

Министерство образования и науки Республики Татарстан
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Лениногорский политехнический колледж»

*Юсупов
Ильдар*

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для оценки результатов освоения учебной дисциплины

ОП.10 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

основной профессиональной образовательной программы
по профессии /специальности СПО

43.02.15. Поварское и кондитерское дело

Квалификация:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 3 года и 10 мес.
на базе основного общего образования

Рассмотрена на заседании ПЦК
Сервис и машиностроение
Протокол № 4 от « 17 » 04 2023.
Председатель Е.Н. Салимгараева

Утверждаю
Зам. директора по НМР
ГАПОУ «ЛПК»
Н.Б. Щербакова
« 17 » 04 2023.

Комплект контрольно-оценочных средств учебной дисциплины разработан на основе ФГОС среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности (профессии) 43.02.15. Поварское и кондитерское дело.

Разработчик:

Казанцева Альбина Ивановна, преподаватель спецдисциплин ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ		стр.
I. Паспорт комплекта оценочных средств (КОС)		4
1.1 Область применения		4
1.2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке		4
1.3 Формы контроля и оценивания результатов освоения учебной дисциплины		5
1.4. Организация контроля и оценки освоения программы УД		5
1.5. Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных процедур		6
II Комплект материалов для оценки освоения УД		8
2.1 Оценочные средства для текущего контроля		8
2.2 Оценочные средства для рубежного контроля		10
2.3 Оценочные средства для итогового контроля (промежуточной аттестации)		14
III. Оценочные средства		16
Лист согласования		25

1 Паспорт комплекта оценочных средств (КОС)

1.1 Область применения

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОП.10 товароведение пищевых продуктов.

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

КОС разработаны на основании положений:

- основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания;
- программы учебной дисциплины ОП.10 Товароведение пищевых продуктов

1.2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

уметь:

- идентифицировать пищевых продуктов, сырье, полуфабрикаты, по ассортиментным характеристикам;
- оценивать качество пищевых продуктов;
- устанавливать дефекты и определять градации качества товаров;
- контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности пищевых продуктов, полуфабрикатов и сырья;

знать:

- основные понятия и нормативную базу товароведения;
- ассортимент пищевых продуктов, полуфабрикатов;
- условия и сроки их хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов;

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность

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 поддержания 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.

ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности

ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д.

ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

2.4 Выявлять потребности в пищевых продуктах.

3.5 Идентифицировать пищевые продукты по ассортиментной принадлежности.

1.3. Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля

Наименование элемента умений или знаний	Виды аттестации	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
У1 идентифицировать пищевых продуктов, сырье, полуфабрикаты, по ассортиментным характеристикам	Выполнение тестового задания	<i>Д и ф ф е р е н ц и р о в а н н ы й з а ч е т</i>
У2 оценивать качество пищевых продуктов	Выполнение тестового задания	
У3 устанавливать дефекты и определять градации качества товаров	Выполнение практической работы	
У4 контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности пищевых продуктов, полуфабрикатов и сырья	Выполнение практической работы.	
З1 основные понятия и нормативную базу товароведения	Выполнение тестового задания	
З2 ассортимент пищевых продуктов, полуфабрикатов	Выполнение тестового задания	
З3 условия и сроки их хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов	Выполнение тестового задания	

1.4. Распределение типов контрольных заданий по элементам знаний и умений.

Содержание учебного материала по программе УД	Типы контрольных заданий						
	З1	З2	З3	У1	У2	У3	У4
Тема 1.1. Качество и хранение товаров					ТЗ		ПР
Тема 1.2. Хим. состав и пищевая ценность пищевых продуктов	ПР		ТЗ				
Тема 2.1. Плодоовощные товары	ТЗ	ТЗ	ТЗ		ТЗ	ТЗ	ТЗ
Тема 2.2. Зерномучные товары	ТЗ	ПР	ТЗ	ТЗ	ТЗ	ТЗ	ТЗ
Тема 2.4. Вкусовые товары	ТЗ	ТЗ	ТЗ	ТЗ	ТЗ	ТЗ	ТЗ
Тема 2.5. Кондитерские товары	ТЗ	ТЗ	ТЗ	ТЗ	ПР	ТЗ	ПР
Тема 2.6. Молочные товары	ТЗ	ТЗ	ТЗ	ТЗ	ПР	ТЗ	ТЗ
Тема 2.7. Пищевые жиры	ТЗ	ТЗ	ТЗ	ТЗ	ТЗ	ТЗ	ТЗ

Тема 2.8. Мясные товары	ТЗ	ТЗ	ТЗ	ТЗ	ТЗ	ТЗ	ТЗ
Тема 2.9. Яичные товары	ТЗ	ТЗ	ТЗ	ТЗ	ТЗ	ТЗ	ТЗ
Тема 2.10 Рыбные товары.	ТЗ	ТЗ	ТЗ	ТЗ	ТЗ	ТЗ	ТЗ

ТЗ-тестовое задание, УО – устный ответ, ПР – практическая работа

1.5. Распределение типов и количества контрольных заданий по элементам знаний и умений, контролируемых на промежуточной аттестации.

