросы преподавателя (упуская и основное), или воспроизводит содержание текста учебника, но недостаточно понимает отдельные положения, имеющие важное значение в этом тексте.

Обнаруживает недостаточное понимание отдельных положений при воспроизведении текста учебника (записей, первоисточников) или отвечает неполно на вопросы преподавателя, допуская одну - две грубые ошибки.

***Оценка «2» 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.

При ответе (на один вопрос) допускает более двух грубых ошибок, которые не может исправить даже при помощи преподавателя.

Не может ответить ни на один их поставленных вопросов.

Полностью не усвоил материал.