

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для оценки результатов освоения учебной дисциплины

ОП.04 Основы товароведения продовольственных товаров

основной образовательной программы среднего профессионального
образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

Квалификация (и): повар, кондитер

Форма обучения: очная

*Нормативный срок освоения ПООП: 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования*

Разработчики:

Организация-разработчик: ГБПОУ Республики Марий Эл «Колледж индустрии и предпринимательства»

Разработчик:

Зиновьева Т. В., мастер производственного обучения ГБПОУ
Республики Марий Эл «Колледж Индустрии и Предпринимательства»


Утверждаю:



Васюкова Е.Д., заместитель директора по УР ГБПОУ
Республики Марий Эл «Колледж Индустрии и Предпринимательства»
№ 1 от «01» сентября 2020 г.

Рассмотрена на заседании ЦМК
Протокол заседания цикловой методической комиссии

№ 1 от «01» сентября 2020 г.

Председатель  /Н.Е.Долгова/

1. Общая характеристика комплекта оценочных средств (КОС)

1.1 Область применения

Комплект оценочных средств предназначен для контроля и оценки результатов освоения **ОП. 04 Основы товароведения продовольственных товаров**

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

КОС включает контрольные материалы для проведения текущего (рубежного) контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

КОС разработан в соответствии с:
ФГОС, Положением о формировании фонда оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, учебным планом, рабочей программой УД.

1.2 Результаты освоения учебной дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

ПК.	Уметь
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
	оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);
	оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;
	осуществлять контроль хранения и расхода продуктов
	Знать
31	ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров
32	виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
33	методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
34	современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;
35	виды складских помещений и требования к ним;
36	правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков

ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

ОК 10	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</p> <p>понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
ЛР 8	<p>Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп.</p> <p>Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства</p>	<p>Различные этнокультурные, социальные, конфессиональные и иные группы.</p> <p>сохранение, преумножение и трансляция культурных традиций и ценностей многонационального российского государства</p>
ЛР 9	<p>Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного здорового образа жизни, спорта:</p> <p>предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д.</p> <p>Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях</p>	<p>ЗОЖ, Стрессово-устойчивая обстановка в различных ситуациях.</p>
ЛР 10	<p>Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой</p>	<p>Требования защиты окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой</p>
ЛР 11	<p>Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры</p>	<p>Уважение к эстетическим ценностям,</p>

1.3 Формы контроля и оценивания результатов освоения учебной дисциплины

Таблица 1

Код результата обучения	Формы		
	текущего контроля	рубежного контроля	промежуточной аттестации
1	2	3	4
У.1		Практическая работа	дифзачет
У.2		Практическая работа	
У.3		Практическая работа	
У.4		Практическая работа	
У5		Практическая работа	
У3- 5		Практическая работа	
3.1	Устный опрос		
3.1 - 2	Устный опрос,		
3.3 -2	Самостоятельная работа		
3.4	Устный опрос самостоятельная работа		
3.5,6	Устный опрос, самостоятельная работа		
31 – 36	Контрольная работа		

1.4 Организация контроля и оценки освоения программы УД

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по учебной дисциплине ОП.04. Основы товароведения продовольственных товаров, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Текущий контроль осуществляется на аудиторных занятиях в форме устного и письменного опроса; письменного оформления и защиты практической (лабораторной) работы.

Рубежный контроль осуществляется на аудиторных занятиях в форме письменной контрольной работы. Работа считается выполненной на «3», если количество правильно выполненных заданий составляет 70%; «4» - 80%; «5» - 90%.

Промежуточный (итоговый) контроль осуществляется в форме экзамена или дифференцированного зачета. Условиями успешной сдачи являются успешное выполнение практических и дополнительных письменных работ.

1.5 Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных процедур

Текущий контроль: комплект учебных принадлежностей (ручка, карандаш, линейка), тетрадь для оформления внеаудиторной самостоятельной работы.

Рубежный контроль: ручка, бланк, тетрадь для оформления практической работы, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.

Промежуточный (итоговый) контроль: ручка, бланк.

