

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: Ректор
Дата подписания: 19.06.2024 18:31:47
Уникальный программный ключ:
5cf0d6f89e80f49a334f6a4ba58e91f3326b9926

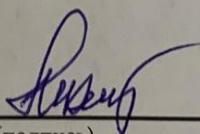
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный технический университет»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

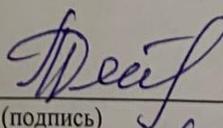
по дисциплине «ОПЦ 10 «Товароведение продовольственных товаров»

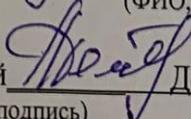
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
(код, наименование специальности)

Уровень подготовки СПО на базе основного общего образования

Разработчик  Ахмедов М.Э., д.т.н., доцент
(подпись) (ФИО, уч. степень, уч. звание)

Фонд оценочных средств обсужден на заседании кафедры ТПП, ОПиТ
« 20 » 09 2023 г., протокол № _____

Зав. кафедрой  Демирова А.Ф., д.т.н., профессор
(подпись) (ФИО, уч. степень, уч. звание)

Зав. выпускающей кафедрой  Демирова А.Ф., д.т.н., профессор
(подпись) (ФИО, уч. степень, уч. звание)

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) является неотъемлемой частью рабочей программы дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» и предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся (в т.ч. по самостоятельной работе студентов, далее – СРС), освоивших программу данной дисциплины.

Целью фонда оценочных средств является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочей программой дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» предусмотрено формирование следующих компетенций:

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

ПК1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

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

Таблица 1

Результаты обучения: знания, умения, практический опыт	Формируемые виды деятельности/компетенции
Знать:	ПК 1.2
31 Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров	
32 Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;	
33 Пищевые вещества и их значение для организма человека; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья	
Уметь:	
У1 Использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента.	
У2 Организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
Иметь практический опыт:	ПК 1.3.
П1 Упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контролю качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов	
П2 Контролях ранения и расхода продуктов	
Знать:	
31 Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; основы рационального природопользования;	
32 Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;	

33 Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
3 4 Пищевые вещества и их значение для организма человека: требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов
Уметь:
У1 Использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья.
У2 Соблюдать личную гигиену; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции
Иметь практический опыт:
П1 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья

3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам)

Предметом оценки служат знания, умения и практический опыт, предусмотренные ФГОС СПО, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Таблица 2.

Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам)

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля			
	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые компетенции/ знания/умения/	Форма контроля	Проверяемые компетенции/ знания/умения/
Раздел 1. Химический состав и классификация продовольственных товаров				
Тема 1.1 Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.	Письменная работа №1 Устный опрос Практическая работа №1 Тестирование Самостоятельная работа	ПК 1.2 З 1, З 3, У 1, П 1	Зачетная работа	ПК 1.2 З 1, З 3, У 1, П 1
Тема 1.2 1. Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров. Методы определения качества.	Письменная работа №1 Устный опрос Практическая работа №2 Тестирование	ПК 1.2 З 1, У 1, П 1	Зачетная работа	ПК 1.2 З 1, У 1, П 1

Раздел 2.Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки				
Тема 2.1. 1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных.	Письменная работа №1 Устный опрос Практическая работа №3 Самостоятельная работа	ПК 1.2 3 2, У 2, П 2	Зачетная работа	ПК 1.2 3 2, У 2, П 2
Тема 2.2. 1.Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Письменная работа №2 Устный опрос Тестирование Практическое занятие 2	ПК 1.2 3 3, У2, П 2	Зачетная работа	ПК 1.2 3 3, У2, П 2
Раздел 3.Товароведная характеристика зерновых товаров				
Тема 3.1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров. 2.Условия и сроки хранения зерновых товаров	Письменная работа №2 Устный опрос Самостоятельная Работа Практическое занятие 3	ПК 1.2 3 3, У2, П 1, П 2	Зачетная работа	ПК 1.2 3 3,У 2, П 1, П 2
Раздел 4.Товароведная характеристика молочных товаров				
Тема 4.1. 1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров 2. Условия и сроки	Письменная работа №2 Устный опрос Практическое занятие 4	ПК 1.3 3 1, У1, П 1	Зачетная работа	ПК 1.3 3 1, У1, П 1

