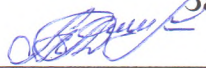


Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Мамадышский политехнический колледж»
(ГАПОУ «Мамадышский ПК»)

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по ТО
 Ахметшина А.Д.
«01» 09 2025 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
по учебной дисциплине

ОП.11 Основы товароведения продовольственных товаров

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очная

Квалификация выпускника:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

2025 г.

Фонд оценочных средств разработан на основе рабочей программы учебной дисциплины ОП.11 Основы товароведения продовольственных товаров и в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, приказ Министерства образования и науки от 09 декабря 2016 года № 1565 (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 г. №44828) .

Обсуждена и одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии: мастеров п/о и преподавателей профессиональных дисциплин

Протокол № 1
« 19 » августа 20 15 г.
Председатель ПЦК:  Г.Л. Ломака

Разработчик:

1. Ломака Галина Леонидовна, преподаватель.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств	4
2.	Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке	7
3.	Оценка освоения учебной дисциплины	8
	3.1. Формы и методы оценивания	8
	3.2. Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины	10
4.	Контрольно-оценочные материалы для итоговой аттестации по учебной дисциплине	17
5.	Перечень материалов, оборудования и информационных источников, используемых при подготовке к аттестации	23
6.	Основная учебная, справочная и методическая литература, используемая при подготовке к аттестации	23

1.Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

В результате освоения учебной дисциплины ОП.11 **Основы товароведения продовольственных товаров»** обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело следующими умениями, знаниями, которые формируются профессиональными и общими компетенциями.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

- 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.

знать:

- 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.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

Таблица 1

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,

	кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регла
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

ПК 3.4	реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способ решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,

	эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Формой аттестации по учебной дисциплине является дифференцированный зачет.

2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих компетенций:

Таблица 2

Результаты обучения: умения, знания	Показатели оценки результата	Форма контроля и оценивания
уметь: -проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;	Проведение органолептической оценки качества пищевого сырья и продуктов в соответствии требованиями нормативных документов, материалами учебника, привалами СанПиН.	Практические работы. Дифференцированный зачет
-оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);	Проведение оценки условий и организация хранения продуктов и запасов с учетом выполнения требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ.	
- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов.	Оформление учетно-отчетной документации по расходу и хранению продуктов правильно и точно в соответствии с правилами заполнения документов, материалами учебника.	
- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.	Проведение контроля хранения и расхода продуктов с соответствии с правилами и нормами расхода, требованиями нормативных документов, материалами учебника, привалами СанПиН	
знать: -ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров	Полнота знаний ассортимента и характеристик основных групп продовольственных товаров; полнота знаний определения качества пищевых продуктов органолептическим методом; полнота знаний при определении видов упаковки, условий и сроков хранения, транспортирования и реализации основных групп продовольственных товаров	Устный опрос. Письменный опрос. Расчетное задание. Самостоятельная работа Дифферен-
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;	Полнота знаний и воспроизведение текста видов сопроводительной документации на различные группы продуктов грамотно, последовательно с пониманием научных основ профессиональной деятельности и в соответствии с учебным материалом учебника.	
- методы контроля качества, безопасности	Полнота знаний и воспроизведение текста методов контроля качества, безопасности	

пищевого сырья, продуктов;	пищевого сырья, продуктов грамотно, последовательно с пониманием научных основ профессиональной деятельности и в соответствии с учебным материалом учебника.	цированный зачет
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;	Полнота знания и воспроизведение текста современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов грамотно, последовательно в соответствии с учебным материалом учебника.	
- виды складских помещений и требования к ним;	Полнота знаний и воспроизведение текста видов складских помещений и требований к ним грамотно, последовательно с пониманием научных основ профессиональной деятельности и в соответствии с учебным материалом учебника.	
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.	Полнота знаний правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков и воспроизведение текста грамотно, последовательно с пониманием научных основ профессиональной деятельности и в соответствии с учебным материалом учебника.	