II. Комплект материалов для оценки освоения УД

2.1 Оценочные средства для текущего контроля

Типы заданий для текущего контроля

Разделы/ темы по программе УД	Тип задания*													
	31	32	33	34	35	36	36							
Раздел 1. Нормативно - правовая база охраны труда														
Тема 1.1. Законодательство в области охраны труда	Устный опрос	Устный опрос	Устный опрос											
Тема 1.2 Обеспечение охраны труда				Устный опрос		Устный опрос	Устный опрос							
Тема 1.3. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях					Устный опрос									

Прилагаются оценочные средства (Приложение 1).

2.2 Оценочные средства для рубежного контроля

Типы заданий для рубежного контроля

Разделы/ темы по программе УД	У1	У 1.2.3	У3. 2, 1	У 4. 5. 3	У5. 4. 1		
Тема 1 Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Практическая работа №1 Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда						
Тема 2. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		Практическая работа №2 Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам					
Тема 3 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов			Практическая работа №3 Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов в травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов				
Тема 4 Товароведная характеристика			Практическая работа №4				

а рыбы, рыбных продуктов пищевых жиров							
Тема 5 Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров				Практическая работа №4			
Тема 6 Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров				Практическая работа №4	Практическая работа №5		

Прилагаются оценочные средства (в методических рекомендациях по проведению практических работ).

2.3 Оценочные средства для итогового контроля (промежуточной аттестации)

Прилагаются оценочные средства (Приложение).

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Оценочные средства для итогового контроля (промежуточной аттестации)

ОП. 04 Основы товароведения продовольственных товаров

6. Структура теста.

1 вариант

1. Решите задачу

Используя стандарты на пищевые продукты, определите массу квашеной капусты после свободного стекания сока, если масса тары с шинкованной квашеной капустой 2,75кг, масса тары 950г, а масса сока после свободного стекания 270г. Соответствует ли это требуемым нормам по стандарту?

2. Используя стандарты на пищевые продукты, дайте заключение о качестве рисовой крупы, если анализ навески весом в 10 грамм показал, что в крупе содержится пожелтевших ядер 0,03г.; ядер с красными полосками 0,2г.; нешелушенных зерен 0.02г. и определите, соответствует ли рисовая крупа требованиям стандарта. Дайте заключение о качестве крупы.

3. Используя таблицу «Химический состав и энергетическая ценность 100г продуктов», рассчитайте калорийность продуктов
180г квашеной капусты,
170г свежего зеленого горошка,
120г моркови свежей.

4. Установите соответствие между рыбными консервами и их ассортиментом

Рыбные консервы	Ассортимент консервов
1. Закусочные консервы	А Сельдь в желе, печень трески натуральная, суп рыбный любительский, рагу из лососевых рыб, скумбрия в бульоне.
2. Натуральные консервы	Б Шпроты в масле, рыба копченая в масле, котлеты и фрикадельки в томатном соусе, паштет шпротный, паштет из печени трески, килька

	в томатном соусе.
3. Пресервы	В Котлеты и фрикадельки с овощным гарниром, голубцы рыбные в томатном соусе, тефтели рыбные с овощами
4. Рыборастительные консервы	Г филе рыбы с майонезом, кусочки рыбы с горчичным соусом, филе рыбы под маринадной заливкой, кусочки рыбы в укропном соусе
	Д Паштет из печени трески, сельдь в желе, голубцы рыбные в томатном соусе, кусочки рыбные в укропном соусе.

5. Определите маркировку птицы по возрасту, по способу обработки, по упитанности:

- 1 - цыплята-бройлеры потрошенные 1 категории,
- 2 - куры полупотрошенные 2 категории,
- 3 - куры потрошенные с комплектом потрохов и шей 1 категории,
- 4 - гуси потрошенные 2 категории,
- 5 - индейки 1 категории потрошенные,

6. Расшифруйте маркировку консервов:

- 1) 280 КП70 1230903
- 2) М48801120605

7. Запишите в соответствующие столбцы таблицы углеводы по заданным критериям.

