

**Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Чистопольский сельскохозяйственный техникум имени Г.И. Усманова»**

**КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

**ОП. 02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ
ТОВАРОВ**

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ПКРС)

**по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер
профиль: естественно-научный**

Чистополь 2022

РАССМОТРЕНО:

Председатель ПЦК:
Н.С. Нуретдинова
Протокол заседания ПЦК
№ 1 от «19» августа 2022 г.

УТВЕРЖДЕНО:

Заместитель директора по НМР:
Т.А. Сатунина
Заместитель директора по УР
И.М. Котельникова
Протокол заседания НМС
№ 1 от "31" августа 2022 г.

Комплект контрольно-оценочных средств по дисциплине «Метрология и стандартизация» разработан на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22.12.2016 г. № 1569.

Разработчик: Блюденева Наталья Викторовна – преподаватель, ГАПОУ «Чистопольский сельскохозяйственный техникум» им Г И Усманова

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
4.1.	Объекты оценивания.....	17
4.2.	Задания для оценки освоения дисциплины	17
	4.2.1. Вопросы к дифференцированному зачету по дисциплине.....	17
	4.2.2. Требования к портфолио работ	22
4.3.	Время на подготовку и выполнение.....	22
4.4.	Оценка образовательных достижений.....	22
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.02) «**Основы товароведения продовольственных товаров**» обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии СПО 43.01.09. **Повар, кондитер** 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 способы 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.	Практически е работы. Дифференцированный заче
- 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 (НАССР) 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,	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	

транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров	групп продовольственных товаров	Устный опрос. Письменный опрос. Расчетное задание. Самостоятельная работа Дифференцированный зачет
- 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 пищевого сырья, продуктов;	Полнота знаний и воспроизведение текста методов контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов грамотно, последовательно с пониманием научных основ профессиональной деятельности и в соответствии с учебным материалом учебника.	
- 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.02«Основы товароведения продовольственных товаров»**, направленные на формирование общих компетенций (ОК) и профессиональных компетенций (ПК). Контроль и оценка освоения учебной дисциплины **ОП.02«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	Устный опрос Лабораторное занятие. Тестирование Самостоятельная	П.К 1.1-1.4 П.К 2.1-2.8 П.К 3.1-3.6 П.К4.1-4.5		

продуктов	работа	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

Эталоны ответов: 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 ядрица

- 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 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
- Б) сметана
- В) 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 суть 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, 2010 г. – 272с.
2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2013. – 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, 2010 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», 2010 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/tovarovedenie-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. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб. пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Земедлина. – М.: РИОР, 2005. – 156 с.
2. 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, 2004. – 816 с.
3. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов»: рабочая тетрадь - М.: Академия, 2010
4. 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, 2006. – 448 с.
5. Пищевая промышленность [журнал ООО «Издательство «Пищевая промышленность»].
6. Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2002. – 236 с.