Содержание учебного материала по программе УД	Типы контрольных заданий						
	З1	З2	З3	У1	У2	У3	У4
Тема 1.1. Качество и хранение товаров	ТЗ	ТЗ	ТЗ	ТЗ	ТЗ	ТЗ	ТЗ
Тема 1.2.Хим. состав и пищевая ценность пищевых продуктов	ТЗ	ТЗ	ТЗ	ТЗ	ТЗ	ТЗ	ТЗ
Тема 2.1.Флодоовощные товары	ТЗ	ТЗ	ТЗ	ТЗ	ТЗ	ТЗ	ТЗ
Тема 2.2Зерномучные товары	ТЗ	ТЗ	ТЗ	ТЗ	ТЗ	ТЗ	ТЗ
Тема 2.4. Вкусовые товары	ТЗ	ТЗ	ТЗ	ТЗ	ТЗ	ТЗ	ТЗ
Тема 2.5. Кондитерские товары	ТЗ	ТЗ	ТЗ	ТЗ	ТЗ	ТЗ	ТЗ
Тема 2.6. Молочные товары	ТЗ	ТЗ	ТЗ	ТЗ	ТЗ	ТЗ	ТЗ
Тема 2.7. Пищевые жиры	ТЗ	ТЗ	ТЗ	ТЗ	ТЗ	ТЗ	ТЗ
Тема 2.8. Мясные товары	ТЗ	ТЗ	ТЗ	ТЗ	ТЗ	ТЗ	ТЗ
Тема 2.9. Яичные товары	ТЗ	ТЗ	ТЗ	ТЗ	ТЗ	ТЗ	ТЗ
Тема 2.10 Рыбные товары.	ТЗ	ТЗ	ТЗ	ТЗ	ТЗ	ТЗ	ТЗ

II. Структура и содержание контрольного задания

2.1 Текущий контроль для оценки освоения ОП.10

Задание 1.1

Тема: Кофе и кофейные напитки.

Проверяемые результаты обучения: ПО 1, У 1 – 4. З 1 – 3.

ОК1-9; ДПК 2.4, 3.5

Время на подготовку и выполнение:

подготовка _____ мин. ;
 выполнение ___ часа __ 15 ___ мин. ;
 оформление и сдача _____ мин. ;
 всего _____ часа _____ мин.

Текст задания: в течении 15 минут дайте верные ответы.

1. Для получения кофе в зернах используют всю ягоду.
2. Кофе в зернах бывает жаренный и ...
3. Чтобы кофейные зерна имели гляцевую поверхность их ...
(обжаривают, ферментируют, полируют).

4. Для кофе в зернах сырого или жаренного характерно: нет аромата, трудно размалывается, сильно вяжет.
5. Каким должен быть вкус и аромат у кофе в зернах жаренного высшего сорта.
6. Найдите ошибку: молотый кофе по качеству бывает: первого сорта (80% любых сортов, 20% цикория) и «по турецки» (специальные лучшие сорта вида «Арабика
7. Быстрорастворимый кофе по способу приготовления бывает порошкообразный, агломерированный и ...
8. Цикорий это :
 - а) плод растения; б) листья растения; в) корень растения.
9. Кофе- гигроскопичен, поэтому при хранении во влажном помещении он хорошо ...
10. Соотнесите вид упаковки и срок хранения

Вид упаковки	Срок хранения, мес.
1. Бумажные коробки	а) 18
2. Полимерный материал	б) 3
3. Банки и пакеты на алюминиевой основе	в) 6

Критерии оценки усвоения знаний и сформированности умений:

За правильный ответ на вопросы или верное решение задачи выставляется положительная оценка – 1 балл.

За не правильный ответ на вопросы или неверное решение задачи выставляется отрицательная оценка – 0 баллов.

Шкала оценки образовательных достижений

Объем выполненного задания %	Оценка
91-100	5
71-90	4
51-70	3
0-50	2

Варианты ответов:

1. Нет. 2. Сырой. 3. Полируют. 4. Для сырого. 5. Приятные, тонкие, ярко выраженные с различными оттенками. 6. Высшего и первого сорта.
7. Гранулированный. 8. в) 9. Впитывает влагу. 10. 1-Б; 2-В; 3-А.

Задание 1.2:Графический диктант

Тема: Кофе и кофейные напитки.

Проверяемые результаты обучения: ПО 1, У 1 – 4. 3 1 – 3.

ОК1-9; ДПК 2.4, 3.5

Время на подготовку и выполнение:

подготовка _____ мин.;
выполнение ___ часа __ 15 ___ мин.;
оформление и сдача _____ мин.;
всего _____ часа _____ мин.

Текст задания: прочитайте вопрос и ответ запишите в виде символов в одну строчку

- да, — - нет.