хранения молочных товаров				
Раздел 5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов				
Тема 5.1. 1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов 2.Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов	Письменная работа №3 Устный опрос Практическая работа № 5 Тестирование Самостоятельная работа	ПК 1.3 З 1, У2, П 1	Зачетная работа	ПК 1.3 З 1, У2, П 1
Раздел 6. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов				
Тема 6.1 1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. 2.Условия и сроки хранения мяса и мясных продуктов	Письменная работа №3 Устный опрос Практическая работа № 6 Тестирование Самостоятельная работа	ПК 1.3 З 1, У2, П1	Зачетная работа	ПК 1.3 З 1, У2, П 1
Раздел 7. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров				
1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов 2.Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров	Письменная работа №3 Устный опрос Практическая работа № 7 Тестирование	ПК 1.3 З 1, У2, П 1	Зачетная работа	ПК 1.3 З 1, У2, П 1
Тема 7.2 1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение	Письменная работа №3 Устный опрос Практическая работа № 10 Тестирование	ПК 1.3 З 1, У2, П 1	Зачетная работа	ПК 1.3 З 1, У2, П 1
Раздел 8 Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров				
Тема 8.1 1.Ассортимент и характеристика, значение в питании,	Письменная работа №3 Устный опрос	ПК 1.3 З 1, У2, П 1	Зачетная работа	ПК 1.3 З 1, У2, П 1

общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения кондитерских товаров.	Практическая работа № 11 Тестирование			
--	--	--	--	--

3.2. Перечень заданий для текущего контроля

Формируемые показатели: ПК 1.2

Перечень заданий закрытого типа

Задание 1 .Укажите, какие крупы применяют в диетическом и детском питании:

- А) горох, фасоль;
- Б) манная, рисовая;
- В) перловая, кукурузная.

Задание 2. Укажите, каковы сроки хранения пастеризованного молока:

- А) 36 ч при температуре 2°С;
- Б) 10 сут при температуре 20°С ;
- В) 10сут при температуре 2°С.

Задание 3.Установите соответствие между продуктами и содержанием белков в них.

- | | |
|------------|----------|
| 1) Рыба. | А) 3,5%. |
| 2) Мясо. | Б) 20%. |
| 3) Молоко. | В) 23%. |
| | Г) 15%. |

Задание 4.Установите соответствие между продуктами и содержание витаминов в них.

- | | |
|-------------------------|--------------------|
| 1) Мясо | А) Витамины гр. В. |
| 2) Морковь | Б) Витамин Е. |
| 3) Белокочанная капуста | В) Витамин К. |
| | Г) Витамин А. |

Задание 5.Укажите правильную последовательность этапов товароведения

- А) товароведно-описательный; товароведно-технологический; товароведно-формирующий
- Б) товароведно-формирующий; товароведно-описательный; товароведно-технологический;
- В) товароведно-описательный; товароведно-формирующий товароведно-технологический;
- Г) товароведно-технологический; товароведно-описательный; товароведно-формирующий
- Д) товароведно-технологический; товароведно-формирующий; товароведно-описательный

Перечень заданий открытого типа

Задание 1 . Какие плоды относятся к косточковым?

Задание 2. Какие вещества, входящие в состав чая и кофе, оказывают возбуждающее действие на нервную систему?

Задание 3. Из какого молока вырабатывают кисломолочный продукт – Кумыс?

Задание 4. Вставьте пропущенные слова: температура хранения диетических яиц.....

Задание 5. Вставьте пропущенные слова: температура хранения стерилизованного молока....

Формируемые показатели: ПК 1.3 Перечень заданий закрытого типа

Задание 1. Укажите от чего зависит сорт муки:

- А) от содержания отрубей;
- Б) от вкуса и запаха;
- В) от количества клейковины.

Задание 2 . Укажите, какой тропический плод отличается повышенным содержанием жира:

- А) ананасы;
- Б) авокадо;
- В) бананы.