3. Оценка освоения учебной дисциплины:

3.1. Формы и методы оценивания

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по учебной дисциплине **ОП.11 Основы товароведения продовольственных товаров**, направленные на формирование общих компетенций (ОК) и профессиональных компетенций (ПК). Контроль и оценка освоения учебной дисциплины **ОП.11 Основы товароведения продовольственных товаров** по разделам и темам рабочей программы представлены в таблице 3.

Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам)

Таблица 3

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля			
	Текущий контроль		Итоговая аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые ПК,ОК	Форма контроля	Проверяемые ПК , ОК
Тема 1-8			Дифференцированный зачет	П.К 1.1-1.4 П.К 2.1-2.8 П.К 3.1-3.6 П.К4.1-4.5 П.К5.1-5.5 ОК 1- 11
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	Устный опрос Тестирование Самостоятельная работа	П.К 1.1-1.4 П.К 2.1-2.8 П.К 3.1-3.6 П.К4.1-4.5 П.К5.1-5.5 ОК 1- 11		
Тема 1. Классификация продовольственных товаров	Устный опрос Тестирование Самостоятельная работа	П.К 1.1-1.4 П.К 2.1-2.8 П.К 3.1-3.6 П.К4.1-4.5 П.К5.1-5.5 ОК 1- 11		
Тема 2 Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.	Устный опрос Лабораторное занятие. Тестирование Самостоятельная работа	П.К 1.1-1.4 П.К 2.1-2.8 П.К 3.1-3.6 П.К4.1-4.5 П.К5.1-5.5 ОК 1- 11		

Тема3. Товароведная характеристика зерновых товаров	Устный опрос Лабораторное занятие. Тестирование Самостоятельная работа	П.К 1.1-1.4 П.К 2.1-2.8 П.К 3.1-3.6 П.К4.1-4.5 П.К5.1-5.5 ОК 1- 11		
Тема 4. Товароведная характеристика молочных товаров	Устный опрос Лабораторное занятие. Тестирование Самостоятельная работа	П.К 1.1-1.4 П.К 2.1-2.8 П.К 3.1-3.6 П.К4.1-4.5 П.К5.1-5.5 ОК 1- 11		
Тема 5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Устный опрос Лабораторное занятие. Тестирование Самостоятельная работа	П.К 1.1-1.4 П.К 2.1-2.8 П.К 3.1-3.6 П.К4.1-4.5 П.К5.1-5.5 ОК 1- 11		
Тема 6. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	Устный опрос Лабораторное занятие. Тестирование Самостоятельная работа	П.К 1.1-1.4 П.К 2.1-2.8 П.К 3.1-3.6 П.К4.1-4.5 П.К5.1-5.5 ОК 1- 11		
Тема 7. Товароведная характеристика яичных продуктов и пищевых жиров	Устный опрос Лабораторное занятие. Тестирование Самостоятельная работа	П.К 1.1-1.4 П.К 2.1-2.8 П.К 3.1-3.6 П.К4.1-4.5 П.К5.1-5.5 ОК 1- 11		
Тема 8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Устный опрос Лабораторное занятие. Тестирование Самостоятельная работа	П.К 1.1-1.4 П.К 2.1-2.8 П.К 3.1-3.6 П.К4.1-4.5 П.К5.1-5.5 ОК 1- 11		

3.2. Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины

Тема 1. Химический состав пищевых продуктов

Тест

1. Научная дисциплина, изучающая влияние пищи на живой организм?