1. Для приготовления кофе используют всю ягоду кофейного дерева.
2. Сырой кофе в зернах обладает сильным ароматом.
3. В молотый кофе может быть добавлен цикорий.
4. Цикорий- это листья кофейного дерева.
5. Кофе в зернах по способу приготовления может быть жареным.
6. Жареный кофе в зернах по качеству бывает высшего и первого сорта.
7. Блестящая поверхность у жаренного кофе в зернах обязательная для всех товарных сортов.
8. Кофейные напитки готовят из плодов растений.
9. Добавляют ли в кофейные напитки цикорий.
10. Быстрорастворимый кофе может быть гранулированным.
11. Быстрорастворимый кофе вырабатывают с добавками.
12. Кофе жаренный в зернах содержит больше кофеина, чем чай.
13. Кофе это калорийный продукт.
14. В химическом составе кофе имеется жир.
15. В 1 сорте жаренного в зернах кофе обязательно кофейные зерна должны быть по размеру одинаковыми.
16. Кофейный напитки классифицируются по рецептуре.
17. Вкус и аромат высшего и первого сортов должны быть одинаковы.
18. Молотый кофе должен иметь однородную, тонкоизмельченную структуру.
19. Молотый кофе высшего сорта без добавок должен содержать 75% лучших сортов и 25% др. сортов.
20. В процессе производства кофейные зерна подвергают ферментации.
21. Процесс ферментации кофейных зерен может длиться 3-14 лет.
22. Трудно размалывается сырой кофе в зернах.
23. Кофеин кофе возбуждающе действует на организм.
24. Быстрорастворимый кофе содержит меньше кофеина, чем молотый кофе.

25. В качестве добавок для молотого кофе может быть использована вишневая ягода.
26. Молотый кофе бывает второго сорта.
27. Срок хранения кофе будет зависеть от места произрастания его.
28. Кофе в зернах независимо от упаковки может храниться 12 месяцев.
29. Лабораторным методом часто пользуются в магазине при определении качества товара.
30. Первый сорт молотого кофе обязательно должен содержать лучшие сорта кофеина.

Критерии оценки усвоения знаний и сформированности умений:

За правильный ответ на вопросы или верное решение задачи выставляется положительная оценка – 1 балл.

За не правильный ответ на вопросы или неверное решение задачи выставляется отрицательная оценка – 0 баллов.

Шкала оценки образовательных достижений

Объем выполненного задания %	Оценка
91-100	5
71-90	4
51-70	3
0-50	2

Варианты ответов:

«ДА» -3, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 16, 19, 20, 21, 22, 23, 25.
«НЕТ» -1, 2, 4, 7, 15, 17, 18, 24, 26, 27, 28, 29, 30.

Задание 1.3: Перечень практических работ

Проверяемые результаты обучения: ПО 1, У 1 – 4. 3 1 – 3.

ОК1-9; ДПК 2.4, 3.5

Время на подготовку и выполнение:

подготовка 5 мин.;
выполнение часа 25 мин.;
оформление и сдача 15 мин.;
всего часа мин.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 3

Проверяемые результаты обучения ОК1-9; ДПК 2.4, 3.5

Тема 2.1 Плодоовощные товары.

Продолжительность занятия 1 час

Цель: распознавание хозяйственно-ботанических сорта свежих плодов.

Разнообразный ассортимент свежих плодов, появление новых сортов, а также большое сходство по внешним отличительным признакам создает трудности в изучении и распознавании помологических сортов.

Задание № 1.

Пользуясь учебником, Товароведение и организация торговли продовольственными товарами под редакцией Гранаткиной Н. В., изучите материал на страницах 71-80, ассортимент хозяйственно-ботанических сортов свежих плодов.

Задание № 2.

Дайте ответы на вопросы для самоконтроля, указанные в данной работе.

Ход работы:

Задание № 1.

Запишите полученную информацию в таблицу, не менее трех хозяйственно-ботанических сорта каждого подвида (в графе 5).

Группа овощей	Вид овоща	Классификация		хозяйственно-ботанических сорта
		признак	Подвид овоща	
1	2	3	4	5
Семечковые	яблоки	срок созревания	летний	Белый налив и др.
			осенний	Апорт и др.
			зимний	Ранет и др.
	груши			
	айва			
Косточковые				

Задание № 2.

Запишите в тетрадь ответы на контрольные вопросы.

Вопросы для самоконтроля:

1. На какие сорта по качеству делятся столовые персики?
2. Что такое пектин? Какие плоды содержат его в большом количестве?
3. Какая группа свежих плодов ценится содержанием жира? Максимальное количество жира в этих плодах.
4. Какие плоды крупнее и слаще вишня или черешня?

Литература.

1. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Дубцов. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 336с.

2. Микулович Л.С. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебник/ Микулович Л.С.— Электрон. текстовые данные.— Минск: Вышэйшая школа, 2020.— 416 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/20157>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю.

3. Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ Л.Г. Елисеева [и др.].— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2021.— 930 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35323>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю.

4. Гранаткина, Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами [Текст]: учебное пособие – М.- Изд-во центр Академия, 2022.- 287с.

Критерии оценки усвоения знаний и сформированности умений:

За правильный ответ на вопросы или верное решение задачи выставляется положительная оценка – 1 балл.

