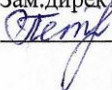


Государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Кунгурский колледж агротехнологий и управления »



Комплект контрольно-оценочных средств
по учебной дисциплине

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров
программы подготовки квалифицированных рабочих,
служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рассмотрено и одобрено на заседании Методической комиссии агротехнологических дисциплин  Л.В.Турышева « 18 » августа 2023г	Утверждаю Зам.директора  Л.И.Петрова
---	--

Комплект контрольно – оценочных средств по дисциплине ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер от 9 декабря 2016 г. № 1569, профессионального стандарта 33.011 Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09 2015г. № 610н ;

33.010 Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09. 2015 г. № 597н (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12 2015г. № 914н)

Организация – разработчик: ГБПОУ «Кунгурский колледж агротехнологий и управления

Разработчик :Терехина Л.В., преподаватель специальных дисциплин

Содержание

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств
2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке
3. Оценка освоения учебной дисциплины
 - 3.1. Формы и методы оценивания
 - 3.2. Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины
4. Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по учебной дисциплине

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

В результате освоения учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров слушатель должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, следующими умениями, знаниями, которые формируют профессиональную компетенцию, и общими компетенциями.

У1. Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;

У2. Оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);

У3. Оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;

У4. Осуществлять контроль хранения и расхода продуктов

З1. Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;

З2. Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;

З3. Методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;

З4. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;

З5. Виды складских помещений и требования к ним;

З6. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.

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 традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Формой аттестации по учебной дисциплине является дифференцированный зачёт.

2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

2.1. В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих компетенций:

Таблица 1.1

Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции	Форма контроля и оценивания
Уметь:	
У1. Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; 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.	Текущий контроль: тестирование, практическое задание Промежуточный контроль: дифференцированный зачёт
У2. Оценивать условия и организовывать	Текущий контроль:

хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); У3.Оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; У4.Осуществлять контроль хранения и расхода продуктов ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. ОК11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	тестирование, практическое задание Промежуточный контроль: дифференцированный зачёт
Знать:	
31.Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;	Текущий контроль: тестирование, практическое задание Промежуточный контроль: дифференцированный зачёт
32.Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;	

33.Методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;	Текущий контроль: тестирование, практическое задание Промежуточный контроль: дифференцированный зачёт
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	

3. Оценка освоения учебной дисциплины:

3.1. Формы и методы оценивания

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС ОП.02 Основы товароведения направленные на формирование общих и профессиональных компетенций. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация ОП.02 Основы товароведения проводятся с целью определения степени соответствия уровня освоения образовательных результатов требованиям ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 года № 1569; **Текущий контроль успеваемости обучающихся** – это систематическая проверка усвоения образовательных результатов, проводимая преподавателем на текущих занятиях согласно расписанию учебных занятий в соответствии с программой подготовки квалифицированных рабочих кадров (ППКРС) по профессии. Текущий контроль освоения программы учебной дисциплины осуществляется проверкой усвоения знаний и умений при выполнении заданий на лабораторных и практических занятиях.

Промежуточная аттестация обучающихся – процедура, проводимая с целью оценки качества освоения обучающимися содержания части учебной дисциплины в рамках проведения дифференцированного зачета (тестирование). Комплект материалов для промежуточной аттестации представлен в виде теста с вариантами ответов. Тестовые задания дифференцированного зачета позволяет оценить усвоенные знания . Условием положительной аттестации дисциплины является положительная оценка освоения всех умений и знаний по всем контролируемым показателям.

Практические занятия: При выполнении индивидуальных заданий на практических занятиях осуществляется **текущий контроль** освоения программы учебной дисциплины

3.2. Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины
3.2.1. Типовые задания для оценки знаний 32, 33,34,35,36 , умений У1, У2,У3,У4.(текущий контроль)

Задания в тестовой форме

Тест

Рыба и рыбные товары

Цель: текущий контроль и закрепление знаний.

1. Что является у рыбы органом дыхания?

а) кожа; б) чешуя; в) жабры;

2. Рыбы какого из перечисленных семейств обычно не продаются в живом виде?

а) скумбриевые; б) карповые; в) осетровые;

3. Какие факторы не влияют на сохранение качества живой рыбы при ее содержании в аквариумах в магазине?

