

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ
ТАТАРСТАН**
ГАПОУ «НИЖНЕКАМСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

В.П. Кузиева
«31» 08 2022г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

Р.М. Сабитов
«31» 08 2022г.

Комплект

**контрольно-оценочных средств учебной дисциплины
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров**

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения – очная

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

**Профиль получаемого профессионального
образования – естественнонаучный**

г. Нижнекамск, 2022 г.

Комплект контрольно-оценочных средств по *ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров* разработан в соответствии с:

1. Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер», (зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации № 44898 от 22.12.2016 года).
2. Рабочей программой по *ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров*

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Нижнекамский многопрофильный колледж»

Разработчик (и): Соленкова Эльвира Габделахатовна- преподаватель дисциплин профессионального учебного цикла, высшей квалификационной категории

Рассмотрена и рекомендована методической комиссией ГАПОУ «Нижнекамский многопрофильный колледж» по профессии «Повар, кондитер», специальностям: «Технология продукции общественного питания», 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Протокол заседания МЦК № 1 от « 29 » августа 2022 г.

Председатель МЦК Малых Г.З.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ
ТАТАРСТАН**
ГАПОУ «НИЖНЕКАМСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

В.П. Кузиева
«31» 08 2021г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

Р.М. Сабитов
«31» 08 2021г.

Комплект

**контрольно-оценочных средств учебной дисциплины
ОН.02 Основы товароведения продовольственных товаров**

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения – очная

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

**Профиль получаемого профессионального
образования – естественнонаучный**

г. Нижнекамск, 2021 г.

Комплект контрольно-оценочных средств по *ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров* разработан в соответствии с:

1. Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер», (зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации № 44898 от 22.12.2016 года).
2. Рабочей программой по *ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров*

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Нижнекамский многопрофильный колледж»

Разработчик (и): Соленкова Эльвира Габделахатовна- преподаватель дисциплин профессионального учебного цикла, высшей квалификационной категории

Рассмотрена и рекомендована методической комиссией ГАПОУ «Нижнекамский многопрофильный колледж» по профессии «Повар, кондитер», специальностям: «Технология продукции общественного питания», 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Протокол заседания МЦК № 1 от « 27 » августа 2021 г.

Председатель МЦК Малых Г.З.

Содержание

	Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств	Стр.
1.	Общие положения	4
2.	Результаты освоения учебной дисциплины, формы и методы контроля и оценки	8
3.	Контрольно-оценочные средства текущего контроля по разделам	10
3.1	Вопросы для устного опроса	10
3.2	Задачи «Определение калорийности продуктов»	12
3.3	Перечень практических работ по темам дисциплины	13
3.4.	Перечень самостоятельных работ	14
3.5	Контрольные работы по разделам дисциплины	15
4.	Контрольно-оценочные средства промежуточной аттестации	21
4.1	Контрольно-оценочные средства для проведения дифференцированного зачета	21

ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1. Общие положения

Контрольно-оценочные средства (далее КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных результатов обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров. КОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

2. Результаты освоения учебной дисциплины, формы и методы контроля и оценки

Предметом оценки служат умения и знания по дисциплине, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций, личностных результатов.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения устного и письменного опроса, а также выполнения обучающимися практических и лабораторных, самостоятельных работ, тестирования, контрольных работ, индивидуальных заданий, проектов, исследований и др.

Табл.1

Результаты обучения по дисциплине (элементы компетенций ПК, ОК и личностных результатов -ЛР)	Основные показатели оценки результата и их критерии	Формы и методы контроля и оценки
Элементы ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.6, 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 Подбирать сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	-использование полученные знания и умения по определению органолептических показателей качества пищевых продуктов, условия и сроки их хранения.	- устный фронтальный опрос; - оценивание практических работ - проверочные работы - контрольная работы; - проверка домашних заданий; - диф.зачет
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 ЛР15 Проявляющий самостоятельность и ответственность в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством	- работать с основными компонентами текста учебника или учебного пособия; - понимать и соблюдать последовательность действий по индивидуальному выполнению учебной задачи в отведенное время; - отслеживать свои ошибки по ходу работы работать с основными компонентами текста учебника или учебного пособия;	выполнение практических работ оценивание практических работ оценивание самостоятельной работы устный фронтальный опрос контрольная работа, диф.зачет

<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ЛР15 Проявляющий самостоятельность и ответственность в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством</p> <p>ЛР 13 Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость</p>	<p>осознавать значимость знаний, умений, навыков учебной деятельности</p> <p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p> <p>Знать содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>проверочные работы, контрольные работы, диф.зачет</p>
<p>ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p> <p>ЛР 13 Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Выполнение практических работ, оценивание самостоятельной работы</p> <p>Участие в образовательных, воспитательных мероприятиях:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в конкурсах предметной и профессиональной направленности, - в исследовательской и проектной работе; - в подготовке к внеурочных мероприятияй.

<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p>	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Подготовка по темам самостоятельной работы, устный фронтальный опрос диф.зачет</p>
<p>ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК10пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p> <p>ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение при подготовке к занятиям.</p> <p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы;</p>	<p>Создание слайдов, презентаций, сообщений, правильность использования информации из сети Интернет при подготовки к занятиям.</p>

2.1 Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

Табл.2

Результаты обучения: умения и знания,	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Умеет: У1-проводить органолептическую оценку качества продовольственных продуктов и сырья;	Оценивает качество продуктов питания по органолептическим показателям, устанавливает их градации качества	оценка результатов выполнения практических работ №7, №8, №10, №11, №13, №14, №16, №18, №20, №21, №23, №24, №26.
У2-оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учётом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами; У6(вар)-определять стоимость хранения; У7(вар)-отчитываться за потери при хранении;	Демонстрирует умения по определению факторов, влияющих на сохранность продовольственных товаров, товарных потерь, выявляет причины их возникновения, и принимает меры по их снижению. Осуществляет расчеты по определению стоимости хранения. Пользуется табличными данными по естественной убыли товаров, составляет документы по списанию товаров	Оценка результатов выполнения практических работ №2, №4, №5, №6, №7, №9, №12, №15, №17.
У5(вар)-соблюдать требования к маркировке, содержащейся на ярлыках;	Оценивает качество упаковки. Проводит расшифровывание маркировки товара и входящие в ее состав информационные знаки	Оценка результатов выполнения практических работ №1, №3, №19, №21, №26
У8(вар)-составлять заказы на товары в соответствии с вместимостью складских помещений; У3-оформлять учётно-отчётную документацию по расходу и хранению продуктов; У4-осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.	Демонстрирует навыки расчета площади, вместимости складских помещений, составляет заявки на поставку товара Ориентируется в нормативных правовых документах, работает со стандартами и другими нормативными документами, сертификатами и декларациями, осуществляет контроль за соблюдением обязательных требований нормативных документов Осуществляет контроль за условиями хранения и сроками реализации пищевых продуктов.	оценка результатов выполнения практической работы №19
У-9(вар)- проводить органолептический анализ входящего сырья с заполнением производственного журнала	Демонстрирует навыки по органолептической оценке качества товара, заполняет бракеражный журнал	оценка результатов выполнения практических работ №8, №12, №13, №15, №18, №20, №22, №25, №26, №28.
У-10(вар) - проводить сравнительный анализ входящего сырья с требованиями соответствующей нормативно-технической документации	Критически оценивает качество продукции, делает соответствующие выводы.	оценка результатов выполнения практических работ №2, №4, №5, №10, №11, №14, №17, №19, №23.
Знает: 3.1- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; 3-10 (вар.) классификацию и ассортимент продовольственных товаров;	Проводит идентификацию товаров однородных групп определенного класса по ассортиментной принадлежности. Знает товароведную характеристику конкретных товаров. Определяет количественные и качественные характеристики единичных экземпляров и товарных партий	Устный опрос, тестирование, контрольная работа Оценка результатов выполнения самостоятельной работы №1, №2, №3, №4