- а) физиология питания
- б) товароведение
- в) организация предприятий общественного питания

2. Сколько килокалорий содержит 1 грамм белка:

- а) 4 ккал
- б) 6.8 ккал
- в) 12 ккал

3. Каких белков не существует

- а) полноценных, не полноценных
- б) заменимых, незаменимых
- в) насыщенных, ненасыщенных

4. Дайте определение жирам –это:

- а) сложные органические соединения, состоящие из глицерина и жирных кислот
- б) сложные органические соединения состоящие из свиного и говяжьего жира
- в) сложные органические соединения из аминокислот, в состав которых входит углерод, водород, кислород

5. Найдите орган, который не относится к пищеварительной системе:

- а) ротовая полость, слюнные железы, пищевод, желудок
- б) щитовидная железа, вилочковая железа, гипофиз, мозжечок
- в) желчный пузырь, поджелудочная железа, печень, желудок

6. От каких факторов зависит обмен веществ:

- а) пол, возраст, масса тела, коэффициент физической активности
- б) имени, места проживания, среды обитания
- в) структуры пищи, вегетарианства, белкового и жирового обмена веществ

7. В связи с процессами роста потребность в витаминах:

- а) увеличивается
- б) уменьшается
- в) никак не изменяется

8. Решите задачу:

определите энергетическую ценность 100 г пастеризованного молока, если в 100 г содержится 2.8г белка, 3.2г жира, 4.7г углеводов

Эталонные ответы: 1-а; 2-а; 3-в; 4-а; 5-б; 6-а; 7-а; 8-58ккал.

Тестирование к темам 2 – 8.«Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров»

Инструкция: выберите один правильный ответ, за каждый правильный ответ один балл.

1. Основная зерновая культура.

А) пшеница

Б) овёс

В) рожь

2. От чего зависит пищевая ценность крупы

А) от вида и характера обработки

Б) от химического состава

В) от вида зерна.

3. Из пшеницы вырабатывают

А) толокно

Б) манную крупу

В) геркулес

4. Побочный продукт при изготовлении ядрища

А) гречиха

Б) продел

5. Прогоркание крупы это....

А) плесневение

Б) порча в результате длительного хранения

В) окисление жира

6. Важные составные части муки

А) углеводы

Б) крахмал и белки

В) витамины

7. Порошкообразный продукт, используемый в хлебопечении

А) мука

Б) сахар

В) соль

8. По какому признаку делятся макаронные изделия

А) по виду

Б) по форме

В) по размеру

9. Ответственная операция при изготовлении макарон

А) замес теста

Б) формование

В) сушка

10. высушенные продукты растительного происхождения

А) приправы

Б) молодые побеги растений

В) пряности

11. Что произойдет с тестом, если увеличить время расстойки

- А) ничего
 - Б) расплывается и киснет
 - В) получается пористое изделие
12. время выпечки хлеба
- А) 30 мин.
 - Б) от 8 до 80 мин.
 - В) от 50 до 120 мин.
13. опара составляет:
- А) 40% воды – 60% муки
 - Б) 50% воды – 50% муки
 - В) 60% воды – 40% муки
14. Закваска для бараночных изделий
- А) закваска
 - Б) притвор
 - В) солод
15. К группе тыквенных овощей относятся:
- А) патиссоны
 - Б) шпинат
 - В) арбуз
16. К группе десертных овощей относятся:
- А) сельдерей
 - Б) спаржа
 - В) щавель
17. К группе томатных овощей относятся:
- А) перец
 - Б) патиссоны
 - В) пастернак
18. К группе семечковых относятся:
- А) вишня
 - Б) яблоки
 - В) смородина
19. К группе косточковых относятся:
- А) сливы
 - Б) ежевика
 - В) айва
20. Земляника относится к...
- А) сложным ягодам
 - Б) настоящим ягодам
 - В) ложным ягодам
21. апельсин относится к...
- А) тропическим плодам
 - Б) субтропическим плодам
 - В) экзотическим плодам
22. Более ценная часть гриба.

А) весь гриб

Б) шляпка

В) ножка

23. Какие пищевые вещества обуславливают аромат и приятный вкус грибных блюд.

А) витамины

Б) углеводы

В) экстрактивные вещества

24. Какие пищевые вещества обуславливают вяжущий и терпкий вкус.

