

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 19.06.2024 18:21:47  
Уникальный программный ключ:  
5cf0d6f89e80f49a334f6a4ba58e91f3326b9926

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

## ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине «ОПЦ 02 Организация хранения и контроль»

Специальность

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(код, наименование специальности)

Уровень подготовки

СПО на базе основного общего образования

(основное общее образование/среднее общее образование)

Разработчик



(подпись)

Таджибекова С.М., к.т.н., доц.

(ФИО, уч. степень, уч. звание)

Фонд оценочных средств обсужден на заседании кафедры ТПП, ОПиТ

« 20 » 09. 20 23 г., протокол № 1

Зав. кафедрой



(подпись)

Демирова А.Ф., д.т.н., профессор

(ФИО, уч. степень, уч. звание)

Зав. выпускающей кафедрой



(подпись)

Демирова А.Ф., д.т.н., профессор

(ФИО, уч. степень, уч. звание)

г. Махачкала 2023

## 1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) является неотъемлемой частью рабочей программы дисциплины «Организация хранения и контроль» 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 «Организация хранения и контроль» предусмотрено формирование следующих компетенций:

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

**ПК-2.3.** Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента

**ПК 3.2.** Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Формой аттестации по учебной дисциплине «Организация хранения и контроль» является **зачет**.

## 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
<b>Знать:</b>	<b>ПК 1.2</b>
31 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве	
32 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции	
33 ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов	
34 правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов	
<b>Уметь:</b>	
У 1 обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;	
У 2 принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;	
У3 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ	
У 4 организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом	

требований к безопасности готовой продукции.	
<b>Иметь практический опыт:</b>	
П 1 упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов	
П 2 контроля хранения и расхода продуктов	
<b>Знать:</b>	<b>ПК 2.3.</b>
З 5 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	
<b>Уметь:</b>	
У 5 Оценивать воздействие на окружающую среду, применять основные законы химии для решения задач в профессиональной деятельности	
У 6 использовать теоретические знания в практической деятельности, обеспечивать рациональное использование сырья	
<b>Иметь практический опыт:</b>	
П 3 выполнять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	
<b>Знать:</b>	<b>ПК 3.2.</b>
З 6 ассортимент, рецептуры, характеристику, требования к качеству	
<b>Уметь:</b>	
У 7 контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов	
<b>Иметь практический опыт:</b>	
П 4 выполнять приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

### 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 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 и практический опыт /	Форма контроля	Проверяемые компетенции/ знания, умения и практический опыт /
<b>Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров</b>				
<b>Тема 1.1</b> Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений. Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента. Товароведная характеристика	Письменная работа Устный опрос Практическая работа №1 Тестирование Самостоятельная работа	ПК 1.2 З 1, У 1, П 1	Зачетная работа	ПК 1.2 З 1, У 1, ПО 1
<b>Раздел 2. Организация снабжения складского хозяйства предприятий общественного питания</b>				
<b>Тема 2.1.</b> Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами	Письменная работа Устный опрос Практическая работа №2 Самостоятельная работа	ПК 1.2 З 2, У 2, П 2	Зачетная работа	ПК 1.2 З 2, У 2, П 2
<b>Тема 2.2.</b> Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных	Письменная работа Устный опрос Тестирование Самостоятельная работа Практическое	ПК 1.2 З 3, У 3, П 2	Зачетная работа	ПК 1.2 З 3, У 3, П 2

ценностей	занятие 3			
<b>Раздел 3. Основы холодильной технологии пищевых продуктов</b>				
<b>Тема 3.1.</b> Основы холодильной обработки и хранения пищевых продуктов	Письменная работа Устный опрос Самостоятельная работа	ПК 1.2 3 4, У 4, П 1	Зачетная работа	ПК 1.2 3 4, У 4, П 1
<b>Тема 3.2.</b> Устройство, принцип действия, технические характеристики, правила безопасной эксплуатации различных видов торгового холодильного оборудования.	Письменная работа Устный опрос Тестирование Самостоятельная Работа Практическая работа №4	ПК 1.2 3 4, У 4, П 2	Зачетная работа	ПК 1.2 3 4, У 4, П 2
<b>Раздел 4. Организация труда и система управления складскими помещениями</b>				
<b>Тема 4.1.</b> Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений	Письменная работа Устный опрос	ПК 2.3 3 5, У5, П 3	Зачетная работа	ПК 2.3 3 5, У5, П 3
<b>Тема 4.2.</b> Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве	Письменная работа Устный опрос Тестирование Самостоятельная работа	ПК 2.3 3 5, У5, П 3	Зачетная работа	ПК 2.3 3 5, У5, П 3
<b>Раздел 5. Хранение пищевых продуктов и оценка их качества</b>				
<b>Тема 5.1.</b> Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов.	Письменная работа Устный опрос Практическая работа № 5-7 Тестирование Самостоятельная работа	ПК 2.3 3 5, У6, П 3	Зачетная работа	ПК 2.3 3 5, У6, П 3
<b>Раздел 6. Особенности хранения основных групп продовольственных товаров</b>				
<b>Тема 6.1</b> Особенности	Письменная работа	ПК 3.2 3 6, У7, П 4	Зачетная работа	ПК 3.2 3 6, У7, П 4