Результаты обучения: умения и знания,	Критерии оценки	Формы и методы оценки
3-13 (вар) -основные характеристики сырья различных видов	Проводит идентификацию товаров однородных групп определенного класса по ассортиментной принадлежности Знает качественные характеристики отдельных видов сырья по различным товароведным группам	Оценка результатов выполнения практической работы №2, №4, №2, №3, №4, №8, №9, №12, №15, №17.
314-требования к маркировке, содержащейся на ярлыках (WS);	Знает требования предъявляемые к маркировке, информацию необходимую на ярлыках	Устный опрос, оценка результатов выполнения практической работы №1, №3, №19, №21, №26
32- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;	Ориентируется в нормативных документах: стандартах, сертификатах и декларациях	Устный опрос, контрольная работа
33- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;	Знает методы определения качества органолептическим и лабораторным методами	Устный опрос, оценка результатов выполнения практической работы №7, №10, №11, №13, №14, №16, №18, №20, №21, №23, №24, №26.
34- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов	Проводит оценку факторов, влияющих по сохранность продовольственных товаров.	Устный опрос
35- виды складских помещений и требования к ним;	Знает классификацию складских помещений, предъявляемые требования	Устный опрос, тестирование.
36(вар)- правила оформления заказа на продукты со склада и приёма продуктов, поступающих со склада и от поставщиков 3-9(вар.)-условия хранения продовольственных товаров 3-11 (вар) правила приемки сырья на производство согласно требований Техрегламента и санитарных правил	Демонстрирует знания по видам документации для заказа товаров, сырья. Знает методы контроля за условиями хранения и сроками реализации продаваемых продуктов Проводит идентификацию товаров однородных групп определенного класса по ассортиментной принадлежности Знает правила отправки сырья на производство и сопутствующая документация	Устный опрос, оценка результатов выполнения практической работы №6, №7, №9, №19, №21, №24, №27
Дифференцированный зачет	Соответствие требованиям критерий оценки теста	Оценка результатов тестирования и практического задания.

2.2 Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам)

Табл.3

Наименование разделов (тем) дисциплины	Формы и методы контроля	
	Текущий контроль	
	Форма контроля	Проверяемые У, З и формируемые элементы ОК, ПК
Введение	Устный опрос: вопрос №1-5	3-11, 13 ОК02, ОК05, ОК09,
Раздел 1 Химический состав пищевых продуктов	Устный опрос: вопрос №6-13	3-11, 13 ОК02, ОК05, ОК09,
Раздел 2 Понятие об ассортименте. Общие требования к качеству сырья и пищевых продуктов.	Устный опрос: вопрос №14-17 Практическая работа №1	У – 1, 5 3-1, 3, 14, ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК09 , Элементы ПК 1.1-1.4, 2.1- 2.8, 3.1-3.6, 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
Раздел 3 Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продо-вольственных товаров	Устный опрос: вопросы №18-25 Практическая работа № 2	У-2, 4, 5, 6, 7, 3 – 1, 4, 5, 9,11, 14 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК09, Элементы ПК 1.1-1.4, 2.1- 2.8, 3.1-3.6, 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
Раздел 4. Товароведная характеристика зерномучных товаров	Устный опрос: вопросы №26-35 Практическая работа №2 – 3	У – 1, 2,5, 3 -1, 9, 10, 14 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК09, Элементы ПК 1.1-1.4, 2.1- 2.8, 3.1-3.6, 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
Раздел 5. Товароведная характеристика плодовоощных товаров	Устный опрос: вопросы №36-47 Практическая работа №4 – 7 Оценка сам.раб № 1	У – 1, 2, 5, 6,7 3 -1, 9, 10, 13, 4,5,14 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК09, Элементы ПК 1.1-1.4, 2.1- 2.8, 3.1-3.6, 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
Раздел 6. Товароведная характеристика сахаристых и вкусовых продуктов	Практическая работа №3 Устный опрос: вопросы № 48-72 Практическая работа №8 - 13 Оценка сам.раб № 2	У – 1, 2, 3, 4, 8, 10 3 – 1, 3, 6, 13, ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК09, Элементы ПК 1.1-1.4, 2.1- 2.8, 3.1-3.6, 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
Раздел 7. Товароведная характеристика молочных, яичных и жировых товаров	Устный опрос: вопросы № 73-94 Практическая работа №14- 21	У – 1, 2, 4, 5, 9 3 - 1, 4, 6, 10, 13, 11,14 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК09, Элементы ПК 1.1-1.4, 2.1- 2.8, 3.1-3.6, 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
Раздел 8. Товароведная характеристика мясных товаров	Устный опрос: вопросы № 95-117 Практическая работа №22 - 24 Оценка сам.раб № 3	У – 1, 2, 4, 5, 9 3 - 1, 4, 6, 10, 13, 11. ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК09, Элементы ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1- 3.6, 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
Раздел 9. Товароведная характеристика рыбных товаров	Устный опрос: вопросы №118-133 Практические работы №25 - 28,	У – 1, 2, 4, 5, 7, 9 3 - 1, 4, 6, 10, 13, 11. ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК09, Элементы ПК 1.1-1.4, 2.1- 2.8, 3.1-3.6, 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5

