МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «НЕФТЕКУМСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

К ПРОГРАММЕ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА

ОП. 02 «Основы товароведения продовольственных товаров»

по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

2022 г.

Одобрен
На заседании профессионального методического объединения педагогов профессий: Мастер отделочных строительных работ, Сварщик (ручной и частично механизированной сварки (наплавки)), 1Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования (по отраслям), Мастер общестроительных работ, . Повар, кондитер

Протокол № 1 от 26 .08.2022

Руководитель ПМО Стригунова Г.Ф.

Утверждаю

Заместитель директора по ТО
Ковальчук Н.Е.

« 26 » 08 2022 г.

Составитель: Агаджанов А.Н. мастер производственного обучения ГБПОУ НРПК
(Ф.И.О., должность)

1. Паспорт фонда оценочных средств
1.1 Область применения фонда оценочных средств

Фонда оценочных средств (ФОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОП. 02 Основы товароведения продовольственных товаров

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

ФОС разработан в соответствии с:
-программой подготовки квалифицированных рабочих, служащих профессии 43.01.09. Повар, кондитер;
-рабочей программой учебной дисциплины **ОП. 02 Основы товароведения продовольственных товаров**

2. Контролируемые темы дисциплины ОП. 02 Основы товароведения продовольственных товаров

Темы дисциплины	**Форма контроля и оценивания**	
	Текущий контроль	**Промежуточная аттестация**
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	Устный опрос Составление таблиц Тестовый контроль, решение ситуационных задач Наблюдение и оценка выполнения практических действий.	
Тема 1.Классификация продовольственных товаров	Подготовка докладов. Анализ письменного тестирования.	
Тема 2 Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Устный опрос. Ответы на контрольные вопросы. Анализ письменного тестирования.	
Тема 3 Товароведная характеристика зерновых товаров	Устный опрос Ответы на контрольные вопросы при выполнении практического задания Подготовка доклада Оценка выполнения практического задания .	
Тема 4 Товароведная характеристика молочных товаров	Устный опрос. Подготовка докладов. Оценка выполнения практического задания. Решение ситуационных задач.	
Тема 5 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Устный опрос. Подготовка докладов.	

	Оценка выполнения практического задания. Решение ситуационных задач.	
Тема 6 Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов	Устный опрос. Подготовка докладов. Оценка выполнения практического задания. Решение ситуационных задач.	
Тема 7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	Устный опрос. Подготовка докладов. Оценка выполнения практического задания. Решение ситуационных задач.	
Тема 8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Устный опрос. Подготовка докладов. Оценка выполнения практического задания. Решение ситуационных задач.	

3. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

2.1. В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений, знаний, профессиональных и общих компетенций:

Профессиональные и общие компетенции, которые возможно сгруппировать для проверки	**Показатели оценки результата**
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь**: . проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	Проведение органолептической оценки качества пищевого сырья и продуктов в соответствии нормативных документов. Расчёт энергетической ценности продуктов питания и блюд , согласно методики расчета и справочника «Химический состав пищевых продуктов»
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать:** ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков. Зн9	Полнота знаний ассортимента и характеристик основных групп продовольственных товаров Полнота знаний определения качества пищевых продуктов органолептическим методом Полнота знаний при определении видов упаковки, условий хранения и

усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;	транспортирования пищевых продуктов

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регла
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

ПК 3.4	реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
Код	**Наименование общих компетенций**
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления

	здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

4. Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины Основы товароведения продовольственных товаров»

Проверяемые знания, умения	**Критерии оценки**
Знания: Перечисляет ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров	В зависимости от типа вопроса ответ считается правильным, если: в тестовом задании закрытой формы с выбором ответа выбран правильный ответ (за правильный ответ дается 0,1 балла);в тестовом задании открытой формы дан правильный ответ (за правильный ответ дается 0,2 балла);в тестовом задании на установление соответствия, если сопоставление произведено верно для всех пар (за правильный ответ дается 0,3 балла);в тестовом задании на установление правильной последовательности установлена правильная последовательность(за правильный ответ дается 0,4 балла).Пример расчёта итогового балла и его перевода в оценку, если: Максимальное количество баллов за тестирование- 5
Называет виды сопроводительной документации на различные группы продуктов	
Рассказывает методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов	
Приводит примеры видам складских помещений и требования к ним	
Перечисляет правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков	
Называет современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов	
Умения:	Максимальное количество баллов за решение 2 задач - 20 Общее количество максимальных баллов - 25
Показывает способы проведения органолептической оценки качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья	
Объясняет условия оценки и организации хранения продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП)	
Поясняет оформление учетно-отчетной документации по расходу и хранению продуктов	
Показывает виды контроля хранения и расхода продуктов	
Условия выполнения задания: кабинет (лаборатория) организации хранения и контроля запасов и сырья, организация обслуживания *Максимальное время выполнения заданий:* 1 час.	

Выберите правильный вариант ответа

1. Основная зерновая культура:
а) пшеница б) овёс в) рожь г) ячмень

2. Важные составные части муки:
а) углеводы б) крахмал и белки в) витамины г) жиры

3. Порошкообразный продукт, используемый в хлебопечении:
а) мука б) сахар в) соль г) яичный порошок

4. По какому признаку делятся макаронные изделия:
а) по виду б) по форме в) по размеру г) по цвету

5. Ответственная операция при изготовлении макарон:
а) замес теста б) формование в) сушка г) развешивание
6. Высушенные продукты растительного происхождения:
а) приправы б) молодые побеги растений в) пряности г) чай

7.Что произойдет с тестом, если увеличить время расстойки:
а) ничего б) расплывается и киснет в) получается пористое изделие г) потеряет в массе

8. Время выпечки хлеба:
а) 30 мин.б) от 8 до 80 мин. в) от 50 до 120 мин. г) 1 час.