хранения основных групп продовольственных товаров	Устный опрос Практическая работа № 8-11 Тестирование Самостоятельная работа			
<b>Тема 6.2</b> Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов.	Письменная работа Устный опрос Практическая работа № 12 Тестирование Самостоятельная работа	ПК 3.2 З 6, У7, П 4	Зачетная работа	ПК 3.2 З 6, У7, П 4

### 3.2. Перечень заданий для текущего контроля

#### *Формируемая компетенция: ПК 1.2*

#### Перечень заданий закрытого типа

**Задание №1.** Совокупность свойств продукции – это показатель:

- А) пищевой ценности
- Б) сохраняемости
- В) качества продукции

**Задание № 2.** Наличие в продуктах биологически активных веществ – это показатель:

- А) сохраняемости
- Б) энергетической ценности
- В) усвояемости
- Г) биологической ценности

**Задание № 3.** Установление соответствия мясных полуфабрикатов срокам их хранения:

- |                                 |                  |
|---------------------------------|------------------|
| Мясные полуфабрикаты            | Сроками хранения |
| А) крупнокусковые полуфабрикаты | 1. 36 час        |
| Б) порционные полуфабрикаты     | 2. 48 час        |
| В) панированные полуфабрикаты   | 3. 24 час        |
| Г) мясной фарш                  | 4. 3-5 час       |
| Д) кости                        | 5. 6 час.        |

**Задание № 4.** Установите соответствие вида мяса его категории:

- |             |                             |
|-------------|-----------------------------|
| Вид мяса    | Категория 1                 |
| А) Говядина | 1. 1 и 2 категория          |
| Б) Баранина | 2. 1 категория              |
| В) Свинина  | 3. мясная, обрезная, жирная |

**Задание № 5.** Расположите технологические операции первичной обработки грибов в правильной последовательности:

- А) промывают 3-4 раза;
- Б) очищают от листьев, хвоя и травинок;
- В) соскабливают загрязнённую кожу;
- Г) удаляют повреждённые места;
- Д) отрезают нижнюю часть ножки;

## Перечень заданий открытого типа

**Задание № 1.** Определить массу обработанных почек, если поступили почки говяжьи мороженные в количестве 15кг.

**Задание № 2.** Определить количество котлетного мяса, которое получится при разделке 180кг говядины 1-й категории.

**Задание № 3.** Определите массу нетто горбуши потрошенной с головой, при разделке ее на чистое филе, если масса брутто равна 0,23 кг

**Задание № 4.** Дополните предложение: « Полуфабрикат – это \_\_\_\_\_ продукт или сочетание продуктов, прошедших одну или несколько \_\_\_\_\_ кулинарной обработки без \_\_\_\_\_ до \_\_\_\_\_ »

**Задание № 5.** Дополните технологическую схему первичной обработки говяжьей туши замороженной: «Размораживание, \_\_\_\_\_, деление на части, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ ».