3. Контрольно-оценочные материалы текущего контроля по разделам/темам

3.1 Примерные вопросы для проведения устного опроса

Номер Раздела (Темы)	Вопросы
Введение	<p>1.Что изучает товароведение и какие задачи стоят перед ним?</p> <p>2. Какое значение имеет калорийность для характеристики пищевой ценности пищ.продуктов?</p> <p>3. Что понимают под термином «качество»?</p> <p>4. Какие показатели характеризуют доброкачественность продовольственных товаров?</p> <p>5.Какие товары могут быть конкурентоспособными на рынке?</p>
Раздел 1	<p>6. Какие неорганические и органические вещества входят в состав продовольственных товаров?</p> <p>7. Почему содержание влаги в некоторых продуктах является обязательным показателем качества?</p> <p>8. Какова роль минеральных веществ в питании человека?</p> <p>9. Какие белки называются полноценными?</p> <p>10. Какие углеводы называются несахароподобными?</p> <p>11. Что происходит с жирами в процессе хранения продуктов?</p> <p>12. Какое значение имеют витамины в питании?</p> <p>12. Какие органические кислоты обладают бактерицидными свойствами?</p> <p>13. В каком производстве применяют пектиновые вещества?</p>
Раздел 2	<p>14. Ассортимент товаров.</p> <p>15. Контроль качества товаров.</p> <p>16. Как подразделяются продукты питания по доброкачественности?</p> <p>17. Почему содержание влаги в некоторых продуктах является обязательным показателем качества?</p>
Раздел 3	<p>18. Тара и упаковочные материалы.</p> <p>19. Назовите виды маркировки на товаре.</p> <p>20. Какие информационные знаки может содержать маркировка?</p> <p>21. Перечислите требования, предъявляемые к маркировке товара.</p> <p>22. Какие сведения должна содержать маркировка?</p> <p>23. Что представляет собой штриховой код?</p> <p>24. Какое значение имеет штриховое кодирование для торговли?</p> <p>25. Как расшифровываются триадцать цифровых знаков штрихового кода?</p>
Раздел 4.	<p>26. Какие зерновые культуры относятся к хлебным злакам?</p> <p>27. Как подразделяют пшеницу по ботаническим признакам?</p> <p>28. Какая часть зерна используется для получения крупы и муки?</p> <p>29. Основные зерновые культуры и их характеристика.</p> <p>30. Виды рисовой крупы по способу обработки.</p> <p>31. Условия и сроки хранения круп.</p> <p>32. Характеристика сортов пшеничной муки.</p> <p>33. Показатели качества муки.</p> <p>34. Классификация макаронных изделий.</p> <p>35. Условия и сроки хранения макаронных изделий.</p>
Раздел 5.	<p>36. Что положено в основу классификации овощей?</p> <p>37. Условия хранения картофеля.</p> <p>38. Требования к качеству белокочанной капусты.</p> <p>39. Где используются пряные овощи</p>
	<p>42. Классификация плодов по строению.</p> <p>43. Характеристика болезней и повреждений семечковых плодов</p> <p>44. Условия и сроки хранения тропических плодов.</p> <p>45. Способы переработки свежих овощей и плодов.</p> <p>46. Ассортимент плодово-ягодных консервов.</p> <p>47. Условия и сроки хранения замороженных овощей и плодов.</p>
Раздел 6.	<p>48. Получение и способы применения крахмала.</p> <p>49. Классификация и характеристика сахара по степени очистки, по размеру кристаллов.</p> <p>50. Условия хранения сахара-песка и сахара-рафинада.</p> <p>51. Классификация цветочного меда.</p>

	<p>52. Условия и сроки хранения меда.</p> <p>53. Классификация шоколада по рецептуре и способу обработки.</p> <p>54. Условия и сроки хранения шоколада и какао-порошка.</p> <p>55. Характеристика варенья, джема, конфитюра, повидла.</p> <p>56. Характеристика карамельных изделий.</p> <p>57. Классификация Характеристика конфет, драже, ириса.</p> <p>58. Классификация и характеристика восточных сладостей.</p> <p>59. Классификация пряностей</p> <p>60. Характеристика семенных пряностей.</p> <p>61. Условия и сроки хранения пряностей.</p> <p>62. Классификация приправ.</p> <p>63. Характеристика и классификация поваренной соли.</p> <p>64. Классификация видов чая по технологии приготовления.</p> <p>65. Торговые сорта черного байхового чая.</p> <p>66. Как подразделяются по качеству кофе натуральный жареный в зернах?</p> <p>67. В каком виде выпускают растворимый кофе?</p> <p>68. Условия и сроки хранения кофе.</p> <p>69. Классификация алкогольных напитков.</p> <p>70. Характеристика марочных вин.</p> <p>71. Требования к качеству, условия и сроки хранения пива.</p> <p>72. Классификация и характеристика безалкогольных напитков.</p>
Раздел 7.	<p>73. Виды и характеристика молока, поступающего в продажу.</p> <p>74. Условия и сроки хранения молока и сливок.</p> <p>75. Классификация кисломолочных продуктов по виду применяемых заквасок.</p> <p>76. Ассортимент сметаны.</p> <p>77. Ассортимент сгущенных молочных консервов.</p> <p>78. Ассортимент, условия и сроки хранения мороженого.</p> <p>79. Технология производства сыров.</p> <p>80. Классификация сыров.</p> <p>81. Ассортимент масла коровьего.</p> <p>82. Требования к качеству, условия и сроки хранения масла.</p> <p>83. Химический состав и пищевая ценность яиц.</p> <p>84. Какие дефекты яиц считаются недопустимыми?</p> <p>85. Как маркируют диетические и столовые яйца?</p> <p>86. Условия и сроки хранения яиц.</p> <p>87. Ассортимент продуктов переработки яиц.</p> <p>88. Характеристика технологического процесса производства растительных масел.</p> <p>89. Способы очистки растительных масел.</p> <p>90. Классификация маргарина по содержанию жировой основы.</p> <p>91. Характеристика основных видов животных топленых жиров.</p> <p>92. Условия и сроки хранения животных топленых жиров.</p> <p>93. Ассортимент кулинарных жиров, их отличительные особенности.</p> <p>94. Условия и сроки хранения кулинарных жиров.</p>
Раздел 8.	<p>95. Назовите химический состав и пищевую ценность мяса.</p> <p>96. Дайте характеристику видов мяса по виду убойных животных, возрасту.</p> <p>97. Дайте характеристику в зависимости от термического состояния мяса</p> <p>98. Перечислите категории свинины и кулинарное назначение отрубов</p> <p>99. На какие категории подразделяют субпродукты?</p> <p>100. Дайте характеристику основных видов тканей мяса.</p> <p>101. Что называют субпродуктами?</p> <p>102. Назовите химический состав и пищевую ценность субпродуктов.</p> <p>103. На какие категории подразделяют субпродукты?</p> <p>104. Назовите ассортимент мясных субпродуктов</p> <p>105. Назовите требования к качеству субпродуктов</p> <p>106. Назовите химический состав и пищевую ценность Куриного мяса.</p> <p>107. Мясо, каких домашних птиц используется на предприятиях общественного питания?</p> <p>108. Какая домашняя птица имеет маркировку 1 ЕК, 2 ЕЕУ, 1 РК.</p> <p>109. Как упаковывают, маркируют и хранят мясо птицы?</p> <p>110. Дайте характеристику варёных колбас.</p> <p>112. Дайте характеристику ассортимента полукопчёных колбас</p> <p>113. Из какого сырья получают паштеты</p> <p>114. Из каких операций состоит процесс производства колбасных изделий?</p> <p>115. Какие условия и сроки хранения мясных копченостей?</p> <p>116. Назовите ассортимент консервов из мяса.</p> <p>117. Какие условия и сроки хранения мясных консервов.</p>

Раздел 9.	118. Строение тела рыбы. 119. Классификация рыбы по образу жизни, по содержанию жира. 120. Химический состав и пищевая ценность мяса рыбы. 121. Общие признаки семейства осетровых рыб. 122. Общие признаки семейства лососевых рыб. 123. Общие признаки рыб семейства сельдевых. 124. Какая рыба пригодна для продажи в живом виде? 125. Требования к качеству живой рыбы. 126. Недопустимые дефекты охлажденной и мороженой рыбы. 127. Способы посола рыбы. 128. Пороки соленой рыбы, условия их возникновения. 129. Условия и сроки хранения соленой рыбы. 130. Способы производства, классификация, условия и сроки хранения вяленой и сушеной рыбы. 131. Классификация икры. 132. Дефекты икры и причины их возникновения 133. Условия и сроки хранения икры.
------------------	---

Критерии оценивания устного опроса:

Оценка «**отлично**»- ответ развернутый, уверенный, содержит четкую формулировку, подтверждается фактическими примерами, при ответе студент не повторяет дословно текст учебника, а умеет отобрать главное, обнаруживает самостоятельность и аргументированность суждений, умеет установить связь между изучаемым и ранее изученным материалом по дисциплине

Оценка «**хорошо**» - ответ уверенный, грамотный, но допускаются отдельные погрешности и неточности при ответе. Ответы на поставленные вопросы излагаются систематизировано, последовательно, уверенно, с примерами.