Задание 3. Установите соответствие между колбасными изделиями и их сроком хранения.

- | | |
|---------------------|---------------|
| 1) Варено-копченые. | А) 10 суток. |
| 2) Полукопченые. | Б) 3 суток. |
| 3) Вареные. | В) 15 суток. |
| 4) Копченые. | Г) 9 месяцев. |

Задание 4. Установите соответствие между дефектами соленой рыбы и их названием

- | | |
|---|--------------|
| 1) Разложение крови у позвоночника с образованием темно-бурой окраски | А) Ржавчина. |
| 2) Пожелтение поверхности и мяса рыбы. | Б) Сырость. |
| 3) Привкус и запах сырой рыбы. | В) Прыгунок |
| | Г) Загар. |

Задание 5. Расположите плоды, овощи и ягоды по возрастанию содержания сухих веществ:

1. виноград, 2. Яблоки, 3. Огурцы, 4. томаты

Перечень заданий открытого типа

Задание 1. Какие вещества обуславливают вяжущий и терпкий вкус?

Задание 2. Как называется метод определения качества продуктов на основе сбора и анализа мнение ее потребителей?

Задание 3. Какие плоды относятся к семечковым?

Задание 4. Дополните определение это набор (совокупность) товаров, объединенных по какому-либо признаку

Задание 5. Дополните определение: процессы вызываемые жизнедеятельностью микроорганизмов называются.....

4. ПЕРЕЧЕНЬ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Формируемая компетенция: ПК 1.2

Перечень заданий закрытого типа

Задание 1. Укажите, к какой группе карамели относят монпансье:

- А) карамели леденцовой;
- Б) карамели с начинками;
- В) мягкой карамели.

Задание 2. Какую кислоту используют в кондитерском производстве:

- А) яблочную;
- Б) лимонную;
- В) молочную

Задание 3. Укажите, какие крупы применяют в диетическом и детском питании:

- А) горох, фасоль;
- Б) манная, рисовая;
- В) перловая, кукурузная.

Задание 4. Укажите, каковы сроки хранения пастеризованного молока:

- А) 36 ч при температуре 2°C;
- Б) 10 сут при температуре 20°C ;
- В) 10сут при температуре 2°C.

Задание 5. Укажите, какие минеральные вещества необходимы организму человека для построения костей, зубов:

- А) натрий, хлор;
- Б) кальций, фосфор;
- В) магний, калий

Задание 6 Укажите, какие вещества обуславливают вяжущий (терпкий) вкус продуктов:

- А) ароматические;
- Б) дубильные;
- В) красящие вещества

Задание 7. Установите соответствие между продуктами и содержание витаминов в них.

- | | |
|-------------------------|--------------------|
| 1) Мясо | А) Витамины гр. В. |
| 2) Морковь | Б) Витамин Е. |
| 3) Белокочанная капуста | В) Витамин К. |
| | Г) Витамин А. |

Задание 8. Установите соответствие между продуктами и содержанием белков в них.

- | | |
|------------|----------|
| 1) Рыба. | А) 3,5%. |
| 2) Мясо. | Б) 20%. |
| 3) Молоко. | В) 23%. |
| | Г) 15%. |

Задание 9. Укажите правильную последовательность этапов товароведения

- А) товароведно-описательный; товароведно-технологический; товароведно-формирующий
- Б) товароведно-формирующий; товароведно-описательный; товароведно-технологический;
- В) товароведно-описательный; товароведно-формирующий товароведно-технологический;
- Г) товароведно-технологический; товароведно-описательный; товароведно-формирующий
- Д) товароведно-технологический; товароведно-формирующий; товароведно-описательный

Задание 10. Расположите ткани мяса по возрастанию пищевой ценности:

- А) мышечная;
- Б) соединительная;
- В) жировая;
- Г) костная.

Перечень заданий открытого типа

Задание 1. Какие вещества, входящие в состав чеснока, лука, петрушки обладают бактерицидными свойствами?

Задание 2. Какие вещества, входящие в состав чая и кофе оказывают возбуждающее действие на нервную систему?