За не правильный ответ на вопросы или неверное решение задачи выставляется отрицательная оценка – 0 баллов.

Шкала оценки образовательных достижений

Объем выполненного задания %	Оценка
91-100	5
71-90	4
51-70	3
0-50	2

№ п/п	Формируемые ПК ОК	Виды работ	Кол-во часов
1	ОК1-9 ДПК 2.4, 3.5	Расчет калорийности	2
2	ОК1-9 ДПК 2.4, 3.5	Свежие овощи	2
3	ОК1-9 ДПК 2.4, 3.5	Свежие плоды	1
4-5	ОК1-9 ДПК 2.4, 3.5	Переработанные овощи, плоды	2
6	ОК1-9 ДПК 2.4, 3.5	Крупы, мука, макаронные изделия	2
7	ОК1-9 ДПК 2.4, 3.5	Хлебобулочные изделия	2
8	ОК1-9 ДПК 2.4, 3.5	Национальные и диетические хлебобулочные изделия	2
9	ОК1-9 ДПК 2.4, 3.5	Чай. Кофе.	2
10	ОК1-9 ДПК 2.4, 3.5	Маркировка напитков	2
11	ОК1-9 ДПК 2.4, 3.5	Классификация крахмала, сахара, меда	1
12	ОК1-9 ДПК 2.4, 3.5	Качество кондитерских товаров	1
13	ОК1-9 ДПК 2.4, 3.5	Мучные кондитерские товары	2
14	ОК1-9 ДПК 2.4, 3.5	Хранение кондитерских товаров	2
15	ОК1-9 ДПК 2.4, 3.5	Молоко. Сливки. Молочные консервы.	1
16	ОК1-9 ДПК 2.4, 3.5	Кисломолочные продукты	2

17	ОК1-9	ДПК 2.4, 3.5	Сыры	2
18	ОК1-9	ДПК 2.4, 3.5	Мороженое. Коровье масло	2
19	ОК1-9	ДПК 2.4, 3.5	Пищевые жиры	1
20	ОК1-9	ДПК 2.4, 3.5	Клеймение туш животных	1
21	ОК1-9	ДПК 2.4, 3.5	Клеймение тушек птицы	1
22	ОК1-9	ДПК 2.4, 3.5	Мясные полуфабрикаты	1
23	ОК1-9	ДПК 2.4, 3.5	Колбасные изделия	2
24	ОК1-9	ДПК 2.4, 3.5	Мясокопчености. Мясные консервы. Мясные кулинарные изделия.	1
25	ОК1-9	ДПК 2.4, 3.5	Яичные товары.	1
26	ОК1-9	ДПК 2.4, 3.5	Живая, охлажденная, мороженая рыба	1
27	ОК1-9	ДПК 2.4, 3.5	Соленая, вяленая, копченая, сушеная рыба	2
28	ОК1-9	ДПК 2.4, 3.5	Рыбные консервы. Пресервы.	1
29	ОК1-9	ДПК 2.4, 3.5	Рыбная икра. Нерыбные водные продукты.	2
Итого				

Задание 1.4

Тема: Крупы

Проверяемые результаты обучения: ПО 1, У 1 – 4. З 1 – 3.

ОК1-9; ДПК 2.4, 3.5

Время на подготовку и выполнение:

подготовка _____ мин.;
 выполнение ___ часа __10__ мин.;
 оформление и сдача _____ мин.;
 всего _____ часа _____ мин.

Текст задания: прочитай фразу, закончи ее.

1. На пищевую ценность влияют химический состав, усвояемость, калорийность и
2. По способу обработки поверхности крупы бывают шлифованные и
3. Из пшеницы получают пшеничную крупу, пшеничные хлопья и ...
4. Крупы из зернобобовых культур ценятся содержанием
5. Перловая крупа по размеру крупинок делится на №1, №2, №3, №4, №5 и
6. Манная крупа имеет марки М, ТМ и
7. При длительном хранении быстрее всего прогоркает ...
8. Помещение в котором хранят крупы должно иметь влажность ...
9. Крупа ядрица по способу обработки бывает обыкновенная и ...
10. В питании больше ценятся недробленые крупы, а ...

Критерии оценки усвоения знаний и сформированности умений:

За правильный ответ на вопросы или верное решение задачи выставляется положительная оценка – 1 балл.

За не правильный ответ на вопросы или неверное решение задачи выставляется отрицательная оценка – 0 баллов.

Шкала оценки образовательных достижений

Объем выполненного задания %	Оценка
91-100	5
71-90	4
51-70	3
0-50	2

*Варианты
ответов:*

1. Биологическая ценность
2. Полированные.
3. Манную.
4. Белков
5. И все (нет номеров).
6. М
7. Пшено
8. 65-75%.
9. Быстрораствориваемая.
10. Целые.

Задание 1.4

Проверяемые результаты обучения: ПО 1, У 1 – 4. З 1 – 3.

ОК1-9; ПК 8.1-8.3

подготовка _____ мин. ;
 выполнение ___ часа __ 12__ мин. ;
 оформление и сдача _____ мин. ;
 всего _____ часа _____ мин.