А) дубильные вещества

Б) органические кислоты

В) ароматические вещества

25. Моховик относится к:

А) трубчатым грибам

Б) пластинчатым грибам

В) сумчатым грибам

26. Опенок является:

А) трубчатым грибом

Б) пластинчатым грибом

В) сумчатым грибом

27. Отличительные особенности сумчатых грибов

А) на нижней стороне шляпки имеются пластинки

Б) на нижней стороне шляпки имеется губчатый слой из множества трубочек

В) грибы в виде сумочек

Г) на поверхности шляпки имеются складки.

28. Продукт, который при взаимодействии с йодом окрашивается в синий цвет.

А) крахмал

Б) сахар

В) мёд

29. Продукт, который обладает высокой пищевой ценностью, полностью усваивается организмом.

А) кондитерские изделия

Б) сахар

В) безалкогольные напитки

30. Продукт, который обладает лечебными свойствами, укрепляет нервную систему, улучшает работу кишечника.

А) водка

Б) фрукты

В) мёд

31. Продукт, приготовленный из сахара с добавлением органических кислот.

А) карамель

Б) искусственный мёд

В) сироп.

32. Это мучные кондитерские изделия разнообразной формы

- А) торт
 - Б) пирожное
 - В) пряники
33. Из чего получают чай.
- А) из шиповника, мяты и т.д.
 - Б) из молодых побегов многолетнего вечнозеленого кустарника.
 - В) из молодых побегов смородины, малины.
34. Самый калорийный продукт питания, используемый организмом как источник энергии.
- А) жир
 - Б) хлеб
 - В) овощи
35. Ценный пищевой продукт, в котором содержится более 100 необходимых для организма веществ.
- А) масло сливочное
 - Б) молоко
 - В) рыба
36. Молоко со специфическим запахом
- А) молоко кобылицы
 - Б) молоко коровье
 - В) молоко верблюдицы
37. Кисломолочный диетический продукт
- А) сметана
 - Б) сливки
 - В) йогурт
38. Молочный продукт, обладающий приятным и освежающим вкусом и ароматом, хорошо усваивается организмом.
- А) мороженное
 - Б) сливки
 - В) йогурт
39. Высушенная смесь яйца
- А) омлет
 - Б) яичный порошок
 - В) меланж
40. Можно ли использовать в общественном питании гусиные и утиные яйца.
- А) можно.
 - Б) нельзя
 - В) не имеет значения
41. Главная ткань мяса
- А) соединительная
 - Б) жировая
 - В) мышечная
42. Мясо, выдержанное в естественных условиях не менее 6 час.
- А) парное

Б) мороженное

В) остывшее.

43. Субпродукт, который освобождают от кровеносных сосудов, лимфатических узлов и желчного пузыря.

А) печень.

Б) сердце

В) желудок.

44. Продукты из говядины, баранины, свинины, подготовленные к кулинарной обработке.

А) мясо птицы

Б) мясные полуфабрикаты

В) котлеты

45. Для сохранения цвета в эти изделия добавляют селитру.

А) мясная гастрономия

Б) консервы

В) колбасы

46. Мясной продукт, посоленный и термически обработанный до полной готовности к употреблению.

А) копчености

Б) мясные консервы

В) колбаса

47. К семейству осетровых относится:

А) семга

Б) белуга

В) сом

48. К семейству карповых относится:

А) лещ

Б) стерлядь

В) окунь

49. Как можно определить качество живой рыбы.

А) держится на поверхности аквариума

Б) плавает по всему аквариуму

В) держится на дне

50. Наиболее эффективный способ консервирования рыбы

А) засол

Б) замораживание

В) копчение

51. Просоленная и медленно обезвоженная в естественных условиях рыба.

А) копченая

Б) сушеная

В) вяленая

52. Обработка рыбы продуктами теплового разложения древесины

А) копчение

Б) вяление

В) охлаждение

53. Ценный питательный продукт, содержит углеводы и белки

А) мясо

Б) икра

В) рыба

54. Продукты, не имеющие большой пищевой ценности.