Задание 3. Какие растения относятся листовым пряностям?

Задание 4. Какие плоды относятся к косточковым?

Задание 5. Из какого молока вырабатывают кисломолочный напиток Кумыс?

Задание 6. Из чего получают сахар-рафинад?

Задание 7. Из чего получают кофе?

Задание 8. Содержанием каких веществ определяется ценность мяса?

Задание 9. Дополните предложение: Температура хранения стерилизованного молока составляет.....⁰С

Задание 10. Дополнит предложение - Срок хранения диетических яиц составляет.....дней.

Формируемая компетенция: ПК 1.3

Перечень заданий закрытого типа

Задание 1. Укажите, какие пряности используют в хлебопечении:

- А) перец черный, лавровый лист;
- Б) кориандр, тмин;
- В) гвоздику, перец душистый

Задание 2. Укажите, из каких растительных продуктов получают крахмал?

- А) картофеля, кукурузы, пшеницы;
- Б) проса, овса;
- В) манной крупы

Задание 3. Укажите от чего зависит сорт муки:

- А) от содержания отрубей;
- Б) от вкуса и запаха;
- В) от количества клейковины.

Задание 4. Укажите, какой тропический плод отличается повышенным содержанием жира:

- А) ананасы;
- Б) авокадо;
- В) бананы.

Задание 5. Укажите, к какой группе пряностей относится имбирь?

- А) цветочной;
- Б) листовой;
- В) корневой;
- Г) семенной.

Задание 6. Укажите, какие продукты в своем составе содержат много воды:

- А) манная крупа, рис;
- Б) огурцы, арбузы;
- В) чай кофе.

Задание 7. Установите соответствие между дефектами соленой рыбы и их

названием

- | | |
|---|--------------|
| 1) Разложение крови у позвоночника с образованием темно-бурой окраски | А) Ржавчина. |
| 2) Пожелтение поверхности и мяса рыбы. | Б) Сырость. |
| 3) Привкус и запах сырой рыбы. | В) Прыгунок |
| | Г) Загар. |

Задание 8. Установите соответствие между колбасными изделиями и их сроком хранения.

- | | |
|---------------------|---------------|
| 1) Варено-копченые. | А) 10 суток. |
| 2) Полукопченые. | Б) 3 суток. |
| 3) Вареные. | В) 15 суток. |
| 4) Копченые. | Г) 9 месяцев. |

Задание 9. Температура хранения стерилизованного молока.....

Задание 10. Срок хранения диетических яиц.....

Перечень заданий открытого типа

Задание №1. Как называется процесс, протекающий при хранении товара под воздействием микроорганизмов?

Задание №2. Как называется метод определения качества продуктов на основе сбора и анализа мнений потребителей?

Задание №3. Какие вещества обуславливают аромат и приятный вкус пищевых продуктов?

Задание №4. Как называются вещества, обуславливающие вяжущий и терпкий вкус?

Задание №5. Какие плоды относятся к семечковым плодам?

Задание №6. Какие плоды относятся к косточковым плодам?

Задание №7. Укажите, что применяют при мариновании огурцов?

Задание №8. Укажите, какой тропический плод отличается повышенным содержанием Жира?

Задание №9. Дополните предложение - процессы, вызываемые жизнедеятельностью микроорганизмов, называются

Задание №10 Дополните предложение - набор (совокупность) товаров, объединенных по какому-либо признаку, называется.....

5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

5.1. Критерии оценки текущего контроля и промежуточной аттестации

В ФГБОУ ВО «ДГТУ» для обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования применяется пятибалльная шкала знаний, умений, практического опыта.