### Формируемая компетенция: ПК 2.3

## Перечень заданий закрытого типа

**Задание №1.** Отсутствие в продуктах тяжелых металлов, пестицидов относится:

- А) к санитарно-гигиенической безопасности
- Б) к химической безопасности
- В) к биологической безопасности
- Г) к физической безопасности

**Задание №2.** Физиологическая ценность продуктов обусловлена:

- А) наличием биологически активных веществ: аминокислот, витаминов, микро и макро элементов
- Б) наличием веществ, активно влияющих на организм человека: кофеин, теобромин
- В) энергией, которую получает организм
- Г) свойствами сохранять потребительские качества

**Задание №3** Установите соответствие между наименованием блюда и его поливкой:

Наименование блюда	Поливка
А) голубцы мясные	1. маслом
Б) котлета натуральная	2. мясным соком
В) мясо тушеное	3. не поливают
Г) шницель	4.соусом

**Задание № 4.** Соотнесите дичь по видами:

Дичь	Вид
А) перепела	1.боровая дичь
Б) утки	2. водоплавающая дичь
В) кулики	3. степная дичь
Г) рябчики	4. болотная дичь
Д) бекасы	
Е) тетерева	

**Задание № 5.** Установите последовательность механической кулинарной обработки рыбы

- А) вымачивание,
- Б) разрезание брюшка,
- В) размораживание,
- Г) удаление головы,

- Д) удаление чешуи,
- Е) удаление плавников,
- Ж) промывание,
- З) удаление внутренностей

### Перечень заданий открытого типа

**Задание № 1.** Определить массу брутто кур потрошенных 1 категории для получения Мч=68кг мякоти без кожи при % вых. части равной 34%.

**Задание № 2.** Определите массу нетто, очищенного сырого картофеля, полученного массой брутто 200 кг в январе месяце

**Задание № 3.** Определить количество отходов и потерь при холодной обработке 100 кг говядины 1-й категории.

**Задание № 4.** Дополните предложение: «Бой, порча продуктов при хранении относится к \_\_\_\_\_ потерям»

**Задание № 5.** Дополните предложение: «Проверка соответствия сертификату принимаемого товара является приемкой \_\_\_\_\_»

### Формируемая компетенция: ПК 3.2

#### Перечень заданий закрытого типа

**Задание №1.** К формирующим показателям качества продуктов относятся:

- А) тара и упаковка
- Б) условия хранения
- В) условия реализации
- Г) качество исходного сырья

**Задание №2.** Цвет, запах вкус продуктов определяют с помощью:

- А) измерительного метода
- Б) физического метода
- В) органолептического метода
- Г) химического метода

**Задание №3.** Установите соответствие вида супа его составу

А) Солянка мясная	1. Готовят с добавлением шпината или щавеля, отпускают с отварным яйцом
Б) Рассольник	2. Готовят на мясном бульоне с добавлением лука, рассола, соленых огурцов, каперсов, лимона, томатного пюре, маслины
В) Щи зеленые	3. Готовят на мясном бульоне с добавлением лука, соленых огурцов, каперсов, лимона, томатного пюре, маслины

**Задание № 4.** Установите соответствие вида супа его составу

А) Борщ	1. В состав приготовления обязательно входит свекла
Б) Суп-пюре из птицы	2. Варят на мясном бульоне, после варки овощи протирают и соединяют с бульоном, заправляют сливками или льезоном
В) Прозрачные супы	3. Главным образом призваны для возбуждения аппетита, так как содержат большое количество экстрактивных веществ и калорийность их не велика

**Задание № 5.** Установите последовательность технологических операций первичной обработки картофеля:

- А) промывание;
- Б) очистка;
- В) сортировка;
- Г) мытьё;

- Д) доочистка;
- Е) нарезка

### Перечень заданий открытого типа

**Задание № 1.** Чем обусловлена зеленая окраска овощей?

**Задание № 2.** К какому виду грибов относятся лисички, рыжики, сыроежки, опята, грузди?

**Задание № 3.** Какой субпродукт имеет наибольшую пищевую ценность?

**Задание № 4.** Продолжите предложение: «Принцип ксероанабиоза заключается в \_\_\_\_\_»

**Задание № 5.** Продолжите предложение: «Принцип ацидоанабиоза заключается в \_\_\_\_\_»

## 4. ПЕРЕЧЕНЬ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

### Формируемая компетенция: ПК 1.2

#### Перечень заданий закрытого типа

**Задание №1.** Как называется форма доставки, когда продукты на предприятие поступают непосредственно от поставщика?

- А) централизованная;
- Б) транзитная;
- В) складская;
- Г) децентрализованная.

**Задание №2.** Машины для перевозки продуктов должны иметь:

- А) санитарный паспорт;
- Б) медицинский паспорт;
- В) разрешение на перевозку продуктов;
- Г) заключение Роспотребнадзора.