моносахариды	дисахариды	полисахариды
1	1	1
2	2	2
3	3	3
		4

8. Определите, какому виду соответствуют данные макаронные изделия:

Макаронные изделия	Вид макаронных изделий
1 - узкая, широкая, гофрированная	А - трубчатые
2 - обыкновенная, паутинка, яичная	Б - фигурные
3 - звездочки, ракушки, алфавит	В - вермишель
4 - макароны, рожки, перья	Г - лапша

9. Определите соответствие между дефектами яиц и их признаками.

ДЕФЕКТЫ ЯИЦ	ПРИЗНАКИ
1. Красюк	А) яйцо с поврежденной скорлупой, подскорлупной, белочной оболочками
2. Тек	Б) яйцо с однообразной рыжеватой окраской содержимого
3. Тумак	В) яйцо, изъятое из инкубатора как неоплодотворенное
4. Миражное	Г) яйцо с испорченным содержимым под воздействием плесневых грибов и гнилостных бактерий, при овоскопировании яйцо не прозрачное, содержимое имеет гнилостный запах

10. Выберите правильный вариант ответа.

Какие крупы получают из пшеницы

- а) перловая, ячневая;
- б) «Полтавская», «Артек»;
- в) рисовая, гречневая ядрица

2 вариант

1. Решите задачу.

Используя стандарты на пищевые продукты, определите массу квашеной капусты после свободного стекания сока, если масса тары с рубленой квашеной капустой 2,65кг, масса тары 900г, а масса сока после свободного стекания 260г. Соответствует ли это требуемым нормам по стандарту?

2. Используя стандарты на пищевые продукты, дайте заключение о качестве продукта и определите, соответствует ли масло крестьянское 1 сорту.

Крестьянское масло имеет недостаточно выраженный вкус, запах и незначительную горечь; рыхлую консистенцию, неоднородный цвет.

3. Используя таблицу «Химический состав и энергетическая ценность 100г продуктов», рассчитайте калорийность продуктов

- 170г соленых огурцов,
- 90г фасоли,
- 120г свеклы

4. Установите соответствие овощных консервов и их ассортимента

Овощные консервы	Ассортимент консервов
1. Натуральные консервы	А. Морковь пассерованная, капуста тушеная, борщевая заправка, суповая заправка, лук пассерованный
2. Закусочные консервы	Б. Томат-пюре, томат-паста, томатный сок, томатные соусы.
3. Обеденные консервы	В. Морковь натуральная, свекла натуральная, зеленый горошек, цветная капуста, фасоль белая
4. Томатопродукты	Г. Салат овощной с перцем, перец фаршированный, винегрет с грибами
5. Заправки для первых и вторых блюд	Д. Овощные солянки, голубцы мясные, борщи, щи, рассольники Картофель тушеный с грибами, овощи с мясом
	Е. Лук пассерованный, томатный сок, морковь натуральная, салат овощной с перцем, овощные солянки.

5. Определите маркировку птицы по возрасту, по способу обработки, по упитанности:

- 1 - цыплята 1 категории,
- 2 - куры полупотрошенные 2 категории,
- 3 - куры потрошенные с комплектом потрохов и шей 1 категории,

- 4 - гусята 1 категории,
5 - куры 1 категории потрошенные

6. Расшифруйте маркировку консервов:

- 1) 05198M2171003
2) 137157P1030704

7. Запишите в соответствующие столбцы таблицы виды витаминов по заданным критериям.

Водорастворимые	Жирорастворимые	Витаминоподобные
1	1	1
2	2	2
3	3	3
4	4	4
5		
6		

8. Установите соответствие между видами огурцов и их размерами:

Виды огурцов	Размеры огурцов
1. Пикули	А. 5,1 – 7см
2. Корнишоны 1 группы	Б. 5см
3. Корнишоны 2 группы	В. 9,1 – 11см
4. Зеленцы мелкие	Г. 7,1 – 9см
5. Зеленцы средние и крупные	Д. 6 – 8см
	Е. 11,1 – 14см

9. Определите соответствие между дефектами яиц и их признаками.