а) температура воды; б) загруженность аквариума; в) состав воды;

4. В каком виде охлажденная рыба не выпускается?

а) неразделанная; б) потрошенная с головой; в) кусок;

г) потрошенная обезглавленная.

13. Рыбное филе замораживают до температуры ?

а) -10; б) -14; в) -18; г) -23

6. Что используют 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

7. Рыба какого копчения имеет ,как правило ,более плотную консистенцию

а) холодного копчения

б) горячего копчения

в) консистенция рыбы зависит от способа копчения

8. К речной рыбе относится..

а) белуга

б) килька

в) щука

9. Красное мясо у рыбы

а) щуки

б) карася

в) горбуши

10. Выберите из списка рыб, относящихся к каждому из названных семейств.

Семейства рыб: 1. камбаловые; 2. карповые; 3. лососевые; 4. окуневые; 5. осетровые; 6. сельдевые; 7. скумбриевые; 8. тресковые.	Рыбы: а) вобла; б) белуга; в) горбуша; г) ёрш; д) карась; е) кета; ж) морской язык; з) навага; и) палтус; к) путассу; л) салака; м) сардина; н) севрюга; о) судак; п) стерлядь; р) тунец; с) хек.
--	---

Тест

Молоко и молочные продукты

Цель: текущий контроль и закрепление знаний.

Выберите правильный ответ

1.К способам переработки молока не относится:

- А) сепарирование;
- Б) кисло-молочные продукты;
- В) стерилизация.

2.Пастеризация – это нагревание молока до температуры

- А) 70-75°C; Б) 100-110°C; В) 120-145°C.

3.К молочным консервам относится:

- А) сырое молоко;
- Б) пастеризованное молоко;
- В) сгущённое молоко.

4.Сырое молоко при температуре 4-8°C можно хранить:

- А) 20 часов;
- Б) 36 часов;
- В) 2 суток;
- Г) 10 суток.

5.Какие блюда из перечисленных ниже относятся к десерту?

- А) вареники;
- Б) кисель;
- В) молочный суп.

6.Какого масла не бывает?

- А) сырого; Б) топлёного; В) свежего.

7.По какому признаку не определяют доброкачественность молочных продуктов?

- А) по цвету;
- Б) по запаху;
- В) по размешиванию.

8.Что из перечисленного не относится к кисло-молочным продуктам:

А) творог; Б) ряженка; В) сыр.

9. Сливки какой жирностью не выпускают:

1. 8 %; 2. 10 %; 3. 15 %; 4. 35 %.

10. Кисломолочные продукты:

1. кисломолочные продукты являются диетическими;
2. продукты, полученные путем сквашивания молока, сливок, пахты, сыворотки, прошедших обязательную тепловую обработку;
3. улучшают обмен веществ, стимулируют выделение желудочного сока;
4. все вышеуказанные утверждения верны.

Тест

Вещества, содержащиеся в пищевых продуктах

Цель: текущий контроль и закрепление знаний.

Выберите правильный ответ из нескольких предложенных вариантов.

1. Какой вкус придают продуктам дубильные вещества?

а) сладкий; б) горький; в) терпкий; г) кислый.

2. В какой цвет окрашивают продукты содержащиеся в них антоцианы?

а) золотистый, коричневый; б) бордовый, фиолетовый;

в) зеленый разных оттенков; г) желтый, оранжевый.

3. Какие из перечисленных веществ обладают желирующим свойством?

а) ферменты; б) пектиновые вещества; в) гликозиды; г) фитонциды.

4. К какой группе веществ относится теобромин?

а) алкалоиды; б) эфирные масла; в) красящие вещества г) ароматические вещества.

5. Какой из перечисленных продуктов содержит наибольшее количество фитонцидов?

а) морковь б) клубника в) лук репчатый.

6. В каком из перечисленных продуктов содержится наибольшее количество дубильных веществ?

а) хрен б) редис в) фасоль г) помидор.

7. В какой цвет окрашивают продукты содержащиеся в них каротиноиды?

а) розовый, малиновый; б) бордовый, фиолетовый;

в) зеленый разных оттенков; г) желтый, оранжевый.

8. Какие из перечисленных веществ обладают бактерицидным действием?

а) пектиновые вещества; б) ферменты; в) фитонциды; г) гликозиды.

Вставьте пропущенные слова.