**Задание №3.** Переохлаждение – это

- А) понижение температуры объекта ниже криоскопической без кристаллизации, содержащейся в нём воды.
- Б) процесс повышения температуры охлажденного пищевого продукта со скоростью, исключающей образование конденсата на поверхности продукта.
- В) Процесс понижения температуры продукта не ниже криоскопической.

**Задание №4.** Товароснабжение - это...

- А) комплекс коммерческих и технологических операций по доведению товаров до предприятий розничной торговли
- Б) комплекс коммерческих и технологических операций по доведению товаров до потребителя
- В) комплекс коммерческих и технологических операций по производству товаров народного потребления

**Задание №5.** В основу рациональной организации складского технологического процесса положены следующие важнейшие принципы:

- А) планомерность и ритмичность
- Б) рациональная организация товарного потока
- В) эффективное использование средств труда и полная сохранность свойств товаров
- Г) механизация и автоматизация складских операций
- Д) все вышеперечисленные варианты

**Задание №6.** Температура, при которой происходит выравнивание температур поверхностных и глубинных слоев продукта, называется

- А) криотемпературой
- Б) конечной температурой замораживания

В) температурой переохлаждения

**Задание 7. Сопоставьте термин его определению, содержащему необходимые и достаточные признаки понятия.**

- |                       |  |
|-----------------------|--|
| А) Штриховой код      | 1) текст, условные обозначения или рисунок, нанесенные на упаковку и (или) товар   |
| Б) Знак сопровождения | 2) официально оформленное графическое изображение, оригинальное название, особое сочетание цифр, букв или слов, которое наносится на товар предприятием и охраняется законом |
| В) Товарный знак      | 3) знак обеспечения безопасности потребителя, окружающей среды и информирования об опасных свойствах веществ, материалов или действий по предупреждению опасности            |
| Г) Маркировка         | 4) знак, предназначенный для автоматизированных идентификаций и учета информации о товаре, закодированной в виде цифр и штрихов  |

**Задание 8. Установите соответствие аббревиатуры стандарту**

- |         |                             |
|---------|-----------------------------|
| А) ГОСТ | 1) отраслевой стандарт      |
| Б) ОСТ  | 2) государственный стандарт |
| В) ТУ   | 3) стандарт предприятия     |
| Г) СТП  | 4) технические условия      |

**Задание 9. Расположите складские операции в правильной последовательности**

- А) отпуск товаров из мест хранения
- Б) размещение на хранение
- В) разгрузка транспорта
- Г) приемка товаров

**Задание 10. Расположите технологические процессы холодильной обработки продуктов в правильной последовательности**

- А) замораживание
- Б) охлаждение
- В) льдообразование

### Перечень заданий открытого типа

**Задание № 1.** В каком веке появились первые промышленные холодильные машины?

**Задание № 2.** Кем была изобретена первая холодильная машина в 1834 г.

**Задание № 3.** В каком году в России впервые были применены холодильные машины в промышленном масштабе на рыбных промыслах в Астрахани?

**Задание № 4.** На сколько видов можно разделить технологическое оборудование, применяемое при складской обработке товаров?

**Задание № 5.** Какова норма искусственного освещения в кладовых овощей и охлаждаемых камерах?

**Задание № 6.** Вычислить площадь специализированной кладовой, если известно, что: масса хранящегося продукта составляет – 780 кг; норма нагрузки – 96,3 м<sup>2</sup>; коэффициент, учитывающий свободные проходы составляет – 0,8%.

**Задание № 7.** Вычислить площадь универсальной кладовой, если известно, что: масса сахарного песка составляет – 492 кг (Р1), масса крупы гречневой – 228 кг (Р2), масса пшеничной муки – 989 кг (Р3), масса сухофруктов – 324 кг (Р4). Норма нагрузки на м<sup>2</sup> составляет: сахарного песка – 28 кг/м<sup>2</sup> (N1), крупы гречневой – 35 кг/м<sup>2</sup> (N2), пшеничной муки – 50 кг/м<sup>2</sup> (N3), сухофруктов – 15 кг/м<sup>2</sup> (N4). Коэффициент, учитывающий свободные проходы равен 0,9%.

**Задание № 8.** Вычислить площадь специализированной кладовой, если известно, что: масса

хранящегося продукта составляет – 452 кг; норма нагрузки – 52,5 м<sup>2</sup>; коэффициент, учитывающий свободные проходы составляет – 0,4%.

