

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: Ректор
Дата подписания: 14.06.2024 19:42:28
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.Н., 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

СОДЕРЖАНИЕ

Стр

1. Паспорт фонда оценочных средств	3
2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке	3
3. Оценка освоения учебной дисциплины	5
3.1. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам).....	5
3.2. Перечень заданий для текущего контроля.....	7
4. Перечень заданий для оценки сформированности компетенций	10
5. Критерии оценки.....	16

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
Знать:	ПК 1.2
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	
Уметь:	
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.	
Иметь практический опыт:	
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	
Знать:	ПК 2.3.
З 5 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	
Уметь:	
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	
Иметь практический опыт:	
П 3 выполнять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	
Знать:	ПК 3.2.
З 6 ассортимент, рецептуры, характеристику, требования к качеству	
Уметь:	
У 7 контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов	
Иметь практический опыт:	
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 /
Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров				
Тема 1.1 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
Раздел 2. Организация снабжения складского хозяйства предприятий общественного питания				
Тема 2.1. 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
Тема 2.2. 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			
Раздел 3. Основы холодильной технологии пищевых продуктов				
Тема 3.1. 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
Тема 3.2. 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
Раздел 4. Организация труда и система управления складскими помещениями				
Тема 4.1. 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
Тема 4.2. 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
Раздел 5. Хранение пищевых продуктов и оценка их качества				
Тема 5.1. 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
Раздел 6. Особенности хранения основных групп продовольственных товаров				
Тема 6.1 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			
Тема 6.2 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, хвои 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 м²; 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 м² составляет: сахарного песка – 28 кг/м² (N1), крупы гречневой – 35 кг/м² (N2), пшеничной муки – 50 кг/м² (N3), сухофруктов – 15 кг/м² (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 м²; 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°C , -12°C до -25°C

Д) широкодиапазонные 5) -2°C , -7°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 ⁰ |
| Б) рыбные полуфабрикаты | 2) от – 4...-8 ⁰ С |
| В) раки | 3) от 0 до – 2 ⁰ С |
| Г) консервы | 4) 0 ... 10 ⁰ |
| Д) рыба холодного копчения | 5) 0...15 ⁰ |

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 окоченения 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

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	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	
	Задания открытого типа		
	№ 1	12,9	
	№ 2	72,5	
	№ 3	0,15	
	№ 4	Пищевой, стадий, доведение, готовности	
	№ 5	Обмывание, обвалка, жиловка	
	ПК 2.3	Задания закрытого типа	
		№ 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	
Задания открытого типа			
№ 1		200 кг	
№ 2		130 кг	
№ 3		26,4 кг	
№ 4		нормируемым	
№ 5		по качеству	
ПК 3.2		Задания закрытого типа	
		№ 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	
	Задания открытого типа		
	№ 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	Задания закрытого типа	
	№ 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
	Задания открытого типа	
	№ 1	В 19 веке
	№ 2	Англичанином Перкинсоном
	№ 3	В 1888 году
	№ 4	четыре
	№ 5	20 Вт на 1 м ²
	№ 6	8,17 м ²
	№ 7	14,43 м ²
	№ 8	8,64 м ²
№ 9	До криоскопической температуры	
№ 10	Прогоркание жиров	
ПК 2.3	Задания закрытого типа	
	№ 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
	Задания открытого типа	
	№ 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	Задания закрытого типа	
	№ 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
Задания открытого типа		
	№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.