Таблица 3

Шкалы оценивания		Критерии оценивания
пятибалльная	зачет	
«Отлично» - 5 баллов	зачет	<p>Показывает высокий уровень сформированности компетенций, т.е.:</p> <ul style="list-style-type: none"> – демонстрирует глубокое и прочное освоение материала; – исчерпывающе, четко, последовательно, грамотно и логически стройно излагает теоретический материал; – правильно формирует определения; – демонстрирует умения самостоятельной работы с нормативно-правовой литературой; – умеет делать выводы по излагаемому материалу.
«Хорошо» - 4 балла	зачет	<p>Показывает достаточный уровень сформированности компетенций, т.е.:</p> <ul style="list-style-type: none"> – демонстрирует достаточно полное знание материала, основных теоретических положений; – достаточно последовательно, грамотно логически стройно излагает материал; – демонстрирует умения ориентироваться в нормативно-правовой литературе; – умеет делать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу.
«Удовлетворительно» - 3 балла	Зачтено	<p>Показывает пороговый уровень сформированности компетенций, т.е.:</p> <ul style="list-style-type: none"> – демонстрирует общее знание изучаемого материала; – испытывает затруднения при ответах на дополнительные вопросы; – знает основную рекомендуемую литературу; – умеет строить ответ в соответствии со структурой излагаемого материала.
«Неудовлетворительно» - 2 балла	Не зачтено	<p>Ставится в случае:</p> <ul style="list-style-type: none"> – незнания значительной части программного материала; – не владения понятийным аппаратом дисциплины; – допущения существенных ошибок при изложении учебного материала; – неумения строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса; – неумения делать выводы по излагаемому материалу.

Критерии оценки тестовых заданий

Таблица 4

Процент выполненных тестовых заданий	Оценка
до 50%	неудовлетворительно
50-69%	удовлетворительно
70-84%	хорошо
85-100%	отлично

КЛЮЧИ К ЗАДАНИЯМ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

Таблица 5

Формируемые компетенции	№ задания	Ответ	
ПК 1.2	Задания закрытого типа		
	№ 1	В	
	№ 2	Б	
	№ 3	полноценные белки, жиры и другие вещества	
	№ 4	1-А, 2-Г, 3-В	
	№ 5	А	
	Задания открытого типа		
	№ 1	вишни, черешни, сливы	
	№ 2	алкалоиды	
	№ 3	кобыльего молока	
	№ 4	7 суток	
	№ 5	0-10	
	ПК 1.3	Задания закрытого типа	
		№ 1	А
		№ 2	Б
№ 3		1-В; 2-А; 3-Б; 4-Г	
№ 4		1-Г, 2-А, 3-Б.	
№ 5		3,4,2,1	
Задания открытого типа			
№ 1		дубильные	
№ 2		экспертный	
№ 3		яблоки, груши, айва	
№ 4		ассортимент	
№ 5		микробиологическими	

КЛЮЧИ К ЗАДАНИЯМ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Таблица 6

Формируемые компетенции	№ задания	Ответ
ПК 1.2	Задания закрытого типа	
	№ 1	А
	№ 2	Б
	№ 3	Б
	№ 4	А
	№ 5	Б
	№ 6	Б
	№ 7	1-А, 2-Г, 3-В
	№ 8	1-Б, 2-В, 3-А.
	№ 9	А
	№ 10	Г, Б, А, В
	Задания открытого типа	
	№ 1	фитонциды
	№ 2	алкалоиды
	№ 3	лавровый лист
	№ 4	вишни, черешни, сливы
	№ 5	кобыльего молока
	№ 6	сахарная свекла, сахарный тростник,
	№ 7	из сырых не обжаренных кофейных
	№ 8	полноценные белки, жиры и другие вещества
№ 9	0-10	
№ 10	7 суток	
ПК 1.3	Задания закрытого типа	
	№ 1	Б
	№ 2	А
	№ 3	А
	№ 4	Б
	№ 5	В
	№ 6	Б
	№ 7	1-Г, 2-А, 3-Б.
	№ 8	1-В; 2-А; 3-Б; 4-Г
	№ 9	0-10
	№ 10	7
	Задания открытого типа	
	№ 1	плесневение, гниение, брожение
	№ 2	экспертный
	№ 3	экстрактивные
	№ 4	дубильные
	№ 5	яблоки, груши, айва
	№ 6	слива, вишня, черешня, абрикос, персик
	№ 7	уксус
	№ 8	авокадо
№ 9	микробиологическими	
№ 10	ассортимент	