**Задание №9.** Технологически процессу замораживания предшествует процесс охлаждения продукта \_\_\_\_\_

**Задание №10.** При хранении жиров животного происхождения микроорганизмы и ферменты вызывают \_\_\_\_\_

### **Формируемая компетенция: ПК 2.3**

#### **Перечень заданий закрытого типа**

**Задание №1. Основные операционные зоны обще товарных складов:**

- А) разгрузки транспортных средств, приемки товаров по количеству и качеству, хранения, фасовки, комплектования заказов, погрузки автомобильного транспорта
- Б) погрузки автомобильного транспорта, фасовки, хранения, разгрузки транспортных средств

**Задание №2. Виды товарных складов в зависимости от выполняемых функций:**

- А) открытые и закрытые склады
- Б) специального и подсобного назначения
- В) основного производственного назначения и вспомогательные
- Г) подсортировочно-распределительные, транзитно-перевалочные, сезонного хранения, долгосрочного хранения и накопительные

**Задание №3. Основные функции большинства складов:**

- А) получение товаров от поставщиков и осуществление контроля за их качеством, накопление товарных запасов и обеспечение надлежащих условий их хранения, расчет за отобранные товары, подсортировку и подготовку товаров к продаже, комплектование заказов оптовых покупателей
- Б) получение товаров от поставщиков и осуществление контроля за их качеством, накопление товарных запасов и обеспечение надлежащих условий их хранения, подсортировку и подготовку товаров к продаже, комплектование заказов оптовых покупателей, товароснабжение розничной торговой сети

**Задание №4. Складские помещения делят на следующие группы:**

- А) основного производственного назначения, вспомогательные, подсобного назначения, подсортировочно – распределительные
- Б) основного производственного назначения, вспомогательные, подсобного назначения

**Задание №5. Пищевая ценность продукта - это**

- А) показатель качества пищевого белка, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям в аминокислотах для синтеза белка
- Б) количество энергии в килокалориях, высвобождаемой из продовольственного товара в организме
- В) включает всю полноту полезных свойств продовольственных товаров, включая степень обеспечения физиологических потребностей организма, энергию и органолептические показатели

**Задание №6. Входной контроль качества продукции на предприятии — это**

- А) контроль всего технологического процесса
- Б) проверка качества сырья и материалов
- В) контроль качества готовой продукции

**Задание №7. Сопоставьте вид продукта диапазону температур его хранения**

- |                    |                      |
|--------------------|----------------------|
| А) замороженные    | 1) не выше 12°C;     |
| Б) переохлажденные | 2) –1, +1°C, 0, +6°C |
| В) охлажденные     | 3) 0 +25°C           |

Г) умеренные 4) от  $-10^{\circ}\text{C}$ ,  $-12^{\circ}\text{C}$  до  $-25^{\circ}\text{C}$

Д) широкодиапазонные 5)  $-2^{\circ}\text{C}$ ,  $-7^{\circ}\text{C}$

**Задание №8. Сопоставьте пищевые продукты влажностному режиму их хранения**

- А) бакалейные товары, сухофрукты 1) 80-85%;
- Б) кондитерские товары, вина, чай, кофе 2) не выше 70%-75%;
- В) молочные, мясные, рыбные товары 3) не более 65%;
- яйца, лук, чеснок
- Г) плоды и овощи, мясо, рыба 4) 90-95%.

**Задание №9. Определите правильную последовательность операций приемки товара**

- А) оценивание вкуса
- Б) осматривание товара
- В) проверка товарно- сопроводительных документов
- Г) оценивание внешнего вида, формы, цвета, блеска, прозрачности
- Д) определение запаха, консистенции

**Задание №10. Определите правильную последовательность этапов развития холодильной техники**

- А) изобретение холодильной машины, в которой использовался аммиак
- Б) изобретение холодильной машины, работающей на метиловом эфире
- В) изобретение холодильной машины, в качестве холодильного агента в которой был применен этиленовый эфир

**Перечень заданий открытого типа**

**Задание № 1.** Как протекают *химические* процессы в пищевых продуктах?

**Задание № 2.** Как называется процесс разложения углеводов и некоторых спиртов под действием ферментов, выделяемых микроорганизмами?

**Задание № 3.** Как называется технологический процесс, заключающийся в подготовке продукции к транспортированию, хранению, реализации и потреблению с применением упаковочных средств?

**Задание № 4.** Сколько различают видов вкуса пищевых продуктов

**Задание № 5.** как называются категории одноименного товара, отличающиеся между собой установленными значениями показателей качества?