А) вкусовые вещества

Б) алкогольные напитки

В) крупы

55. Минеральная вода относится к:

А) безалкогольным напиткам

Б) алкогольным напиткам

В) слабоалкогольным напиткам.

56. Обжаренные, размолотые и смешанные по рецептуре хлебные злаки и другие продукты

А) Вкусовые товары

Б) кофейные напитки

В) чайные напитки

57. К каким пряностям относится перец душистый

А) семенным

Б) плодовым

В) листовым

58. Какую крупу получают из пшеницы

А) манную

Б) пшеничную

В) перловую

59. Из чего получают крупу перловую

А) из овса

Б) из ячменя

В) из овса

60. Незрелые плоды оливкового дерева

А) маслины

Б) оливки

В) каперсы

50–60 баллов – 5 «отлично».

39-49 баллов – 4 «хорошо».

28- 38 баллов – 3 «удовлетворительно».

27 баллов и менее – 2 «неудовлетворительно».

Ключ к тесту:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
а	а	б	б	в	б	а	б	в	в	б	б	в	б	а	б	а	б	а	в
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
б	б	в	а	а	б	г	а	б	в	б	в	б	а	б	а	в	а	б	б
41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
в	в	а	б	в	а	б	а	в	б	в	а	б	а	а	б	б	а	б	б

50–60 баллов – 5 «отлично».

39-49 баллов – 4 «хорошо».

28- 38 баллов – 3 «удовлетворительно».

27 баллов и менее – 2 «неудовлетворительно».

4. Контрольно-оценочные материалы для итоговой аттестации по учебной дисциплине.

Оценка освоения дисциплины предусматривает проведение дифференцированного зачета

4.1. Объекты оценивания:

Портфолио.

Дифференцированный зачет.

4.2. Задания для оценки освоения дисциплины

4.2.1. Тестовые вопросы к дифференцированному зачету по дисциплине «Основы товароведения продовольственных товаров»

1 ВАРИАНТ

Тестовая часть

1. Научная дисциплина, изучающая влияние пищи на живой организм

А) физиология питания

Б) товароведение

В) организация предприятий общественного питания

2. Сколько килокалорий содержит 1 грамм белка:

А) 4 ккал

Б) 6.8 ккал

В) 12 ккал

3. Вещества, являющиеся строительным материалом для организма человека

А) углеводы

Б) белки

В) жиры

4. Дайте определение энергетической ценности пищи:

А) Пища переваренная, всосавшаяся в кровь и использованная для восстановления энергии

Б) Распределение пищи в течение дня по времени, калорийности и объему.

В) Количество скрытой энергии, заключенной в пище

5. Метод определения качества продуктов на основе анализа органов чувств

А) экспертный

Б) органолептический

В) социологический

6. Физический процесс происходящий при хранении продуктов

А) увлажнение и высыхание

Б) плесневение, гниение

В) вред наносимый грызунами, насекомыми

7. Из пшеницы вырабатывают

А) толокно

Б) манную крупу

В) геркулес

8. К группе тыквенных овощей относятся:

А) укроп

Б) шпинат

В) арбуз

9. Апельсин относится к...

А) тропическим плодам

Б) субтропическим плодам

В) экзотическим плодам

10. К субпродуктам 1 категории относятся :

А) желудок

Б) печень

В) хвост

11. Ценный питательный продукт, содержит углеводы и белки

А) икра

Б) мясо

В) рыба

12. Двустворчатым моллюскам относятся:

А) раки

Б) осьминоги

В) устрицы, мидии

13. Мясо, выдержанное в естественных условиях не менее 6 час.

- А) остывшее.
- Б) мороженное
- В) парное

14. Мясо крупного рогатого скота возрастом от 3 месяцев до трех лет

- А) мясо молодняка
- Б) телятина
- В) говядина.

15. Высококачественный жир, производимый на основе растительных масел и животных жиров с добавлением различных компонентов.