9. В позеленевшем картофеле накапливается ядовитый гликозид, который называется

10. Использование лука, чеснока, редьки для профилактики и лечения простудных заболеваний, объясняется тем, что они содержат

Тест

Методы консервирования

Цель: текущий контроль и закрепление знаний.

Выберите правильный ответ из нескольких предложенных вариантов.

- 1. Какой из перечисленных методов обеспечивает наиболее долгую сохраняемость продуктов?**
а) замораживание; б) квашение; в) маринование; г) пастеризация.
- 2. Какое вещество является консервантом при мариновании продуктов?**
а) молочная кислота; б) муравьиная кислота; в) уксусная кислота;
- 3. В каких условиях могут проводить естественную сушку?**
а) только на солнце; б) только в тени; в) как на солнце, так и в тени; г) в специальных аппаратах.
- 4. Какой из перечисленных методов консервирования наиболее полно сохраняет первоначальные потребительские свойства продуктов**
а) замораживание; б) охлаждение; в) маринование; г) квашение.
- 5. Какое вещество является консервантом при квашении продуктов?**
а) уксусная кислота; б) молочная кислота; в) соль. г) сахар
- 6. Разновидностью какого из перечисленных методов является сублимация?**
а) стерилизация; б) консервирование сахаром; в) маринование;
- 7. Какова должна быть минимальная концентрация соли, чтобы она оказывала консервирующее действие?**
а) 1 % б) 2% в) 3 %; г) консервирующее действие соли не зависит от ее концентрации.
- 8. Какой из перечисленных методов обеспечивает наиболее полное уничтожение микроорганизмов и их спор?**
а) замораживание; б) пастеризация; в) маринование; г) стерилизация.
- 9. При каком из перечисленных методов консервирования происходит обезвоживание клеток микроорганизмов?**
а) консервирование солью; б) пастеризация; в) маринование; г) квашение.
- 10. Какое из перечисленных веществ не является консервантом, используемым в пищевых продуктах?**
а) этиловый спирт; б) пектиновая кислота; в) сорбиновая кислота; г) бензойная кислота.

Флодоовощные товары

Цель: текущий контроль и закрепление знаний.

Выберите правильный ответ

- 1. Какие вещества обуславливают цвет моркови:**
а) хлорофилл; б) каротин; в) агар

2. Топинамбур это.....

а) корнеплод б) клубнеплод в) экзотический плод

3. Какие овощи содержат эфирные масла в повышенных количествах

а) свёкла, арбуз; б) петрушка, укроп; в) томаты, баклажаны

4. Какие овощи содержат повышенное количество фитонцидов:

а) помидоры, баклажаны; б) лук, чеснок; в) капуста, морковь

5. Какие овощи содержат больше крахмала:

а) морковь, свёкла; б) огурцы, кабачки; в) топинамбур, картофель

6. Сахар вырабатывают из культур растительного происхождения:

а) свекла б) тростник в) репа

7. В зависимости от используемой в пищу, части растения пряности делят:

а) цветочные б) корневые в) тыквенные

8. Существует несколько способов сушки овощей, плодов и ягод

а) естественная б) искусственный в) печной

9. К подгруппе клубнеплоды относят:

а) томат б) репу в) картофель

10. К подгруппе «томатные овощи» относят;

а) томат б) огурцы в) баклажан

11. К подгруппе «тыквенные овощи» относят:

а) патиссон б) ревень в) кабачок

12. К подгруппе «десертные овощи» относят:

а) хрен б) артишок в) сельдерей

13. Ревень относится к группе ;

а) пряных овощей б) десертных овощей в) томатным овощам

14. Способны дозревать при хранении следующие овощи:

а) огурцы б) капуста в) томаты

15. Чеснок относится к группе овощей:

а) пряные б) луковые в) плодовые

Дополните предложение:

16. К капустным овощам относят

17. К пряным овощам относятся... .

18. Тыквенные овощи — это.....

Тест

Яйцо и яичные продукты

Цель: текущий контроль и закрепление знаний.

Выберите правильный ответ

1.Яйцо, реализуемое в продажу:

а)куриное б)гусиное в)утиное

2.Максимальная температура хранения яиц.