**Задание № 6.** Как называется совокупность сортов одноименной продукции, отличающихся характерными анатомо-морфологическими признаками?

**Задание № 7.** Как называются концентрации, которые при ежедневном воздействии в течение сколь угодно длительного времени не могут вызывать заболеваний или отклонений в состоянии здоровья, обнаруживаемых современными методами исследований, в жизни настоящего и последующих поколений?

**Задание № 8.** Сколько химических элементов в России подлежат обязательному контролю в пищевых продуктах?

**Задание №9.** При увеличении среднего срока хранения товаров коэффициент использования емкости склада \_\_\_\_\_

**Задание №10.** По ассортиментному признаку склад делят на \_\_\_\_\_

Перечень заданий закрытого типа

**Задание №1. Приёмку сырья и продуктов от поставщика проводят:**

- А) по товарно-транспортным накладным
- Б) по требованиям-накладным;
- В) по счетам-фактурам;
- Г) по сертификатам качества.

**Задание №2. Режим хранения сырья и продуктов – это:**

- А) определённая температура и относительная влажность;
- Б) хорошая вентиляция и естественное освещение;
- В) искусственное освещение и влажная уборка;
- Г) все ответы верны.

**Задание №3. Режим хранения сырья и продуктов – это:**

- А) определённая температура и относительная влажность;
- Б) хорошая вентиляция и естественное освещение;
- В) искусственное освещение и влажная уборка;
- Г) все ответы верны.

**Задание №4. Нормируемые потери – это:**

- А) потери в пределах норм естественной убыли;
- Б) порча продуктов материально-ответственными лицами;
- В) потери в случае стихийных бедствий;
- Г) потери в случае неудовлетворительных условий перевозки.

**Задание №5. Для хранения продуктов навалом в закромах, используют способ хранения:**

- А) стеллажный;
- Б) штабельный;
- В) ящичный;
- Г) насыпной.

**Задание №6. Для хранения продуктов на крючьях, используют способ хранения:**

- А) стеллажный;
- Б) штабельный;
- В) ящичный;
- Г) подвесной.

**Задание №7. Сопоставьте рыбные товары температурному режиму их хранения**

- |                            |                               |
|----------------------------|-------------------------------|
| А) гидробионты             | 1) не выше – 18 <sup>0</sup>  |
| Б) рыбные полуфабрикаты    | 2) от – 4...-8 <sup>0</sup> С |
| В) раки                    | 3) от 0 до – 2 <sup>0</sup> С |
| Г) консервы                | 4) 0 ... 10 <sup>0</sup>      |
| Д) рыба холодного копчения | 5) 0...15 <sup>0</sup>        |

**Задание №8 Сопоставьте вид мяса срокам его хранения (в сутках)**

- |                                   |       |
|-----------------------------------|-------|
| А) говядины в тушах и четвертинах | 1) 15 |
| Б) свинина и телятина             | 2) 10 |
| В) баранина и козлятина           | 3) 12 |
| Г) мясо диких животных            | 4) 7  |