Оценка «**удовлетворительно**» - студент при ответе допускает нарушения в последовательности изложения, имеет поверхностные знания вопроса. Затрудняется сделать выводы, но с наводящими вопросами делает их.

Оценка «**неудовлетворительно**»: студент не может ответить на простые вопросы, ответ считывается с конспекта. На наводящие вопросы по теме ответить затрудняется.

3.2 Задачи «Определение калорийности продуктов»

Инструкция:по заданию преподавателя выберите номер задачи. Необходимо сделать расчет калорийности продуктов на определенную массу

№ п/п	Наименование продукта	Рассчитать для, г.	Содержание в 100 г. продукта, г		
			Белки	Жиры	Углеводы
1.	Сушки ванильные	80	8.7	5.6	16.0
2.	Сырок глазированный	70	8,5	27,8	32
3.	Мороженое	100	5,5	13	18,6
4.	Творог	200	14,2	12	1,7
5.	Шпикачки	120	9.2	36,1	—
6.	Сосиски молочные	30	11.0	23.9	1.6
7.	Теша осетровая холодного копчения	140	17.6	25.7	—
8.	Колбаса Одесская полукопченая	110	14.8	38,1	—
9.	Пастыла	130	0.5	—	76.8
10.	Скумбрия атлантическая холодного копчения	130	23.4	6.4	—
11.	Кальмар (мясо)	85	18.0	4.2	—
12.	Сервелат (колбаса сырокопченая)	130	24,0	40,5	—
13.	Компот из абрикосов (половинки)	190	0.5	0	21.0
14.	Сельдь иваси специального посола	70	17,5	11,4	—
15.	Говядина тушеная (консервы)	80	16.8	17.0	—
16.	Капуста белокочанная	170	1,8	0,1	4,6
17.	Дыня	320	0,6	—	9,0
18.	Сок томатный	190	1.0	—	3.5
19.	Сосиски русские	120	11,3	22,0	—
20.	Грудинка сырокопченая из свинины	120	8.9	63.3	—
21.	Томаты квашеные	110	1,1	0,1	1,6
22.	Уши свиные	160	21,0	14,4	—

23	Черешня	85	1,1	0,4	10,6
24	Мандарин	250	0,8	0,3	8,1
25	Томат-паста	15	3,6	0	11,8
26	Смородина черная	70	1,0	0,2	6,7
27	Картофель	120	2,0	0,4	1,3
28	Зефир	120	0,8	0,1	73,4
29	Горбуша (консервы натуральная)	130	20,9	5,8	—
30	Макароны	120	11,3	2,1	2,0
31	Томаты	130	1,1	0,2	3,5
32	Хлеб пшеничный формовой	45	7,6	0,9	1,1
33	Томаты	65	1,1	0,2	3,5
34	Свекла	110	1,5	0,1	9,0
35	Кабачки	160	0,6	0,3	4,9
36	Курица	70	18,2	18,4	0,7
37	Морковь свежая	90	1,3	0,1	7,0
38	Лук репчатый	90	1,4	—	9,0
39	Картофель	110	2,0	0,4	1,3
40	Сайра крупная	90	18,6	20,8	—

3.3 Перечень практических работ (к ПР разработаны методические указания)

Наименование раздела	Практические работы
Раздел 2. Понятие об ассортименте. Общие требования к качеству сырья и пищевых продуктов.	Практическое занятие № 1. Штриховой код. Расчёт штрихового кода.
Раздел 4. Товароведная характеристика зерномучных товаров	Практическое занятие № 2. Идентификация ассортимента и оценка качества круп и макаронных изделий Практическое занятие №3. Расшифровка маркировки макаронных и хлебобулочных изделий
Раздел 5. Товароведная характеристика плодовоощных товаров	Практическое занятие № 4 Идентификация ассортимента и оценка качества плодовых товаров Практическое занятие № 5 Идентификация ассортимента и оценка качества овощных товаров Практическое занятие № 6. Расчёт нормируемых потерь плодовоощных товаров при хранении Практическое занятие № 7. Определение стоимости хранения свежих плодов и овощей
Раздел 6. Товароведная характеристика сахаристых и вкусовых продуктов	Практическое занятие № 8. Органолептическая оценка качества чая и пряностей Практическое занятие № 9 Составление заказов на вкусовые товары в соответствии с вместимостью складских помещений Практическое занятие № 10. Идентификация видов бакалейных и кондитерских товаров Практическое занятие № 11. Идентификация видов алкогольных напитков и виноградных вин. Оформление акта на бой, лом, порчу Практическое занятие № 12. Органолептическая оценка качества кондитерских товаров Практическое занятие № 13. Органолептическая оценка качества меда
Раздел 7. Товароведная характеристика молочных, яичных и жировых товаров	Практическое занятие № 14. Идентификация видов молочных товаров Практическое занятие № 15. Органолептическая оценка качества молока коровьего Практическое занятие № 16. Органолептическая оценка качества кисломолочных продуктов Практическое занятие № 17. Идентификация видов яичных товаров Практическое занятие № 18. Органолептическая оценка качества яиц куриных свежих Практическое занятие № 19. Идентификация видов жировых товаров Практическое занятие № 20. Органолептическая оценка качества сыров твёрдых сырчужных Практическое занятие № 21 Расшифровка маркировки молочных товаров и составление заказов на молочные и яичные товары в соответствии с вместимостью складских помещений
Раздел 8. Товароведная характеристика мясных товаров	Практическое занятие № 22. Органолептическая оценка качества мяса птицы Практическое занятие № 23. Идентификация и органолептическая оценка качества мясных копчёностей и колбасных изделий. Расшифровка маркировки Практическое занятие № 24. Расчёт нормируемых потерь мясных товаров при хранении, составление актов

Раздел 9. Товароведная характеристика рыбных товаров	Практическое занятие № 25. Органолептическая оценка качества свежей рыбы Практическое занятие № 26. Органолептическая оценка качества солёной и копчёной рыбы Практическое занятие № 27. Расчёт стоимости хранения рыбных товаров, расшифровка маркировки и расчёт потерь при хранении Практическое занятие № 28 Органолептическая оценка качества консервов, расшифровка маркировки
--	---

Критерии оценивания практических работ

Оценка «отлично» ставится, если студент выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; в ответе правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, вычисления.

