

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Троицкий технологический техникум»

**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.02«Основы товароведения продовольственных товаров»**

<b>Результаты обучения</b>	<b>Формы и методы оценки</b>
<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</li><li>– виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</li><li>– методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;</li><li>– современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;</li><li>– виды складских помещений и требования к ним.</li></ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– письменный/устный опрос;</li><li>– тестирования;</li><li>– теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.;</li><li>– защита практических занятий.</li></ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– тестирования.</li></ul>
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</li><li>– оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</li><li>– оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</li><li>– осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.</li></ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– защита отчетов по практическим/ занятиям;</li><li>– экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий.</li></ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете.</li></ul>

## **ПРИЛОЖЕНИЕ**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Троицкий технологический техникум»

### **КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ КОМПЛЕКСНОГО ЭКЗАМЕНА**

#### **ОП 02. Основы товароведения продовольственных товаров**

**профессия**

43.01.09 Повар, кондитер

Комплект оценочных средств разработан для оценки экзамена (зачета) дисциплины общепрофессионального цикла, направленного на проверку когнитивных знаний и умений по освоению компетенций, формируемых при изучении дисциплины общепрофессионального цикла ОП 02. Основы товароведения продовольственных товаров

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Троицкий технологический техникум»

Разработчики:

Исанбердина Расима Музафаровна, преподаватель высшей квалификационной категории.

Рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии преподавателей и мастеров п/о социально – экономического и естественно – научного профиля

Протокол № 6 от «22» мая 2024 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

I	СПЕЦИФИКАЦИЯ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНОГО СРЕДСТВА	4
1.1	Область применения	4
1.2	Перечень проверяемых компетенций	4
1.3	Требования к компетенции экзаменуемого	5
1.4	Тип задания	7
1.5	Время выполнения задания	9
1.6	Используемые образовательные и профессиональные стандарты	9
II	РЕГЛАМЕНТ ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА	10
2.1	Кадровое обеспечение оценочных мероприятий	10
2.2	Организация и проведение экзамена	10
III	ЗАДАНИЕ ЭКЗАМЕНА	12
3.1	Описание заданий экзамена	12
IV	ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ЭКЗАМЕНА	15
ПРИЛОЖЕНИЕ А Тестовое задание		16
ПРИЛОЖЕНИЕ Б Практическое задание по решению учебно-производственных задач		23
ПРИЛОЖЕНИЕ В Экзаменационные ведомости		34

# I СПЕЦИФИКАЦИЯ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНОГО СРЕДСТВА

## 1.1 Область применения

Комплект оценочных средств предназначен для оценки комплексного теоретического экзамена общепрофессиональной дисциплины, направленного на проверку когнитивных знаний и умений по освоению компетенций при изучении вида деятельности Основы товароведения продовольственных товаров в соответствии с минимальными требованиями ФГОС СПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер

и профессионального стандарта (*Повар. Р/н. 557, утвержден Приказом Минтруда России от 08.09.2015 N 610 н, зарегистрирован в Минюсте России 29.09.2015 N 39023, уровень квалификации – 4*).

## 1.2 Требования к компетентности экзаменуемого

Обучающийся должен достичь следующие планируемые результаты освоения дисциплины

№ в соответствии с декомпозицией результатов освоения дисциплины	Содержание показателей
<b>Знать</b>	
3 1.1	– ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
3 1.2	– виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
3 1.3	– методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
3 1.4	– современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;
3 1.5	– виды складских помещений и требования к ним.
<b>Уметь</b>	
У 1.1	– проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
У 1.2	– оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);
У 1.3	– оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;
У 1.4	– осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.

## 1.3 Перечень проверяемых показателей освоения компетенций, формируемых на данной дисциплине

Профессиональные компетенции

Код компетенции	Наименование компетенции	Показатели освоения компетенции	
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	<p><b>Умения</b></p> <p>пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;</p> <p>роверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p><b>Знания</b></p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>правила приема продуктов по количеству и качеству;</p> <p>виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс - оценки качества и безопасности сырья и материалов;</p> <p>правила обращения с тарой поставщика;</p> <p>правила поверки весоизмерительного оборудования;</p>	У.1.1.15 У.1.1.17 3.1.1.9 3.1.1.13 3.1.1.17 3.1.1.18 3.1.1.19
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	<p><b>Умения</b></p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p><b>Знания</b></p> <p>способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;</p> <p>способы упаковки, складирования правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов</p>	У.1.2.1 3.1.2.4 3.1.2.8
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	<b>Умения</b>	У.1.3.10
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	<b>Знания</b>	3.1.4.6
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий,	<p><b>Знания</b></p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</p> <p>правила оформления заявок на склад;</p>	3.2.1.10 3.2.1.15

	закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов	3.2.1.16
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	<b>Умения</b> подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	У.2.2.1
		организовывать их хранение до момента использования;	У.2.2.2
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	<b>Умения</b> подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления;	У.2.3.1
		<b>Знания</b> виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;	3.2.3.2
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	<b>Умения</b> подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	У.2.4.1
		<b>Знания</b> правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;	3.2.4.1
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	<b>Умения</b> подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	У.2.5.1
		<b>Знания</b> виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;	3.2.5.3
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога,	<b>Знания</b> виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;	3.2.6.3

	сыра, муки разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента		
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	<p><b>Умения</b></p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p><b>Знания</b></p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных</p>	У.2.7.1 3.2.7.2
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	<p><b>Умения</b></p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p><b>Знания</b></p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p>	У.2.8.1 3.2.8.3
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	<p><b>Умения</b></p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</p> <p><b>Знания</b></p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</p>	У.3.1.3 3.3.1.10
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	<p><b>Умения</b></p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p><b>Знания</b></p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p>	У.3.2.1 3.3.2.3
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	<p><b>Умения</b></p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>	У.3.3.1

		<b>Знания</b>	
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;	3.3.3.3
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	<b>Умения</b> подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	У.3.4.3
		<b>Знания</b>	
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;	3.3.4.3
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	<b>Умения</b> подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;	У.3.5.1
		<b>Знания</b>	
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;	3.3.5.3
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	<b>Умения</b> подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним;	У.3.6.1
		<b>Знания</b>	
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;	3.3.6.3
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<b>Умения</b> обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	У.4.1.15
		<b>Знания</b>	
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;	3.4.1.10
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов	<b>Умения</b> подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	У.4.2.1

	разнообразного ассортимента	<b>Знания</b> виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;	3.4.2.1
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	<b>Умения</b> подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	У.4.3.1
		<b>Знания</b> виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;	3.4.3.3
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	<b>Умения</b> подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	У.4.4.1
		<b>Знания</b> виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;	3.4.4.3
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	<b>Умения</b> подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	У.4.5.1
		<b>Знания</b> виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;	3.4.5.3
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	<b>Умения</b> применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;	У.5.1.3
		<b>Знания</b> условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	3.5.1.12
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Умения</b> подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	У.5.2.1
		<b>Знания</b>	

		характеристика региональных видов сырья, продуктов;	3.5.2.4
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	<p><b>Умения</b></p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p><b>Знания</b></p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p>	<p>У.5.3.1</p> <p>У.5.3.19</p> <p>3.5.3.3</p> <p>3.5.3.13</p>
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<p><b>Умения</b></p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p><b>Знания</b></p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p>	<p>У.5.4.1</p> <p>У.5.4.17</p> <p>3.5.4.3</p>
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и торты разнообразного ассортимента	<p><b>Умения</b></p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>выдерживать условия хранения пирожных и торты с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p><b>Знания</b></p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p>	<p>У.5.5.1</p> <p>У.5.5.16</p> <p>3.5.5.3</p>

Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
OK 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
OK 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
OK 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
OK 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
OK 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
OK 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
OK 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
OK 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
OK 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

## 1.4 Тип задания

### 1.4.1 Типы заданий для текущего контроля по дисциплине ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»

Типы заданий сформированы на основе пункта 2.2. тематического плана и содержания учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