Текст задания: прочитав вопрос, выберите один правильный ответ.

Вопросы	Ответы
1. На что похожи плоды кофейного дерева по внешнему виду	а) молотый
2. Как действует кофе на организм человека	б) возбуждающе
3. Какая должна быть поверхность жаренного кофе в зернах высшего сорта	в) повышается влажность в помещении
4. По способу приготовления кофе бывает	г) агломерированный
5. Как по качеству делится жаренный кофе в зернах.	д) на вишню.
6. Кофе «по-турецки» - это вид молотого кофе или в зернах	е) высший, первый
7. Что является основным сырьем для кофейных напитков.	ж) гляцевая
8. Для чего в кофейные напитки добавляют натуральный кофе.	з) пшеница, рожь, соя, ячмень,
9. Быстрорастворимый кофе по рецептуре бывает.	и) с добавками, без добавок.
10. Быстрорастворимый кофе по способу приготовления бывает.	к) это повышает пищевую ценность.
11. Какой быстрорастворимый кофе по качеству близок к	л) порошкообразный,

натуральному.	гранулированный, агломерированный.
12. Почему в помещении, где хранится кофе не допускается резкого колебания температуры.	м) в зернах, молотый, быстрорастворимый.

Критерии оценки усвоения знаний и сформированности умений:

За правильный ответ на вопросы или верное решение задачи выставляется положительная оценка – 1 балл.

За не правильный ответ на вопросы или неверное решение задачи выставляется отрицательная оценка – 0 баллов.

Шкала оценки образовательных достижений

Объем выполненного задания %	Оценка
91-100	5
71-90	4
51-70	3
0-50	2

Варианты ответов:

1. Д 2. Б 3. Ж 4. М 5. Е 6. А 7. З
8. К 9. И 10. Л 11. Г 12. В

Задание 1.5

Проверяемые результаты обучения: ПО 1, У 1 – 4. 3 1 – 3.

ОК1-9; ДПК 2.4, 3.5

Время на подготовку и выполнение:

подготовка _____ мин.;

выполнение ___ часа __ 12 __ мин.;

оформление и сдача _____ мин.;

всего _____ часа _____ мин.

Текст задания: прочитав вопрос, выберите один правильный ответ.

- К колбасным изделиям относится окорок?
 - да
 - нет
 - это будет зависеть от способа классификации
- Какие из колбас готовят из предварительно сваренного сырья?
 - ливерные
 - вареные
 - полукопченые
- Фаршированные колбасы делятся на сорта?
 - нет
 - да
 - только некоторые виды
- У каких колбас батоны формуют вручную?

- а) вареных б) фаршированных в) копченых
5. У какого колбасного изделия нет третьего сорта?
а) студня б) паштеты в) зельца
6. Какая колбаса готовится без добавления селитры
а) ливерная б) вареная в) фаршированная
7. Какая из колбас по способу приготовления бывает сыро-копченая?
а) кровенная б) полукопченая в) копченая
8. Какой способ тепловой обработки используют для приготовления мясных хлебов?
а) варка б) запекание в) копчение
9. Почему сосиски и вареные колбасы могут иметь одинаковые наименования
а) используют одинаковые оболочки
б) нет верного ответ
в) используют одинаковую рецептуру
10. Какое из изделий готовят только в оболочке
а) паштет б) зельц в) студень.

Критерии оценки усвоения знаний и сформированности умений:

За правильный ответ на вопросы или верное решение задачи выставляется положительная оценка – 1 балл.

За не правильный ответ на вопросы или неверное решение задачи выставляется отрицательная оценка – 0 баллов.

Шкала оценки образовательных достижений

Объем выполненного задания %	Оценка
91-100	5
71-90	4
51-70	3
0-50	2

Варианты ответов:

«А» - 2,3,6

«Б» - 1,4,5,8,9,10

«В» - 7

2.3 Промежуточный контроль для оценки освоения ОП.10 проводится в виде дифференцированного зачета.

К дифференцированному зачету по междисциплинарному курсу допускаются обучающиеся, полностью выполнившие все практические работы/задания, и, имеющие положительные оценки по результатам текущего контроля.

Дифференцированный зачет проходит в письменной форме, каждый студент отвечает на предложенные вопросы, используя компьютерную программу Knowing

Задание 1.1

Проверяемые результаты обучения: ПО 1, У 1 – 4. 3 1 – 3.

ОК1-9; ДПК 2.4, 3.5

Время на подготовку и выполнение:

подготовка _____ мин.;
выполнение ___ часа __55__ мин.;
оформление и сдача _____ мин.;
всего _____ часа _____ мин.

Текстовые задания: прочитав вопрос, выберите один правильный ответ.

1. Какие питательные вещества имеют наибольшую энергетическую ценность?

А) жиры; Б) белки; В) углеводы

2. Назовите виды неорганических веществ, содержащихся в пищевых продуктах

А) витамины, белки; Б) вода, минеральные вещества;
В) жиры, органические кислоты

3. Какие показатели качества определяют, у пищевых продуктов, органолептическим методом?