Оценка «хорошо» ставится, если студент выполнил требования к оценке "5", но допущены 2-3 недочета.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент выполнил работу не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы; в ходе проведения работы были допущены ошибки.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент выполнил работу не полностью или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

3.4 Перечень самостоятельных работ

(к СР разработаны методические указания)

Самостоятельная работа выполняется в виде подготовки сообщение, проработке конспектов, оформлению практических работ, создании презентаций, подбору слайдов- может выполняться группой студентов по заданию преподавателя.

Раздел (Тема)	Наименование самостоятельной работы
Раздел 5. Товароведная характеристика плодовоощных товаров	С.р.№1 Создать и подготовить к защите презентации по темам: «Ассортимент и качество свежих и переработанных грибов», «Ассортимент и качество свежих и переработанных ягод»
Раздел 6. Товароведная характеристика сахаристых и вкусовых продуктов	С.р.№2 Составить тематические альбомы по темам: «Характеристика сахара: пищевая ценность, ассортимент, оценка качества», «Характеристика мёда: пищевая ценность, ассортимент, оценка качества», «Характеристика кондитерских товаров: пищевая ценность, ассортимент, оценка качества» «Условия хранения, упаковки, транспортировки и реализации кондитерских товаров», «Виды потерь бакалейных и кондитерских товаров
Раздел 8. Товароведная характеристика мясных товаров	С.р.№3 Составить опорные конспекты по темам «Характеристика мясных копчёностей: пищевая ценность, ассортимент, качество», «Характеристика колбасных изделий: пищевая ценность, ассортимент, качество», «Характеристика мясных консервов: пищевая ценность, ассортимент, качество», «Мясо кроликов: пищевая ценность, ассортимент, признаки свежести», «Условия и сроки хранения мясных товаров»

Критерии оценивания самостоятельной работы:

Оценивание выступление с сообщениями, докладами:

Отметка «отлично» - при выступлении с сообщением студент рассказывает понятно, лаконично, грамотно. Не отступает от темы. Может ответить на вопросы студентов, рассказ поясняется примерами, делает выводы.

Отметка «хорошо» - при выступлении с сообщением студент рассказывает понятно, лаконично, грамотно, в большей степени пользуется опорным конспектом. Не отступает в объяснениях от темы, отвечает на поставленные вопросы, делает выводы.

Отметка «удовлетворительно» - при выступлении с сообщением студент читает по конспекту. Затрудняется ответить на вопросы студентов по, преподавателя по теме сообщения.

Оценивание подготовленных презентаций (к созданию презентаций разработаны методические указания)

Отметка «отлично» - цветовая гамма хорошо воспринимается, слайды не имеют лишних компонентов. Основные тезисы отчетливо читаемы. Количество слайдов достаточное для раскрытия темы.

Отметка «хорошо» - цветовая гамма хорошо воспринимается, слайды не имеют лишних компонентов. Основные тезисы отчетливо читаемы. Количество слайдов недостаточное для раскрытия темы или их слишком много.

Отметка «удовлетворительно» - цветовая гамма слишком резкая или бледная для восприятия, слайды имеют лишние компоненты, что может отвлекать от основных тезисов. Неверно подобран шрифт текста. Количество слайдов недостаточное для раскрытия темы или их слишком много.

3.5 Контрольные работы по разделам дисциплины Контрольная работа № 1 «Химический состав продуктов»

Инструкция: выберите верный вариант ответа, на 5 вопрос сформулируйте письменный твет
1 вариант

1. Вещества, которые синтезируются под действием солнечной энергии зелеными растениями
 - а) белки; б) жиры; в) углеводы
2. Какой углевод имеет название виноградный сахар
 - а) глюкоза; б) лактоза; в) фруктоза
3. Сколько калорий выделяется при окислении 1 грамма жира?
 - а) 9 ккал; б) 7 ккал; в) 12 ккал
4. В каком продукте присутствуют полноценные белки? а) рыба; б) свекла; в) яблоки
5. Для чего необходимы белки в организме человека?

2 Вариант

1. Выберите полисахарид а) сахароза; б) галактоза; в) клетчатка
2. Как называется процесс окисления (порчи) жиров?
 - а) гидролизация; б) прогоркание; в) гидрогенизация
3. Какое вещество не усваивается организмом, но необходимо для регулирования двигательной функции кишечника?
 - а) пектин; б) клетчатка; в) гликоген
4. Где содержатся аминокислоты? а) в жирах; б) в белках; в) в углеводах
5. Для чего необходимы углеводы в организме человека?

3 вариант

1. Выберите макроэлементы среди минеральных веществ:
 - а) железо; б) йод; в) фтор
2. Процесс образования вещества темного цвета и горького вкуса при нагревании сахаров до высоких температур называется:
 - а) карамелизация; б) денатурация; в) засахаривание.
3. Выпишите жирорастворимые витамины: А, Д, В, К, Р.
4. Какой из углеводов самый сладкий? а) глюкоза; б) фруктоза; в) сахароза
5. Для чего необходимы жиры в организме человека?

Эталоны ответов

1 вариант	2 вариант	3 вариант
1 - в	1 - в	1 - в
2 - в	2 - б	2 - а
3 - а	3 - б	3 - А,Д,К
4 - а	4 - б	4 - б
5 – строительная функция мышечной ткани, клеток....	5 – Основной источник энергии	5 – защитная функция, источник энергии, основа для расщепления жирорастворимых витаминов

Критерии оценивания: 5 баллов – отлично, 4 балла - хорошо, 3 балла – удовлетворительно, 2 балла –неудв.

Контрольная работа № 2«Понятие об ассортименте. Общие требования к качеству сырья и пищевых продуктов»

1. Состав и соотношение отдельных видов изделий в выпуске продукции предприятия, отрасли или группе товаров это...
 - а) товарный сорт; б) ассортимент продукции; в) торговый ассортимент
2. Цель данного документа – предупреждение неблагоприятного влияния на здоровье человека, опасных продуктов питания
 - а) стандарт; б) знак соответствия; в) гигиенический сертификат.
3. Какой процесс, происходящий в продуктах относятся к биохимическому процессу
 - а) сорбция; б) дыхание; в) кристаллизация
4. Сколько килокалорий выделяет 1 грамм белка
 - а) 4 ккал; б) 7 ккал; в) 9 ккал
5. Рассчитать штриховой код на этикетке выданной преподавателем.

Контрольная работа № 4 «Зерномучные товары»

1 вариант

1. Подберите соответствующие пары

Злаковая культура	Крупа
А) гречиха	1. толокно
Б) овес	2. перловая
В) ячмень	3. продел

2. Какое вещество является составной частью всех круп?
 - а) клетчатка; б) крахмал; в) витамины
3. Укажите основную питательную часть зерна
 - а) бородка; б) оболочка; в) алейроновый слой; г) эндосперм; д) зародыш
4. Какой показатель определяет хлебопекарные свойства муки?
 - а) размер крупинок; б) рассыпчатость; в) количеством клейковины
5. Подберите соответствующие пары

Группа макаронных изделий	Вид муки
А) группа А	1. из хлебопекарной муки
Б) группа Б	2. из твердой пшеницы
В) группа В	3. из мягкой пшеницы

6. Сорт муки зависит от содержания
7. Крупы подразделяют на сорта по следующим показателям:....
8. Не подразделяют на сорта следующие крупы:
9. Почему кулинарные свойства риса дробленого ниже, чем риса шлифованного или полированного?