а)-2С б)20С в)30С

3.Относительная влажность при хранении яиц

а)50% б)70% в)83%

4.Максимальная величина воздушной камеры яйца:

а)4мм б)7мм в)9мм

5. Столовым называют яйцо, срок хранения которого не превышает

а)7дней б)10 дней в)25дней

6. Диетическим называют яйцо, реализуемое в течение

а) 7 дней после снесения б) 10 дней в) 25 дней

7. Часть яйца, наиболее богатая жирами.

а) скорлупа б) белок в) желток

8. Масса яйца первой категории

а) 45г б)55г в)65г

9. Масса яйца второй категории

а) 35г б)45г в)55г

10. Как называют мороженые, яичные продукты, которые изготавливают в виде смеси яичных белков и желтков, освобожденных от скорлупы, перемешанных, профильтрованных, охлажденных и замороженных в специальной таре?

а) Омлетб) Яичный порошок в) Лезон г) Яичный меланж

Тест

Мука. Хлеб и хлебобулочные изделия

Цель: текущий контроль и закрепление знаний.

Выберите правильный ответ

1. Цвет пшеничной муки в/с?

а) - белый с желтоватым оттенком

б) - белый с сероватым оттенком

в) - Белый с легким голубоватым оттенком

2. Основной вид муки:

а)пшеничная б) гречневая в)соевая г)рисовая

3. Какое сырье в хлебопекарном производстве относится к основному?

а) сахар б)соль с)патока

4. Каков срок хранения хлеба ржаного из обойной муки (нефасованного)?

а) 24 часа б)36 часов в)16 часов

5. Для чего производят расстойку теста?

а) для придания аромата тесту

б) для снижения кислотности

в) для разрыхления теста

6. Чем определяется сорт хлеба и хлебобулочных изделий?

а) способом выпечки б) сортом муки в) весом г) формой

7. Пищевая ценность хлеба зависит от ...

а) сорта муки б) рецептуры хлеба в) цвета муки

г) времени выпечки хлеба д) способа приготовления теста

8. Оценку хлебобулочных изделий проводят по показателям:

а) влажность б) кислотность в) пористость г) зольность

д) содержание крахмала е) качество клейковины

9. Какой срок хранения хлеба пшеничного?

а) 24 часа б) 36 часов в) 16 часов

10. В каких условиях быстро плесневает хлеб?

а) при повышении влажности воздуха

б) при понижении температуры

в) при понижении влажности воздуха

11. В зависимости от способа выпечки хлеб бывает:

а) улучшенный б) формовый в) подовый г) штучный

12. К органолептическим показателям хлеба относятся:

а) вкус б) внешний вид в) влажность г) состояние корки

д) пористость хлеба

Тест

Свежие плоды

Цель: текущий контроль и закрепление знаний.

Выберите правильный ответ

1. К ложным ягодам относятся

а) виноград, облепиха б) малина, ежевика в) земляника, клубника

2. К семечковым плодам относятся яблоки, рябина, ...

а) груши, айва, б) айва, вишня, черешня в) груши, вишня, ирга

3. Сливы, абрикосы, персики относятся к группе свежих плодов:

а) семечковых б) цитрусовых в) косточковых

4. Лучшей желирующей способностью обладают плоды

а) груши б) сливы в) яблок

5. К плодам богатым йодом относятся:

а) фейхоа б) хурма в) лимон

6. К настоящим ягодам относятся:

а) виноград, клюква б) малина, ежевика в) смородина, крыжовник

7. К семечковым плодам относятся:

а) груша б) яблоко в) вишня

8. К орехоплодным плодам относятся :

а) лещина б) фисташки в) кунжут

9. Целые абрикосы с косточкой (сушеные) называются:

а) курага; б) урюк; в) кайса

10. К какой группе плодов относится киви?

а) косточковые б) семечковые в) тропические

11. «Винная ягода» - это

а) гранат б) виноград в) инжир

12. Наибольшее содержание витамина С в...

а) землянике б) малине в) смородине

Тест

Мясо и мясные продукты

Цель: текущий контроль и закрепление знаний.

Выберите правильный ответ

1. Мясные полуфабрикаты - это

- а) куски мяса с заданной или произвольной массой, размерами и формой из соответствующих частей туши, подготовленные к термической обработке (варке, жарению)
- б) мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек), кроликов 1 и 2 категорий
- в) разделка полутуш на отрубы, обвалка отрубов, жиловка и сортировка мяса
- г) процесс обработки продуктов

2. По способу предварительной обработки и кулинарному назначению полуфабрикаты классифицируют на ...