А) калорийность, внешний вид, цвет, запах, вкус;
Б) усвояемость, цвет, консистенция, запах, вкус;
В) внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус

4. Как называется количество энергии, которую получает организм в процессе обмена веществ?

А) калорийность; Б) усвояемость; В) биологическая ценность

5. Каким методом при определении качества пищевых продуктов, чаще всего пользуются на предприятиях общественного питания?

А) органолептическим; Б) балльной системой; В) лабораторным

6. Какому питательному веществу свойственно образовывать пену?

А) витаминам; Б) углеводам; В) белкам

7. На какое питательное вещество приходится большая часть химического состава крупы?

А) витамины; Б) углеводы; В) жиры

8. Какую крупу получают из пшеницы?

- А) манную Б) просо В) ячневую
9. Какое питательное вещество влияет на усвояемость круп?
- А) витамины; Б) клетчатка; В) белки
10. Что определяет товарный сорт крупы?
- А) количество доброкачественного ядра; Б) размер крупинок
В) способ приготовления
11. Каким бывает рис по способу обработки поверхности?
- А) только шлифованный; Б) только полированный;
В) шлифованный, полированный
12. Какая крупа бывает марок МТ, Т, М?
- А) пшеничная; Б) манная; В) просо
13. Крупу ядрицу получают из какого растения?
- А) гречихи; Б) пшеницы; В) просо
14. С какими продуктами нельзя хранить крупы, в одном помещении?
- А) с хлебобулочными изделиями; Б) с макаронными изделиями;
В) с яблоками
15. Какая крупа лучше усваивается?
- А) просо; Б) гречневая; В) манная
16. Что в большей степени влияет на хлебопекарные свойства муки?
- А) количество витаминов
Б) большое количество углеводов
В) количество и качество клейковины
17. Какой вид пшеничной муки не содержит отрубей?
- А) высший сорт; Б) крупчатка; В) обойная
18. Какую муку, по используемому сырью, вырабатывают трех сортов (обойная, обдирная, сеянная)
- А) пшеничную; Б) кукурузную; В) ржаную
19. К какому виду булочных изделий относят халу?
- А) к плетеным изделиям; Б) к национальным изделиям;
В) к сдобным изделиям

20. Для пшеничного или ржаного хлеба используют опарный способ приготовления теста?
- А) для ржаного; Б) для пшеничного;
В) и для пшеничного, и для ржаного
21. Какая группа продуктов, по назначению, улучшает органолептические показатели?
- А) основное сырье; Б) дополнительное сырье;
В) второстепенное сырье
22. Цвет хлеба зависит от
- А) всей рецептуры; Б) только от вида и сорта муки;
В) только от дополнительного сырья
23. У какой группы булочных изделий отсутствуют боковые корочки?
- А) у плетенных изделий; Б) у саяк ; В) у булочной мелочи
24. Увеличение теста в объеме во время брожения происходит за счет
- А) накопления молочной кислоты
Б) за счет выделения углекислого газа
В) за счет расстойки
25. Как классифицируется сырье для макаронных изделий по назначению?
- А) не классифицируется; Б) используют только основное сырье;
В) на основное и дополнительное
26. Что относят к лентообразным макаронным изделиям?
- А) вермишель; Б) перья; В) лапша
27. К какой группе сырья относится соль, используемая, при производстве макаронных изделий
- А) к основному сырью; Б) к дополнительному сырью;
В) ее не используют при производстве макаронных изделий
28. К какой группе макаронных изделий относят перья?
- А) к фигурным; Б) к нитеобразным; В) к трубчатым
29. В каком помещении, по влажности, надо хранить макаронные изделия?
- А) сухом; Б) нормальном; В) влажном

30. Из какой пшеничной муки готовят макаронные изделия группы А?
А) из специальной макаронной муки; Б) из мягких сортов пшеницы;
В) из крупки
31. Какое хлебобулочное изделие хрупкое и хорошо ломается?
А) хала; Б) баранка; В) сушка
32. Свежие плоды содержат жирорастворимые витамины?
А) да; Б) нет; В) это будет зависеть от группы
33. К какой группе овощей относят картофель?
А) клубнеплоды; Б) корнеплоды; В) пасленовые
34. Какой картофель, по назначению, обладает хорошим вкусом, имеет неглубокозалегающие глазки, при резке быстро не темнеет?
А) технический; Б) кормовой; В) столовый
35. Какой витамин есть в моркови, но нет в других овощах?
А) каротин; Б) витамин С; В) витамин D
36. Что относят к белым кореньям?
А) пастернак; Б) редька; В) репа
37. Какой вид капусты содержит мало клетчатки, много полноценных белков, поэтому считается диетическим продуктом?
А) белокочанная; Б) брокколи; В) цветная
38. Какие тыквенные овощи используют в незрелом виде?
А) огурцы, патиссоны, кабачки; Б) только огурцы
В) только кабачки
39. Какое питательное вещество придает баклажанам горьковатый вкус?
А) пектин; Б) гликозид; В) витамин А
40. К какой группе овощей относят фасоль?
А) к десертным; Б) к зерно-бобовым; В) к пряным
41. Как называют вещества, содержащиеся в луковых овощах и обладающие бактерицидными свойствами?
А) пектиновые; Б) гликозиды; В) фитонциды
42. Можно репчатый лук и чеснок хранить при температуре от 0° С до минус 1°С?