2 вариант

1. Подберите соответствующие пары

Злаковая культура	Крупа
А) просо	1. манная
Б) пшеница	2. чечевица
В) ячмень	3. пшено

2. В какой части зерно содержитя больше жира, ферментов, сахара, витаминов
 - а) бородка; б) оболочка; в) алейроновый слой; г) эндосперм; д) зародыш
3. Закончите правильно определение: Чем больше выход муки при помоле тем...

- а) она полезнее б) ниже сорт; в) лучше для производителя
4. Какой показатель определяет сортовую принадлежность муки?
а) засоренность; б) зольность; в) цвет
5. Какие макаронные изделия считаются лучшими?
а) с гладкой поверхностью, гр.В; б) желтоватого цвета, гр.А; в) кремового цвета гр.Б
6. Макаронные изделия делят на ... сорта. Сорт зависит от
7. Пищевая ценность хлеба заключается в
8. Солод — это
9. Что такое клейковина и каков ее химический состав? В каком сорте муки ее больше и почему?

1 вариант	2 вариант
1. А – 3; Б – 1; В – 2 .	1. А – 3; Б – 1; - .
2. б	2. д
3. в	3. б
4. в	4. а
5. А – 2; Б – 3; В - 1	5. б

Критерии оценивания: 9 баллов – отлично, 8-7баллов - хорошо, 6-5 баллов – удовлетворительно, 4 и менее балла –неудв.

Контрольная работа № 5 «Вкусовые товары»

1 вариант.

1. К какой группе относятся айва?
а)цитрусовые плоды б) семечковые плоды в)косточковые плоды; г) тропические плоды
2. Какие консервы относят к обеденным?
а) овощные солянки б) винегрет в) зеленый горошек
3. Какие овощи относят к корнеплодам:
а) морковь, картофель, батат; б) морковь, свекла, репав) морковь, свекла, кабачки
4. Где содержится больше витамина С
а) апельсин б) лимон в) болгарский перец
5. Какие овощи кроме картофеля относятся к клубнеплодам? Чем они полезны?
6. Как упаковывают и хранят белокочанную и цветную капусту?
7. Отметьте настоящую ягоду? а) смородина б) клубника в) малина

2 вариант.

1. Как называется листовая свекла?
а) мангольд б) дайкон в) дуриан
2. Какой овощ быстро портится во влажном виде?
а) артишоки б) ревень в) шпинат
3. Какие овощи относятся к десертным:
а) артишок, спаржа, ревень; б) укроп, эстрагон, чабер; в) персики, бананы, киви
4. Данный вид капусты отличается повышенным содержанием белка
а) кольраби б) краснокочанная в) брокколи г) цветная
5. Опишите овощ физалис, к какой группе он относится?
6. Какие болезни картофеля вам известны?
7. Отметьте настоящий орех: а) грецкий орех; б) миндаль; в) фундук

Эталоны ответов

1 вариант	2 вариант
1 - б	1 - а
2 - а	2 - в
3 - б	3 - а
4 - в	4 - в
5 –топинамбур, батат. Содержат крахмал, инулин, витамин С	5 – томатные, бывает овощной и кондитерский. Имеет кисло-сладкий вкус, цвет оранжевый
6. навалом или на стеллажах рядами в шахматном порядке, цв.кап в ящиках	6. кольцевая гниль, фитофтора

Контрольная работа № 6 «Вкусовые товары»

1 вариант

1. Пиво это –
2. Почему собранные плоды кофейного дерева сразу не поступают в продажу после очистки?

2 вариант

1. Что такое вкусовые продукты?
2. Выпишите соответствующие правильные пары

семенные	шафран
корневые	Мускатный орех
плодовые	имбирь
цветочные	ваниль

3 вариант

1. Напишите определение. Квас это –
2. Какие виды чая выпускают?

4 вариант

1. Чем хороши кофейные напитки, из какого сырья их изготавливают?
2. Напишите группы газированных напитков

5. Вариант

1. В чем разница производства зеленого чая от черного?
2. Выпишите соответствующие правильные пары

семенные	тмин
корневые	гвоздика
плодовые	горчица
цветочные	Лавровый лист

6 вариант

1. Как получают спирт этиловый ректифицированный?
2. В чем разница между ванилью и ванилином?

7 вариант

1. Что означает выражение «коллекционные вина»?
2. Перечислите виды выпускаемых соков?

8 вариант

1. Объясните выражение «ОС - очень старый» коньяк
2. Что является сырьем для получения чая?

4. Контрольно-оценочные средства промежуточной аттестации

4.1.Контрольно-оценочные средства для проведения дифференцированного зачета

1.Общие положения

Результатом освоения дисциплины является освоенные умения и усвоенные знания. Формой аттестации по дисциплине является дифференцированный зачет. Итогом дифференцированного зачета является оценка знаний и умений обучающегося по пятибалльной шкале: "5"(отлично), "4" (хорошо), "3" (удовлетворительно) "2" (неудовлетворительно).

Дифференцированный зачет проводится в форме теоретических заданий. Зачетный материал состоит из 2 вариантов, которые включают в себя 1 - тестовое задание, 2 - теоретическое задание

1.1 Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке на дифференциированном зачете. В результате аттестации по дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих знаний и умений:

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результатов
У-1-проводить органолептическую оценку качества продовольственных продуктов и сырья;	Оценивает качество продуктов питания по органолептическим показателям, устанавливает их градации качества
У-2 оценивать условия и организовывать хранение	Демонстрирует умения по определению факторов, влияющих по

продуктов и запасов с учётом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);	сохранность продовольственных товаров, товарных потерь, выявляет причины их возникновения, и принимает меры по их снижению.
У-3 оформлять учётно-отчётную документацию по расходу и хранению продуктов;	Ориентируется в нормативных правовых документах, работает со стандартами и другими нормативными документами, сертификатами и декларациями, осуществляет контроль за соблюдением обязательных требований нормативных документов
У-4 осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.	Осуществляет контроль за условиями хранения и сроками реализации пищевых продуктов.
У-5 (вар) -соблюдать требования к маркировке, содержащейся на ярлыках;	Демонстрирует навыки соблюдения санитарно-гигиенических требований в условиях пищевого производства
У-6 (вар)-- определять стоимость хранения;	Осуществляет расчеты по определению стоимости хранения
У-7 (вар)- отчитываться за потери при хранении;	Пользуется табличными данными по естественной убыли товаров, составляет документы по списанию товаров
У-8 (вар) -составлять заказы на товары в соответствии с вместимостью складских помещений;	Демонстрирует навыки расчета площади, вместимости складских помещений, составляет заявки на поставку товара.
У-9 (вар) - проводить органолептический анализ входящего сырья с заполнением производственного журнала	Демонстрирует навыки по органолептической оценке качества товара, заполняет бракеражный журнал
У-10 (вар) - проводить сравнительный анализ входящего сырья с требованиями соответствующей нормативно-технической документации	Критически оценивает качество продукции, делает соответствующие выводы.
У-11 (вар) - требования к маркировке, содержащейся на ярлыках, упаковка	Оценивает качество упаковки. Проводит расшифровывание маркировки товара и входящие в ее состав информационные знаки
У-12 (вар)- виды товарных потерь и их актирование;	Устанавливает товарные потери, причины их возникновения, и предлагает меры по снижению Демонстрирует навыки составления актов списания продовольственных товаров
3-1 ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;	Проводит идентификацию товаров однородных групп определенного класса по ассортиментной принадлежности. Знает товароведную характеристику конкретных товаров. Определяет количественные и качественные характеристики единичных экземпляров и товарных партий
3-2 виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;	Ориентируется в нормативных документах: стандартах, сертификатах и декларациях.
3-3 методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;	Знает методы определения качества органолептическим и лабораторным методами.
3-4 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;	Проводит оценку факторов, влияющих на сохранность продовольственных товаров.
3-5 -виды складских помещений и требования к ним;	Знает классификацию складских помещений, предъявляемые требования
3-6 -правила оформления заказа на продукты со склада и приёма продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.	Демонстрирует знания по видам документации для заказа товаров, сырья.
3-10 (вар.) пищевые вещества и их значение для организма человека	определяет значение белков, жиров, углеводов и других химических веществ для организма человека
3-12 (вар)- суточную норму потребности человека в питательных веществах	Знает суточную норму потребности человека в питательных веществах
3-13(вар.) условия хранения продовольственных товаров	Знает методы контроля за условиями хранения и сроками реализации продаваемых продуктов
3-14 (вар.) классификацию и ассортимент продовольственных товаров;	Проводит идентификацию товаров однородных групп определенного класса по ассортиментной принадлежности