**Задание №9. Установите последовательность посмертных изменений, происходящих в рыбе**

- А) автолиз
- Б) гниение
- В) посмертное окоченение

**Задание №10. Установите последовательность изменения пигмента в процессе хранения охлажденного мяса**

- А) метмиоглобин
- Б) оксимиоглобин
- В) миоглобин

### Перечень заданий открытого типа

**Задание №1.** В соответствии, с каким законом запрещается принимать на ПОП товар опасный для здоровья потребителей?

**Задание №2.** От чего зависит сохранность и качество тары?

**Задание №3.** Под влиянием чего происходит распад веществ в фазах ооченения и автолиза рыбы?

**Задание №4.** Чем вяленая и сушеная рыба отличаются от живой, охлажденной и мороженой рыбы?

**Задание №5.** У какой разновидности копченой рыбы сохранность значительно ниже?

**Задание №6.** Как называется группа герметично укупоренных продуктов переработки мяса, подвергнутых стерилизации?

**Задание №7.** Как называются яйца со сроком хранения не более 7 суток с момента снесения?

**Задание №8.** С чем связано осаливание жиров?

**Задание №9.** Приёмка сырья и продовольственных товаров от поставщика производится по показателям качества \_\_\_\_\_

**Задание №10.** Нарушение установленных правил и режимов хранения товаров может привести к потерям \_\_\_\_\_

## 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

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

## 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	<b>Задания закрытого типа</b>		
	№ 1	В	
	№ 2	Г	
	№ 3	А-2, Б-1, В -3, Г -5, Д -4	
	№ 4	А-2, Б-1, В -3	
	№ 5	Б Д В Г А	
	<b>Задания открытого типа</b>		
	№ 1	12,9	
	№ 2	72,5	
	№ 3	0,15	
	№ 4	Пищевой, стадий, доведение, готовности	
	№ 5	Обмывание, обвалка, жиловка	
	ПК 2.3	<b>Задания закрытого типа</b>	
		№ 1	Б
№ 2		б	
№ 3		А -2, Б -1, В -3, Г - 4	
№ 4		А -3, Б – 2, В – 4, Г – 1, Д – 3, Е -1	
№ 5		В А Д Г Е Б З Ж	
<b>Задания открытого типа</b>			
№ 1		200 кг	
№ 2		130 кг	
№ 3		26,4 кг	
№ 4		нормируемым	
№ 5		по качеству	
ПК 3.2		<b>Задания закрытого типа</b>	
		№ 1	Г
	№ 2	В	
	№ 3	А- 3, Б -2, В -1	
	№ 4	А-1, Б-2, В -3	
	№ 5	В Г Б Д А Е	
	<b>Задания открытого типа</b>		
	№ 1	хлорофиллом	
	№ 2	пластинчатые	
	№ 3	печень	
	№ 4	замораживание продукта	
	№ 5	создание кислой среды	

КЛЮЧИ К ЗАДАНИЯМ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Таблица 6

Формируемые компетенции	№ задания	Ответ
ПК 1.2	<b>Задания закрытого типа</b>	
	№ 1	А
	№ 2	А
	№ 3	А
	№ 4	А
	№ 5	Д
	№ 6	Б
	№ 7	А-4, Б-3, В-2, Г-1
	№ 8	А-2, Б-1, В-4, Г-3
	№ 9	ВГБА
	№ 10	БВА
	<b>Задания открытого типа</b>	
	№ 1	В 19 веке
	№ 2	Англичанином Перкинсоном
	№ 3	В 1888 году
	№ 4	четыре
	№ 5	20 Вт на 1 м <sup>2</sup>
	№ 6	8,17 м <sup>2</sup>
	№ 7	14,43 м <sup>2</sup>
	№ 8	8,64 м <sup>2</sup>
№ 9	До криоскопической температуры	
№ 10	Прогоркание жиров	
ПК 2.3	<b>Задания закрытого типа</b>	
	№ 1	А
	№ 2	Г
	№ 3	Б
	№ 4	А
	№ 5	В
	№ 6	Б
	№ 7	А-4, Б-5, В-2, Г-1, Д-3
	№ 8	А-3, Б-2, В-1, Г-4
	№ 9	БВГДА
	№ 10	ВБА
	<b>Задания открытого типа</b>	
	№ 1	Без участия ферментов
	№ 2	Брожение
	№ 3	Упаковывание
	№ 4	Четыре
	№ 5	Градации качества
	№ 6	Природный сортамент
	№ 7	ПДК
	№ 8	десять
№ 9	Не изменяется	
№ 10	Универсальные и специальные	
ПК 3.2	<b>Задания закрытого типа</b>	
	№ 1	А
	№ 2	Г

	№ 3	Г
	№ 4	А
	№ 5	Г
	№ 6	Г
	№ 7	А-1, Б-3, В-4, Г-5, Д-2
	№ 8	А-1, Б-2, В-3, Г-4
	№ 9	ВАБ
	№ 10	ВБА
<b>Задания открытого типа</b>		
	№1	ФЗ «О защите прав потребителей»
	№2	От условий хранения
	№3	Собственных ферментов рыбы
	№4	В них полностью прекращаются гидролические и синтетические процессы
	№ 5	Горячего копчения
	№ 6	Консервы
	№ 7	Диетические
	№ 8	С накоплением в них оксидов
	№ 9	Органолептическим
	№ 10	Ненормируемые

**Критерии оценки тестовых заданий, заданий на дополнение, с развернутым ответом и на установление правильной последовательности**

Верный ответ - 2 балла.

Неверный ответ или его отсутствие - 0 баллов.

**Критерии оценки заданий на сопоставление**

Верный ответ - 2 балла

1 ошибка - 1 балл

более 1-й ошибки или ответ отсутствует - 0 баллов.