- а) панированные, рубленые, котлеты, пельмени
- б) натуральные, мясной фарш, пельмени
- в) котлеты, пельмени, мясной фарш
- г) натуральные, панированные, рубленые, пельмени и мясной фарш

3. Основным сырьем для полуфабрикатов является:

- а) телятина, свинина 1-4 категорий
- б) остывшая или охлажденная говядина и баранина 1 и 2 категорий
- в) мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек), кроликов 1 и 2 категорий
- г) охлажденная говядина и баранина 1 и 2 категорий

4. Подготовка мяса для производства натуральных полуфабрикатов включает

- а) разделку туш (полутуш), обвалку, жиловку и сортировку
- б) обвалку, жиловку, разделку туш и сортировку
- в) сортировку, обвалку, жиловку и разделку туш
- г) разделку, жиловку, обвалку и сортировку

5. Разделкой мяса называют операции по ...

- а) разделению туши на семь частей
- б) разделению туши на две части

в)расчленению туши или полутуши (туша, разделанная вдоль спинного хребта на две половинки) на отрубы: более мелкие части туши

г)разделению туши на три части

6.При разделке свиной полутуши на подвесных путях сначала отделяют

а)лопаточную, а затем грудино-реберную части, включая шейную и филейную части

б)шейную, лопаточную, грудино-реберную части, филейную части

в)грудино-реберную части, включая шейную и филейную части, затем лопаточную

г)филейную части, лопаточную, а затем грудино-реберную части, включая шейную

7.Натуральные полуфабрикаты подразделяют на ...

а)безкостные

б)мясокостные

в)костные

г)крупнокусовые, порционные, мелкокусовые

8.Какое мясо не допускается использовать для изготовления натуральных полуфабрикатов?

а)мясо размороженное

б)мясо птицы

в)мясо быков, яков, хряков, баранов и козлов, так как мясо этих животных имеет неприятный запах

г)мясо, замороженное более одного раза

9.Технология производства крупно-кусовых полуфабрикатов

а)выделенный крупный кусок натирается посолочной смесью и выдерживается 2-3 часа при температуре 12 0С

б)крупный кусок шприцуется раствором, содержащим фосфатный препарат в количестве 10 % к массе сырья и подвергается массированию в течение 30 мин, а при отсутствии массажеров выдерживается 24 часа при температуре 4 0С

в)осуществляется мокрый посол для крупно-кусовых полуфабрикатов

г)крупный кусок выдерживают в рассоле 5 часов, затем натирают посолочной смесью

10.Мясокостные мелкокусовые полуфабрикаты вырабатывают из ...

а)крупнокусовых полуфабрикатов повышенной жесткости, не используемых для изготовления порционных полуфабрикатов (лопаточной и подлопаточной частей и покромки от говядины I категории)

б)из шейных, грудных, реберных, поясничных, тазовых, крестцовых, хвостовых костей, грудинки (включая ребра) с определенным содержанием мякоти, полученных от комбинированной обвалки говядины, свинины, баранины, конины и мяса других животных

в)из мяса поросят массой от 6 до 12 кг, поросят - молочников, подсвинков и тощей баранины

г)из мяса птицы

4. Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по учебной дисциплине

Предметом оценки являются умения и знания. Контроль и оценка осуществляются с использованием следующих форм и методов: выполнения тестовых заданий, практических занятий.

Оценка освоения дисциплины предусматривает использование тестовых заданий.

I. ПАСПОРТ

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, компетенциями.

Умения:

У1.Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;

У2.Оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);

У3.Оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;

У4.Осуществлять контроль хранения и расхода продуктов

Знание:

З1.Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;

З2.Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;

З3.Методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;

З4.Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;

З5.Виды складских помещений и требования к ним;

З6.Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.

Тест

Инструкция для обучающихся :

На вопросы 1-30 необходимо выбрать один ответ из предложенных вариантов.

Критерии оценки:

1. За каждый правильный ответ на вопросы 1-30 начисляется 1 балл, неправильный -0.
2. Оценка за тест выставляется исходя из суммы набранных баллов:
Оценка 5(отлично)-25-30баллов
Оценка 4(хорошо)- 24-19баллов
Оценка 3(удовлетворительно)-13-18баллов
Оценка 2 (неудовлетворительно)-12 баллов и менее

1. Что такое консервирование?