2. Оценка освоения теоретического курса дисциплины

2.1. Контрольные вопросы для оценки усвоенных знаний

1. Определение товароведения как научной дисциплины.
2. Типы классификации и кодирования товаров.
3. Ассортимент товаров.
4. Текущие и перспективные, общие и специфические требования к товарам.

5. Влияние химического состава и строения сырья и материалов на формирование свойств продовольственных товаров.
6. Классификация и характеристика наиболее важных факторов, влияющих на сохранение свойств товаров
7. Тара и упаковочные материалы.
8. Контроль качества товаров.
9. Информация о товаре.
10. Зерно. Химический состав зерна.
11. Ассортимент и пищевая ценность крупы. Хранение крупы
12. Мука. Ассортимент муки. Хранение муки.
13. Классификация и ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий. Болезни хлеба.
14. Классификация и ассортимент макаронных изделий.
15. Свежие плоды. Хранение свежих плодов.
16. Переработанные плоды. Сушеные плоды. Быстрозамороженные плоды и ягоды. Хранение переработанных плодов.
17. Свежие овощи. Хранение свежих овощей.
18. Переработанные овощи. Хранение переработанных овощей.
19. Пряности. Приправы.
20. Байховый чай. Прессованный чай.
21. Кофе.
22. Безалкогольные напитки.
23. Слабоалкогольные напитки.
24. Алкогольные напитки.
25. Ассортимент и краткая характеристика табачных изделий.
26. Крахмал и крахмалопродукты.
27. Сахар, заменители сахара
28. Мед. Классификация и ассортимент.
29. Кондитерские товары.
30. Молоко. Состав, ассортимент и потребительские свойства молока.
31. Молочные консервы.
32. Мороженое. Виды мороженого.
33. Масло коровье. Ассортимент и классификация сливочного масла.
34. Кисломолочные продукты. Творог и творожные изделия. Сыры.
35. Классификация жиров. Химические изменения и порча пищевых жиров.
36. Растительные масла. Ассортимент и требования к качеству растительного масла.
37. Животные топленые жиры. Ассортимент и требования к качеству пищевых животных топленых жиров
38. Маргариновая продукция. Классификация и ассортимент маргарина.
39. Кулинарные, кондитерские и хлебопекарные жиры.
40. Майонез. Классификация и ассортимент майонеза.
41. Морфология и химический состав мяса.
42. Классификация и маркировка мяса.
43. Разделка туш для розничной торговли.
44. Субпродукты.
45. Мясо птицы. Хранение мяса, субпродуктов и мяса птицы.
46. Колбасные изделия. Схема производства колбасных изделий.
47. Копченые продукты из свинины, говядины и баранины.
48. Мясные консервы. Мясные полуфабрикаты. Мясные кулинарные изделия.
49. Пищевая ценность, строение и химический состав яиц.
50. Классификация, дефекты, упаковка и хранение яиц
51. Продукты переработки яиц: мороженые яичные продукты.
52. Основы производства яичных продуктов.
53. Строение тела рыбы.
54. Химический состав мяса рыбы.
55. Живая товарная рыба.
56. Влияние холодильной обработки на качество рыбы
57. Соленые и маринованные рыбные товары
58. Сушеные, вяленые и копченые рыбные товары.
59. Ассортимент рыбных презервов.

60. Химический состав и ассортимент икры.

3. Структура контрольно-оценочных средств дифференцированного зачета

Критерии оценок

Выполнение заданий оценивается общепринятым критериям при переводе баллов в оценку: выше 90% правильных ответов из максимально возможных – оценка «5»; от 90% до 70% - «4»; от 70% до 50% - «3»; менее 50% - «2».

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если обучающийся набрал 27-25 баллов;
- оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если обучающийся набрал 24-20 баллов;
- оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обучающийся набрал 19-15 баллов;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обучающийся набрал 14 баллов и менее;

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

ВАРИАНТ 1

Инструкция

Вам предлагается выполнить следующие задания:

1 задания в тестовой форме, предполагает выбор одного ответа;

2 теоретические вопросы, в которых необходимо изложить основную суть вопроса;

Вам предлагается выполнить задания на отдельном листе.

Время выполнения всех заданий - 40 минут

Оснащение: бумага, ручка, вариант задания.

Тестовые задания

1. К какой группе овощей относится сельдерей? а) корнеплоды; б) плодовые; в) салатные
2. Какие овощи относятся к плодовым овощам:
а) картофель, свекла, морковь; б) помидоры, перец, баклажан;
в) капуста, спаржа, редька.
3. Выберите ягоду которая относится по классификации к «ложной ягоде»
а) клюква; б) малина; в) земляника
4. Какую крупу получают из гречихи? а) толокно; б) геркулес; в) продел
5. Какую крупу получают из просо? а) чечевица; б) пшено; в) пшеничная
6. Закончите правильно определение: *Чем больше выход муки при помоле тем...*
а) она полезнее б) ниже сорт; в) лучше для производителя
7. Какова допустимая величина металлопримесей при магнитной очистке муки?
а) 7 мг/кг; б) 5 мг/кг; в) 3 мг/кг.
8. Из какой муки вырабатывают макаронные изделия группы « А»
а) из муки высшего сорта (из твердой пшеницы) б) из хлебопекарной пшеничной муки
в) из муки, полученной из мягкой стекловидной пшеницы
9. Свинину, какой категории используют в промышленную переработку?
а) свинину II кат. б) свинину III кат. в) свинину IV кат
10. Какой белок обуславливает окраску мышечной ткани? а) миоген б) миоглобин в) коллаген
11. Как называется неполноценный белок содержащийся в мясе? а) эластин, б) гликоген, в) миоглобин
12. Какой вид колбас выпускают без добавления нитритов?
а) вареные б) копченые в) ливерные
13. К какому виду колбас относятся мясные хлебы:
а) вареные; б) полукопченые; в) сырокопченые
14. Какой вид рыбы является представителем семейства тресковых? а) белуга; б) форель; в) пикша
15. Какой вид рыбы является представителем семейства лососевых? а) севрюга; б) кета; в) салака
16. Какой вид рыбы является представителем семейства карповых? а) сазан; б) горбуша; в) судак
17. Срок хранения живой рыбы на ПОП? а) неограниченно; б) 5-10 дней; в) 1-2 дня.
18. Срок хранения охлажденной рыбы на ПОП? а) 24 ч; б) 48 ч; в) 36ч
19. Какие морепродукты относят к ракообразным:
а) кальмары, морские гребешки; б) омары, креветки, лангусты;
в) мидии, трепанги, устрицы
20. Рыба, какого способа копчения имеет более длительные сроки хранения?
а) холодного копчения; б) горячего копчения; в) срок хранения не зависит от способа копчения.
21. Каким способом можно определить наличие мела в молоке?
а) добавлением йода; б) добавлением уксуса; в) добавлением марганцовки