Проверяемый раздел	Форма оценки
<b>Раздел 1 Общие сведения о пищевых продуктах</b>	
Тема 1.1 Химический состав пищевых продуктов.	Тестовое задание по теме 1.1
Товарная маркировка	Практическое занятие № 1
Тема 1.2 Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров	Тестовое задание по теме 1.2
<b>Раздел 2 Товароведная характеристика продовольственных товаров</b>	
Тема 2.1 Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Тестовое задание по теме 2.1 Практическое занятие № 2 «Освоение методов органолептической оценки качества овощей и плодов. Расчет энергетической ценности продуктов их переработки»
Тема 2.2 Товароведная характеристика зерна и продуктов его переработки	Тестовое задание по теме 2.2 Практическое занятие № 3 «Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий. Оценка качества по стандарту»
	Тестовое задание по теме 2.3

Тема 2.3 Товароведная характеристика молока и молочных продуктов	Практическое занятие № 4 «Освоение методов органолептической оценки качества молочных товаров. Расшифровка товарной маркировки»
Тема 2.4 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Тестовое задание по теме 2.4
	Практическое занятие № 5 «Освоение методов органолептической оценки качества рыбных консервов. Расшифровка маркировки»
Тема 2.5 Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	Тестовое задание по теме 2.5
	Практическое занятие № 6 «Освоение методов органолептической оценки качества мясных товаров. Расчет энергетической ценности мясных продуктов»
Тема 2.6 Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	Тестовое задание по теме 2.6
	Практическое занятие № 7 «Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Установление допустимых и недопустимых дефектов. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту»
Тема 2.7 Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Тестовое задание по теме 2.7
	Практическое занятие № 8 «Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту»

#### **1.4.2 Типы заданий промежуточной аттестации по контролю освоения дисциплины, проводимой в форме экзамена**

	Форма оценки
Экзамен по дисциплине общепрофессионального цикла, состоит из 2-х этапов	Теоретический этап (проверка знаний) – решение тестового задания
	Практический этап (проверка умений) – решение учебно-профессиональных задач

## **1.5. КОНТРОЛЬНО- ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЧЕТА**

Комплект оценочных средств предназначен для зачета, направленного на проверку когнитивных знаний и умений по освоению компетенций, формируемых при изучении дисциплины общепрофессионального цикла *ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров* основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

### **1.5.1. Время выполнения задания**

Максимальное время выполнения заданий междисциплинарного курса - 2 академических часов из них:

- инструктаж, по ознакомлению с заданием и правилом выполнения - 5 минут;
- выполнение тестового задания – 35 минут;
- решение учебно-профессиональных задач – 40 минут;
- проверка выполненного задания.

### **1.5.2. Регламент проведения дифференцированного зачета**

#### **1.5.2.1. Кадровое обеспечение оценочных мероприятий**

Состав экзаменационной комиссии формируется из числа преподавателей 2-х человек:

№ п/п	Член экзаменационной комиссии	Требования к квалификации	Обязанности
1	Преподаватель специальных дисциплин, осуществляющий ведение ОП. 02 Основы товароведения продовольственных товаров	<p>Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.</p> <p>Наличие свидетельства о праве оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена;</p>	Оценка качества выполнения заданий в соответствии с критериями оценки заявленного задания
2	Преподаватель специальных дисциплин (ассистент)	<p>Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.</p> <p>Наличие свидетельства о праве оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена;</p>	Контроль выполнения заданий в соответствии с регламентом

### **1.5.2.2. Организация и проведение дифференцированного зачета**

2.2.1 Выполнение заданий дифференцированного зачета дисциплины общепрофессионального цикла осуществляется в кабинете теоретического обучения в течение 2 академических часов. Распределение времени прописано в пункте 1.5.

2.2.2 Для всех обучающихся предусмотрено выполнение задания одного варианта, который предоставляется каждому обучающемуся в печатном виде на каждом этапе зачета (теоретического и практического) и шариковая ручка.

Первым проводиться теоретический этап, задание выполняется в строго отведённое время, какими - либо источниками пользоваться запрещено, после выполнения сразу сдается на проверку.

Приступая ко второму практическому этапу для решения учебно-профессиональных задач, всем обучающимся обязательно предоставляется задание в печатном виде, необходимые для выполнения справочные материалы, после выполнения сразу сдается на проверку.

2.2.3 Во время проведения зачета обеденный перерыв не предусмотрен. В случае возникновения внепланового технического перерыва, время на выполнения заданий увеличивается на его срок.