- А) нет; Б) да; В) температура не имеет значения
43. К какой группе свежих плодов относят яблоки, груши, айва?
А) субтропическим; Б) косточковым; В) семечковым
44. Плоды более крупные, сладкие у вишни или черешни?
А) у вишни; Б) у черешни; В) они не различаются
45. Какими бывают маринованные овощи по содержанию уксусной кислоты?
А) только кислые; Б) только слабокислые; В) кислые и слабокислые
46. Как называются высушенные половинки абрикоса?
А) урюк; Б) курага; В) кайса
47. Какие виды винограда используют для приготовления изюма?
А) с семенами ; Б) без семян; В) и с семенами, и без семян
48. На какие сорта по качеству делится квашенная капуста?
А) на первый и второй ; Б) на высший и первый
В) на первый, второй, третий
49. У маринованных или соленых овощей заливка должна быть прозрачной
А) у маринованных; Б) у соленых
В) у обоих заливка должна быть прозрачной
50. Для маринования используют огурцы какой степени зрелости?
А) зрелые плоды; Б) незрелые плоды; В) перезрелые
51. Какое вещество кофе, возбуждающе действует на организм человека
А) кофеин; Б) витамины; В) углеводы
52. Как по качеству делится кофе обжаренный в зернах
А) не делится; Б) на высший, первый сорта;
В) на высший, первый, второй сорта
53. Какой чай содержит больше кофеина
А) черный; Б) зелёный;
В) черный и зеленый содержит одинаковое количество
54. К какой группе товара относится порошок горчицы
А) это пряность; Б) это приправа;
В) может быть пряностью и приправой
55. Какой шоколад содержит больше какао-продуктов

А) десертный; Б) белый; В) обыкновенный

56. Почему молочные товары хорошо усваиваются организмом человека

А) содержат много углеводов; Б) содержат мало жира;

В) т.к. белка полноценные, жиры легкоплавкие

57. Какой продукт, полученный из непастеризованного молока, может поступать на предприятие общественного питания

А) кефир; Б) творог; В) сливки

58. Какой молочный продукт считается белковым концентратом

А) сыворотка; Б) сыр; В) сметана

59. Как классифицируется мясо животных по степени свежести

А) не классифицируется; Б) только свежее и несвежее;

В) свежее, сомнительной свежести и несвежее

60. Какой вид колбасных изделий бываете высшего и первого сорта

А) копченые колбасы; Б) зельцы; в) мясные хлеба

Критерии оценки усвоения знаний и сформированности умений:

За правильный ответ на вопросы или верное решение задачи выставляется положительная оценка – 1 балл.

За не правильный ответ на вопросы или неверное решение задачи выставляется отрицательная оценка – 0 баллов.

Шкала оценки образовательных достижений

Объем выполненного задания %	Оценка
91-100	5
71-90	4
51-70	3
0-50	2

Варианты ответов:

А- 1, 4, 5, 8, 10, 13, 17, 19, 22, 29, 33, 35, 36, 47, 48, 49, 51, 54, 55, 60.

Б- 2, 7, 9, 12, 20, 21, 23, 24, 39, 40, 42, 44, 46, 50, 52, 53, 57, 58

В- 3, 6, 11, 14, 15, 16, 18, 25, 26, 27, 28, 30, 31, 32, 34, 37, 38, 41, 43, 45, 56, 59.

3.1. Перечень объектов контроля и оценки

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результата	Оценка
3.1 основные понятия и нормативную базу товароведения	Значение пищи для жизнедеятельности	
3.2. ассортимент пищевых продуктов, полуфабрикатов	Изучение ассортимент пищевых продуктов, полуфабрикатов	
3.3 условия и сроки их хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов	Соблюдение условия и сроки их хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов	
У.1 идентифицировать пищевых продуктов, сырье, полуфабрикаты, по ассортиментным характеристикам	Определение группы пищевых продуктов по каким-либо признакам	
У.2 оценивать качество пищевых продуктов	Определение качество пищевых продуктов	
У.3 устанавливать дефекты и определять градации качества товаров	Определение дефектов и товарного сорта товаров	
У.4 контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности пищевых продуктов, полуфабрикатов и сырья	Соблюдение условия и сроки их хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов	

3.2. Перечень материалов, оборудования и информационных источников, используемых в аттестации

Реализация учебной дисциплины требует наличия кабинета «Товароведение продовольственных товаров»

Оборудование учебного кабинета: учебные места по количеству учащихся,

Технические средства обучения: ПК- 1 шт, тестовая программа «Кновинг», проектор, компьютерные программы и пособия по учебному материалу учебной дисциплины, комплект учебно-наглядных пособий, карточки-задания, видеоматериалы, мультимедиапроектор, экран, рабочее место преподавателя, посадочные места по количеству обучающихся.