- а)упаковка продуктов
- б)разложение продуктов
- в)способ сохранения продуктов от порчи

3. Какие овощи относятся к корнеплодам.

- а) айва, вишня, слива
- б) морковь, свекла, редис
- в) помидоры, перец, баклажан

3. Из каких плодов получают урюк?

- а) абрикосы б) виноград в) слива г) персик

4. Из белых корнеплодов, приятным ароматом и нежным вкусом обладает....

- а)пастернак б) петрушка в) сельдерей

5. Какие помидоры имеют наибольшую степень зрелости?

- а)молочные б)красные в)бурые

6. Грибы классифицируют по строению...

- а)шляпки б)ножки в)грибницы

7. Какая рыба относится к семейству карповых?

- а)семга, лосось б)треска, пикша, налим в)лещ, сазан, карась

8. У какой рыбы отсутствует чешуя?

- а)семга б)лосось в)сом

9. Сущность посола рыбы заключается в том, что соль проникает...

- а) в мясо рыбы и препятствует развитию микроорганизмов
- б) в мясо рыбы и делает его мягче
- в) сквозь мясо рыбы к костному скелету и выводит из него влагу

10. Икру, каких рыб называют красной?

- а)лососевых б)осетровых в)карповых

11. Подсоленная и медленно обезвоженная в естественных условиях рыба

- а) сушеная б) вяленая в) копченая

12. Телятиной считается мясо...

- а) от 3 мес. до 3 лет б) от 3 лет в) до 3 месяцев

13. Какую температуру имеет переохлажденное или подмороженное мясо?

- а) от -8 и ниже б) от 0 до +5 в) от -2 до -3

14. Изделия в оболочке, приготовленные из мясного фарша с добавлением соли и специй, которые подвергаются обжарке, варке и копчению
а) полукопченые колбасы б) копченые колбасы в) вареные колбасы
15. Мясо, каких животных содержит меньше соединительных тканей, имеет более нежную консистенцию
а) мясо птицы б) говядина в) свинина
16. В какой период года набор витаминов в молоке больше?
а) в летнее – осенний б) в весенне – зимний в) летний
17. Получают из пастеризованных сливок, заквашенных чистыми культурами молочно – кислых бактерий.
а) топленое масло б) сметану в) сливочное масло
18. Кисломолочный напиток смешанного брожения, вырабатываемый из кобыльего молока, называют...
а) кумыс б) кефир в) ряженка
19. Какой % от яйца приходится на белок
а) 12% б) 56% в) 32%
20. Какая из частей яйца наиболее питательна?
а) скорлупа б) белок в) желток
21. В каких яйцах воздушный мешок может достигать 7 мм в высоту?
а) столовых б) диетических в) отборных
22. Высококачественный жировой молочный продукт, обладает высокими вкусовыми достоинствами.
а) топленое молоко б) сливочное масло в) растительное масло
23. Отжимание масла под высоким давлением, называется...
а) прессование б) экстрагирование в) пастеризация
24. Масло, очищенное только от механических примесей путем фильтрования, центрифугования или отстаивания?
а) рафинированное б) не рафинированное в) дезодорированное
25. Плод этой крупы имеет форму орешка трехгранной формы.
а) пшеница б) ячмень в) гречиха
26. Какая крупа содержит наибольшее количество жиров?
а) пшеничная б) овсяная в) гречневая
27. К какому виду макаронных изделий относится лапша?
а) трубчатые б) лентообразные в) фигурные
28. Из корней, какого растения получают кофейный напиток?
а) цикорий б) гвоздика в) имбирь
29. Вкусовые продукты растительного происхождения, используемые обычно в высушенном состоянии.
а) приправы б) пряности в) чай
30. Какое растение относят к корневым пряностям?
а) шафран б) имбирь в) укроп

Тестовое задание
Эталон ответов

Вопрос		Вопрос		Вопрос	
1	в	11	б	21	б
2	б	12	а	22	а
3	а	13	в	23	б
4	в	14	в	24	а
5	б	15	а	25	в
6	а	16	в	26	б
7	в	17	б	27	б
8	в	18	а	28	а
9	в	19	б	29	а
10	а	20	в	30	б