- А) сливочное масло
- Б) маргарин
- В) говяжий жир

16. Кисломолочный продукт, повышенной калорийностью, получаемый путем сквашивания сливок

- А) простокваша
- Б) йогурт
- В) сметана

17. Молоко нагретое до температуры 72-75°C, убивающей болезнетворные микробы, при этом происходит минимальное изменение качества продукта. Срок хранения до 4 суток.

- А) стерилизованное молоко
- Б) пастеризованное молоко
- В) топленое молоко

18. Установите правильную последовательность этапов приготовления макаронных изделий

- А) формовка
- Б) подготовка сырья
- В) приготовление теста
- Г) упаковка
- Д) сушка

Дополнительная часть

19. Решить задачу. Определите энергетическую ценность 100 г пастеризованного молока, если в 100 г содержится 2.8г белка, 3.2г жира, 4.7г углеводов

20. Какова роль жиров в жизнедеятельности человека?

Эталоны ответов: 1-а; 2-а; 3-б; 4-в; 5-б; 6-а; 7-б; 8-в; 9-б; 10-б; 11-а; 12-в; 13-а; 14-а; 15-б; 16-в; 17-б; 18-б,в,а,д,г; 19- 58,8 ккал.

2 Вариант

Тестовая часть

1. Найдите орган, который не относится к пищеварительной системе:

- А) ротовая полость, слюнные железы, пищевод, желудок

Б) щитовидная железа, вилочковая железа, гипофиз, мозжечок

В) желчный пузырь, поджелудочная железа, печень, желудок

2. От каких факторов зависит обмен веществ:

А) пол, возраст, масса тела, коэффициент физической активности

Б) имени, места проживания, среды обитания

В) структуры пищи, вегетарианства, белкового и жирового обмена веществ

3. В связи с процессами роста потребность в витаминах:

А) уменьшается

Б) увеличивается

В) никак не изменяется

4. Микробиологический процесс, происходящий при хранении товара

А) плесневение, гниение, брожение

Б) увлажнение и высыхание

В) вред наносимый грызунами, насекомыми

5. Метод определения качества продуктов на основе сбора и анализа мнений ее потребителей

А) экспертный

Б) органолептический

В) социологический

6. По какому признаку делятся макаронные изделия

А) по виду

Б) по форме

В) по размеру

7. К группе томатных овощей относят

А) перец

Б) патиссоны

В) тыква

8. Какие пищевые вещества обуславливают аромат и приятный вкус бульона

А) витамины

Б) углеводы

В) экстрактивные вещества

9. Какие пищевые вещества обуславливают вяжущий и терпкий вкус.

А) дубильные вещества

Б) органические кислоты

В) ароматические вещества

10. Продукт, который обладает лечебными свойствами, укрепляет нервную систему, улучшает работу кишечника.

А) сахар

Б) фрукты

В) мёд

11. Кисломолочный диетический продукт

А) йогурт

В) сметана

Б) сливки

12. Высушенная смесь яйца

А) омлет

Б) яичный порошок

В) меланж

13. Какую крупу получают из ячменя

А) манную

Б) пшеничную

В) перловую

14. Важные составные части муки

А) углеводы

Б) крахмал и белки

В) витамины

15. К трубчатым макаронным изделиям относятся:

А) спагетти

Б) рожки

В) ракушки

16. Мясной полуфабрикат, состоящий из куска мяса правильной формы толщиной 20-30 мм по 125г.

А) бифштекс

Б) бефстроганов

В) шашлык

17. Молоко получают путём нагрева его до 120 - 140°C, при такой температуре погибают все микробы и частично полезные для организма вещества. Срок хранения – до четырёх месяцев.

А) топленое молоко

Б) пастеризованное молоко

В) стерилизованное молоко

18. Установите правильную последовательность этапов обработки молока

А) гомогенизируют

Б) подвергают к проверке

В) очищают

Г) нормализуют

Д) охлаждают и реализуют

Ж) Тепловая обработка.(пастеризация, стерилизация...)