3.3. Информационное обеспечение обучения

Нормативные документы:

1. Здобнов, А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст]/ авт.- сост. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный.- К.: А.С.К., 2019. - 656 с.
2. Скурихина, И.М., Химический состав пищевых продуктов [Текст]/ Под ред. И.М. Скурихина и М.Н. Волгарёва.-Изд. «Мир» 2021.-227с.

Основные источники:

3. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Дубцов. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 336с.
4. Микулович Л.С. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебник/ Микулович Л.С.— Электрон. текстовые данные.— Минск: Вышэйшая школа, 2020.— 416 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/20157>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю.
5. Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ Л.Г. Елисеева [и др.].— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2019.— 930 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35323>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю.
6. Гранаткина, Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами [Текст]: учебное пособие – М.- Изд-во центр Академия, 2019.- 287с.

Дополнительные источники:

7. Березина В.В. Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов [Электронный ресурс]: лабораторный практикум/ Березина В.В.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2021.— 200 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35321>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю.
8. Лисовская Д.П. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Лисовская Д.П., Роцина Е.В., Суконкина Е.Б.— Электрон. текстовые данные.— Минск: Вышэйшая школа, 2020.— 352 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/20290>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю.
9. Кажаяева О.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Кажаяева О.И., Манихина Л.А.— Электрон. текстовые данные.— Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2019.— 211 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/24347>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю.
10. Микулович Л.С. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения. Плоды, овощи, грибы [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Микулович Л.С., Галун Л.А., Косая Ж.Н.— Электрон. текстовые данные.— Минск: Вышэйшая школа, 2019.— 271 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/20154>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю.
11. Касторных М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]: учебник/ Касторных М.С., Кузьмина В.А., Пучкова Ю.С.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2021.— 328 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/17598>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю
12. Кажаяева О.И. Деловые игры и задачи по товароведению и экспертизе продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Кажаяева О.И.— Электрон. текстовые данные.— Оренбург: Оренбургский

государственный университет, ЭБС АСВ, 2019.— 125 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/54111>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю.

13. Скурихин, Н.М. Химический состав. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий [Текст]/ Н.М. Скурихин.- М.: Легкая и пищевая промышленность, 2018. - 328 с.

14. Трухина Т.П. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Трухина Т.П.— Электрон. текстовые данные.— Благовещенск: Дальневосточный государственный аграрный университет, 2019.— 229 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/55916>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю.

15. Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров. Практикум : учеб. Пособие для нач.проф. образования/ Н.С.Никифорова. – 5-е изд, стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 144с.

Периодическая литература:

Журналы «Питание и общество».

Журнал «Товаровед продовольственных товаров».

Журнал «Спрос».

Журнал «Точка продаж»

Журнал «Торговля»

Журнал «Товаровед продовольственных товаров»

Журнал «Стандарты и качество»

Газета «Российская торговля»

Газета «Современная торговля»

Интернет-ресурсы:

1. Энциклопедия БОЛЬШАЯ РОССИЙСКАЯ КУЛИНАРИЯ, национальные кухни народов мира, Большой Кулинарный Словарь.
<http://supercook.ru/>

2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания » . <http://ytechnolog.ru/books/organizaciya-obluzhivaniya-obszestvennogo-pitaniya-kucher-page-8.html>.

3. Анфимова Н.А., Захарова Т.И., Татарская Л.Л. Кулинария - n1.doc.

4. Консерванты, красители, антиоксиданты, усилители вкуса, добавки е и другие пищевые добавки. http://www.fat-down.ru/table_e_component.html

Лист согласования

Дополнения и изменения к комплекту КОС на учебный год

Дополнения и изменения к комплекту КОС на _____ учебный год по ОП.10

В _____ комплект _____ КОС _____ внесены _____ следующие _____ изменения:

Дополнения и изменения в комплекте КОС обсуждены на заседании ПЦК

«_____» _____ 20____ г. (протокол № _____).

Председатель ПЦК _____ / _____ /

Экспертное заключение
Фонда оценочных средств
по общепрофессиональным дисциплинам
по ОП.10 Товароведение продовольственных товаров
основной профессиональной образовательной программы
по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Представленный фонд оценочных средств (ФОС) по ОП.10 Товароведение продовольственных товаров **соответствует требованиям ФГОС СПО.**

Предполагаемые рабочей группой колледжа формы и средства текущего и промежуточного контроля адекватны целям и задачам реализуемым основной образовательной программой по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Оценочные средства для итогового контроля и успеваемости, учебно методическое обеспечение самостоятельной работы студентов представлены в полном объеме.

Виды оценочных средств включенных в представленный фонд отвечают основным принципам формирования ФОС.

Разработанный и представленный для экспертизы фонд оценочных средств рекомендуется к использованию в процессе обучения по ППССЗ специальности.

Эксперт: - Фархутдинова Р.М. генеральный директор ООО «Алмаз»