9. Опара составляет:
а) 40% воды – 60% муки
б) 50% воды – 50% муки
в) 60% воды – 40% муки
г) 30% воды – 50% муки

10. Закваска для бараночных изделий:
а) закваска
б) притвор в) солод
г) опара

11. Земляника относится к…
а) сложным ягодам
б) настоящим ягодам
в) ложным ягодам
г) лесным

12. Апельсин относится к…
а) тропическим плодам
б) цитрусовым плодам
в) экзотическим плодам
г) субтропическим плодам

13. Более ценная часть гриба:
а) весь гриб
б) шляпка
в) ножка г) нет пищевой ценности

14. Какие пищевые вещества обуславливают аромат и приятный вкус грибных блюд:
а) витамины
б) углеводы в) экстрактивные вещества г) жиры

15. Какие пищевые вещества обуславливают вяжущий и терпкий вкус:
а) дубильные вещества б) органические кислоты в) ароматические вещества г) экстрактивные вещества

16. Продукт, который обладает лечебными свойствами, укрепляет нервную систему, улучшает работу кишечника:
а) водка б) фрукты в) мёд г) сахар

17. Это мучные кондитерские изделия разнообразной формы:
а) торт б) пирожное в) пряники г) конфеты

18. Из чего получают чай:
а) из шиповника, мяты и т.д. б) из молодых побегов многолетнего вечнозеленого кустарника. в) из молодых побегов смородины, малины. .

Допишите предложение:
19. Пряности представляют собой.....

20. Значение пряностей заключается в том, что они .....

Вставьте пропущенные слова:
21. Для приготовления блюд из яиц используют …. , меланж, ……. .

22. Столовый уксус содержит …….. % уксусной кислоты.

23. Виды кофе:
а) аравийский
б) либерийский ……
в) ,……..
г) краснодарский

24. Ассортимент кофе:
а) …….. б) кофе в зернах в) кофе молотый

Установите соответствие:
25. Выбрать по определению вид алкогольного напитка

Алкогольные напитки	Определение напитка
а. игристые вина.	1. Эти вина называют «вермутами», что в переводе с немецкого означает «полынь». Они имеют мягкий приятный вкус, слегка горьковатый и жгучий, со специфическими ароматами трав с преобладанием полынного тона.
д. специальные вина.	2. Эти вина искусственно насыщают углекислым газом, во вкусе ощущается острота, свойственная газированным напиткам.
б. безалкогольные вина.	3. Эти вина содержат углекислый газ, который образуется при вторичном брожении.
в. шипучие вина.	4. Это освежающие вина, содержат 0,5% алкоголя, который выпаривается под вакуумом на последнем этапе производства.

г. ароматизированные вина.	5. Алкогольные напитки, получаемые в результате полного или частичного брожения сока свежего винограда без добавления спирта, сахара, ароматизирующих или каких либо других веществ. Содержание спирта в них 9 до 14%.
е. натуральные вина.	6. Особенностью приготовления этих вин является неполное сбраживание сусла при добавлении ректификованного этилового спирта. Добавка спирта приостанавливает процесс брожения и сохраняет несброженный сахар. По содержанию спирта подразделяются на сухие, крепкие, полудесертные, десертные, ликерные.

26. Между напитками и классификацией

1. Виски	а. ликёроводочные изделия
2. Бальзам	б. виноградные вина
3. Шампанское	в. слабоалкогольные напитки
4. Кока-кола	г. безалкогольные напитки
5. Кагор	
6. Пиво	
7. Мускат	
8. Нектар	

27. Между изделиями и сроками хранения:

а) изделия с масляным кремом	в) 72час;
б изделия с творожным кремом	г) 36 час;
д) изделия с белковым кремом	е) 24час.

Установите правильную последовательность

28. Процесс подготовки яичного порошка к производству:
а) соединяют с водой или молоком в соотношении 1:3,5
б) просеивают
в) выдерживают 30 минут для набухания
г) вымешивают

29. Обработка яиц к производству:
а) промываем в проточной воде
б) замачиваем на 10 минут в) обрабатываем раствором хлорамина г) мойка в тёплой воде с добавлением кальцинированной соды

30. Последовательность операций при производстве пива.
а) варка сусла б) приготовление затора в) брожение сусла г) получение солода
д) обработка е) розлив ж) выдержка.

Эталон ответа

1. а	16. б
2. б	17. б
3. а	18. б
4. а	19. растительные пищевые добавки
5. а	20. добавляют блюдам особый вкус и аромат
6. в	21. яйца, яичный порошок

7. б	22. 6%, 9%
8. в	23. робуста
9. а	24. кофе растворимый
10. а	25. а-3; б-4; в-2; г-1; д-6; е-5
11. а	26. 1-а; 2-а; 3-в; 4-г; 5-б; 6-в; 7-б; 8-в
12. б	27. а-е; б-г; д-в
13. б	28. б, а, в, г
14. в	29. а, б. в, г
15. а	30. д, б, а, в, г, ж, е

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не оценивается