Дополнительная часть

19. Решить задачу. Определите энергетическую ценность 100 г масла сливочного, если в 100 г содержится 0,5г белка, 82,5г жира, 0,8г углеводов.

20. Какова роль белков в жизнедеятельности человека?

Эталоны ответов: 1-б; 2-а; 3-б; 4-а; 5-в; 6-б; 7-а; 8-в; 9-а; 10-в; 11-а; 12-б; 13-в; 14-б; 15-б; 16-а; 17-в; 18-б,в,г,ж,а,д; 19-747,7ккал.

4.2.2. Требования к портфолио работ

Портфолио является одним из основных критериев для оценивания уровня подготовки обучающихся.

Тип портфолио – смешанный

Требования к структуре и оформлению портфолио:

1. Самостоятельность сбора результатов (текущих, промежуточных) овладения определенными видами учебной, научной и творческой, социальной, коммуникативной, профессиональной деятельности.
2. Систематичность и регулярность самомониторинга. Обучающийся систематически отслеживает результаты своей деятельности в избранной им области, отбирает наиболее интересные работы в свое «досье», организует их в предусмотренную структуру. Именно эта работа и составляет сущность рефлексии, ради которой и используются данная технология.
3. Структуризация и логичность материалов, представляемых в портфолио, лаконичность письменных пояснений.
4. Аккуратность и эстетичность оформления Портфолио.
5. Целостность, тематическая завершенность материалов.
6. Наглядность и обоснованность презентации «Портфолио обучающегося»

4.3. Время на подготовку и выполнение:

подготовка ____ 1 ____ мин.;
выполнение ____ часа ____ 40 ____ мин.;
оформление и сдача ____ 4 ____ мин.;+
всего ____ часа ____ 45 ____ мин.

4.4. Оценка образовательных достижений

На теоретические вопросы необходимо дать ответы.

Оценка «5» ставится в том случае, если ответы на вопросы полные и правильные.

Оценка «4» ставится в том случае, если ответы на вопросы содержат неточности или недостаточно полные.

Оценка «3» ставится в том случае, если в ответах содержатся грубые ошибки.

Оценка «2» ставится в том случае, ответы на вопросы даны неверные.

5. Перечень материалов, оборудования и информационных источников, используемых при подготовке к аттестации

Оборудование лаборатории по количеству обучающихся:

- рабочие столы;
- весы;
- комплект посуды;
- термометр;
- комплект столовых приборов;

- муляжи продуктов.
- упаковочный материал.

Информационные источники:

- лекции;
- интернет;
- справочная литература;
- учебник.

6. Основная учебная, справочная и методическая литература, используемая при подготовке к аттестации

Основные источники:

1. Королькова, Э.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебное пособие для начального профессионального образования / Э.П. Королькова. - М.: Издательский центр Академия, 2018 г. – 272с.
2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2019. – 336 с., [16] с. цв. ил.
3. Муравина И.В. Основы товароведения: учебное пособие для для нач. проф. образования/ И.В. Муравина. – 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр Академия, 2018 г. – 224 с.
4. Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров : рабочая тетрадь : учеб. пособие для нач. проф. образования/ С.Н. Никифорова, С.А. Прокофьева. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр Академия, 2010 г. - 96с.
5. Новиков А.М. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учеб. Для нач. проф. Образования – М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2018 г. – 480с.

Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
2. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023)

Электронные источники:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.; одобрен 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. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
4. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovvedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
5. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
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/

Дополнительные источники:

1. Карташова Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник для сред.проф. образования / Л.В. Карташова, М.А. Николаева, Е.Н. Печникова. – М.: Деловая литература, 2017. – 816 с.
2. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тетрадь - М.: Академия, 2018
3. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. учеб.заведений / В.И. Криштафович. – М.: Дашков и К°, 2009. – 592 с Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб.заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2019. – 448 с.