22. Какой йогурт предпочтительнее выбирать?
 а) клубничный, срок хранения 7 суток; б) персиковый, срок хранения 30 суток;
 в) яблочный натуральный, срок хранения 90 суток.
23. Как можно распознать дважды замороженный меланж?
 а) становится оранжевого цвета; б) становится белого цвета;
 в) нет бугорка на поверхности; г) имеется впадина на поверхности
24. Выпишите водорастворимые витамины: А, Д, В, К, Р
- Теоретические задания**
25. Опишите требования к качеству сливочного масла. Какие дефекты не допустимы?
26. Чем отличаются мягкие сычужные сыры от твердых?
27. На какие группы по степени очистки делят растительные масла?

Оценивание: вопросы оцениваются по 1 баллу Максимальное количество баллов 27	Шкала оценивания: 27-25 баллов отметка 5 «отлично»; 24-20 баллов отметка 4 «хорошо»; 19-15 баллов отметка 3 «удовлетворительно»; 14 и менее баллов отметка 2 «неудовлетворительно».
---	--

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

ВАРИАНТ 2

Инструкция

Вам предлагается выполнить следующие задания:

1 задания в тестовой форме, предполагает выбор одного ответа;
2 теоретические вопросы, в которых необходимо изложить основную суть вопроса;
Вам предлагается выполнить задания на отдельном листе.

Время выполнения всех заданий - 40 минут

Оснащение: бумага, ручка, вариант задания.

Тестовые задания

1. Какие овощи относятся к десертным:
 а) артишок, спаржа, ревень б) укроп, эстрагон, чаберв) персики, бананы, киви
2. Какие овощи относят к корнеплодам:
 а) морковь, картофель, батат; б) морковь, свекла, репав) морковь, свекла, кабачки
3. К какой группе относится айва?
 а) косточковые плоды; б) семечковые плоды; в) цитрусовые плоды; г) тропические плоды
4. Какую крупу получают из пшеницы? а) перловая; б) манная; в) ячневая
5. Какую крупу получают из ячменя? а) перловая; б) манная; в) просо
6. Какой показатель определяет хлебопекарные свойства муки?
 а) размер крупинок; б) рассыпчатость; в) количеством клейковины
7. Как называется белковая часть муки? а) отруби; б) жмых; в) клейковина
8. К какому типу макаронных изделий относят вермишель?
 а) фигурные; б) нитеобразные; в) лentoобразные; г) трубчатые
9. Какое вещество обуславливает жесткость мяса? а) протопектин б) эластин в) миоглобин
10. Какие ткани мяса животных являются основными?
 а) мышечная и соединительная; б) мышечная, соединительная, жировая и костная;
 в) мышечная, соединительная, жировая
11. Какой жир является наиболее тугоплавким? а) свиной б) бараний в) говяжий
12. На сколько категорий по пищевой ценности подразделяют субпродукты?
 а) на 2 категории; б) на 3 категории; в) на 4 категории
13. Какое время можно хранить фаршированные колбасы? а) 72 ч. б) 24ч. в) 30 сут
14. Какие рыбы относятся к семейству осетровых:
 а) треска, минтай; б) севрюга, белуга; в) судак, окунь
15. Какие рыбы относятся к семейству лососевых:
 а) осётр сибирский, пикша; б) горбуша, чавыча, сёмга; в) сазан, карп, лосось?
16. К какому семейству рыб относится минтай: а) карповых; б) осетровых; в) тресковых.
17. Из каких рыб получают красную икру?
 а) белуги, осетра, севрюги; б) кеты, горбуши; в) минтая, трески
18. Какую рыбу используют для приготовления «Шпроты в масле»?
 а) шпроты, сазан; б) балтийская килька, салака; в) севрюга, кета.
19. Какие морепродукты относятся к моллюскам?
 а) раки, мидии, устрицы; б) устрицы, кальмары, морские гребешки
20. Что используется при пряном посоле рыбы, кроме соли?
 а) только черный перец и лавровый лист; б) смесь различных пряностей;

- в) смесь различных пряностей и сахар; г) смесь пряностей, сахар и уксусная кислота.
21. В каком виде молока не сохраняются микроорганизмы?
а) в стерилизованном; б) в пастеризованном; в) в сухом.
22. Каким способом можно определить наличие крахмала в молоке?
а) добавлением йода; б) добавлением уксуса; в) добавлением марганцовки
23. В течение, какого времени яйца считаются диетическими? а) 15 суток б) 10 суток в) 7 суток
24. Выпишите жирорастворимые витамины: А, В, С, К, Р
25. Опишите требования к качеству свежего мяса говядины.
26. Чем отличается производство черного и зеленого чая?
27. На какие группы делят кисломолочные продукты?

<u>Оценивание:</u> вопросы оцениваются по 1 баллу Максимальное количество баллов 27	<u>Шкала оценивания:</u> 27-25 баллов отметка 5 «отлично»; 24-20 баллов отметка 4 «хорошо»; 19-15 баллов отметка 3 «удовлетворительно»; 14 и менее баллов отметка 2 «неудовлетворительно».
---	--

ПАКЕТ ПРЕПОДАВАТЕЛЯ

УСЛОВИЯ проведения дифференцированного зачета

дифзачет проводится в группе без деления

Количество вариантов задания для экзаменующегося – каждому 1

Задания предусматривают одновременную проверку усвоенных знаний и освоенных умений по всем профессионально значимым темам программы.

Ответы предоставляются письмен.

Время выполнения задания - 40 минут

Оснащение:Бумага, ручка,вариант задания.

ЗАЧЕТНАЯ ВЕДОМОСТЬ

Дифференцированный зачет оформляется зачетной ведомостью, которая сдается в учебную часть или курирующему зам. директора. Результаты диф.зачета дублируются в журнал и учитываются при выведении итоговой оценки студента

Эталоны ответов тестовой части

1 вариант	2 вариант
1. а	13. а
2. б	14. в
3. б	15. б
4. б	16. а
5. б	17. в
6. а	18. б
7. в	19. б
8. б	20 а
9. в	21 б
10. б	22а
11. а	23 в
12. в	24. в,р