ДЕФЕКТЫ ЯИЦ	ПРИЗНАКИ
1. Красюк	А) яйцо с поврежденной скорлупой, подскорлупной, белочной оболочками
2. Тек	Б) яйцо с однообразной рыжеватой окраской содержимого
3. Тумак	В) яйцо, изъятое из инкубатора как неоплодотворенное
4. Миражное	Г) яйцо с испорченным содержимым под воздействием плесневых грибов и гнилостных бактерий, при овоскопировании яйцо не прозрачное, содержимое имеет гнилостный запах
	Д) яйцо с белком зеленого цвета и резкий неприятный запах

10 Выберите правильный вариант ответа.

Столовые яйца — это яйца, срок хранения которых не превышает со дня снесения:

- а) 25 сут;
б) 7 сут;
в) 1 мес.

Эталоны ответов

1 вариант

1. Масса капусты 1,580г (100-15%). Да, соответствует.
По госту шинкованная капуста 80-90 %.
2. ГОСТ 6292 – 93 крупа рисовая (стр. 6, таблица 6)
 - пожелтевшие ядра 0,3%, $0,3 * 100 : 10 = 3 \%$, а по госту не более 0,5%,
 - с красными полосками 0,2 г. $0,2 * 100 : 10 = 2 \%$, а по госту не более 1 % (3 сорт)
 - нешелушенных зерен – 0,02г. $0,02 * 100 : 10 = 0,2 \%$, а по госту не более 0,2 %.Вывод: данная партия крупы не соответствует требованиям стандарта
3. Квашеная капуста – 18,18 ккал, зеленый горошек – 105,74 ккал, морковь - 39,6 ккал.
4. 1Б, 2А, 3Г, 4В
5. 1 – 1 ЕЕЦБ, 2 - 2 ЕК, 3 - 1 РК, 4 – 2 ЕЕГ, 5 – 1 ЕЕИ
6. 1) 280- ассортиментный знак, КП -индекс консервной промышленности , 70 –номер завода изготовителя, 1 –номер смены, 23 –число, 09-месяц, 03-год.
2) М – индекс консервной (молочной) промышленности, 48 –номер завода, 80 – ассортиментный знак, 1 –номер смены, 12 –число, 06-месяц, 05-год.
7. Моносахариды - глюкоза, фруктоза, галактоза
Дисахариды – сахароза, лактоза, мальтоза.
Полисахариды – крахмал, гликоген, клетчатка, пектиновые вещества.
8. 1-Г, 2 -В, 3-Б, 4- А
9. 1-Б, 2-А, 3-Г, 4-В
10. Б

2 вариант

1. Масса капусты 1,49 кг. Да, соответствует.
По госту рубленая капуста – 85 -88 %.
2. ГОСТ 37-91 масло коровье (стр. 6, таблица 6)
 - недостаточно выраженный вкус, запах и незначительная горечь – 3 балла
 - рыхлая консистенция -2 балла
 - неоднородный цвет – 1 балл
 - упаковка, маркировка – 3 балла $3 + 2 + 1 + 3 = 9$ баллов
Вывод: данная партия масла соответствует требованиям стандарта 1 сорта
3. Солёные огурцы – 9,35ккал
Фасоль – 257,4ккал
Свекла – 57,6ккал
4. 1 В, 2 Г, 3 Д, 4 Б, 5А.
5. 1- 1 Ц, 2 – 2 ЕК, 3 - 1 РК, 4 - 1 ГМ, 5 - 1 ЕЕК.
6. 1) 051- ассортиментный знак, 98 – номер завода, М-индекс консервной промышленности, 2- номер смены, 17-число, 10-месяц, 03-год.
2) 137- ассортиментный знак, 157 - номер завода, Р - индекс консервной промышленности, 1 –номер смены, 03- число, 07 месяц, 04 - год
7. 1. С, Р, В1, В2, В6, В9, В12 водорастворимые
2. А, D, Е, К жирорастворимые
3. U, F, В4, В15 витаминopodobные
8. 1 Б, 2 А, 3 Г, 4 В, 5 Е.
9. 9. 1-Б, 2-А, 3-Г, 4-В
10. в

Нормативные документы, литература для разработки КОС и подготовки обучающихся к экзамену:

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2020. – 336 с., [16] с. цв. ил.
2. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. член-корр. МАИ, проф. И. М. Скурихина и академика РАМН, проф. В. А. Тутельяна. - Х46 М.: ДеЛи принт, 2002. - 236 с.
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/