2.2.4 В случае возникновения несчастного случая или болезни экзаменуемого председателем ЭК незамедлительно принимаются действия по привлечению ответственных лиц для оказания медицинской помощи. Далее принимается решение об отстранении экзаменуемого от дальнейшего участия в экзамене или назначении ему дополнительного времени в пределах времени, предусмотренного планом проведения экзамена.

2.2.5 В случае отстранения экзаменуемого от дальнейшего участия в экзамене ввиду болезни или несчастного случая, ему начисляются баллы за любую завершенную работу.

2.2.6 Вышеуказанные случаи подлежат обязательной регистрации в протоколе учета времени и нештатных ситуаций Приложение Б.

2.2.7 Участник, нарушивший правила поведения на экзамене, и чье поведение мешает процедуре проведения экзамена, получает предупреждение с занесением в протокол учета времени и нештатных ситуаций, который подписывается председателем и всеми членами ЭК. Потерянное время при этом не компенсируется участнику, нарушившему правило.

2.2.8 После повторного предупреждения участник удаляется с кабинета, вносится соответствующая запись в протоколе с подписями председателя и всех членов ЭК.

### **1.5.2. Задание дифференцированного зачета**

#### **1.5.2.1 Описание заданий дифференцированного зачета**

##### **1.5.2.1.1 Теоретический этап (проверка знаний) – решение тестового задания**

Тестовые задания сформированы в соответствии проверяемыми декомпозиций знаний осваиваемых компетенций, представленных в пункте 1.2.

Профессиональные компетенции	№ показателя освоения компетенции	Знания в соответствии с декомпозицией компетенции	Знания в соответствии с декомпозицией результатов освоения дисциплины	№ в соответствии знания с декомпозицией результатов	Форма вопроса, количество баллов



			современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов	<b>3 1.4</b>	19	2
ПК. 1.1	3.1.1.19	правила поверки весоизмерительного оборудования;	виды складских помещений и требования к ним	<b>3 1.5</b>	18	1
ПК 1.2	3.1.2.4	способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;	современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов	<b>3 1.4</b>	2	1
ПК 1.2	3.1.2.8	способы упаковки, складирования правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов	ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров	<b>3 1.1</b>	9	2
ПК 2.1., ПК 2.4.	3.2.1.15	правила оформления заявок на склад;	виды складских помещений и требования к ним	<b>3 1.5</b>	34	4
	3.2.4.1	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости	ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;	<b>3 1.1</b>	3 4 21	1 1 1
ПК 2.3, ПК 2.5, ПК 2.6., ПК 2.8., ПК 3.2., ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ПК 4.5., ПК 5.2., ПК 5.3., ПК 5.4., ПК 5.5., ПК 2.7.	3.2.3.2,	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;	ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров	<b>3 1.1</b>	10	1
	3.2.5.3,				11	1
	3.2.6.3,				14	1
	3.2.8.3,				15	3
	3.3.2.3,				25	1
	3.3.3.3,					
	3.3.4.3,					
	3.3.5.3,					
	3.3.6.3,					
	3.4.2.1,					
	3.4.3.3,					
	3.4.4.3,					
	3.4.5.3,				<b>3 1.3</b>	8
						1

	3.5.2.4, 3.5.3.3, 3.5.4.3, 3.5.5.3. 3.2.7.2	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных	методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов		23	3
ПК 5.1.	3.5.1.12	условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров	3 1.1	35	2
					28	3
					20	2
ПК 5.2., ПК 5.3., ПК 5.4., ПК 5.5.	3.5.2.1, 3.5.3.1, 3.5.4.1, 3.5.5.1	ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;	ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров	3 1.1	27	3
					29	1
					5	1
					33	2
ПК 5.3.	3.5.3.13	требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;	методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов	3 1.3	24	1
					12	1
					13	1
					30	1
<b>ВСЕГО</b>						<b>57</b>

Тестовое задание представлено в Приложении А.

Форма вопроса «одиночный выбор» - вопрос закрытой формы с выбором одного варианта ответа состоит из неполного утверждения с одним ключевым элементом и множеством допустимых заключений, одно из которых являются правильным.

Форма вопроса «множественный выбор» - вопрос закрытой формы с выбором нескольких вариантов ответа состоит из неполного утверждения с несколькими ключевыми элементами и множеством допустимых заключений, несколько из которых являются правильными.

Форма вопроса «установление правильной последовательности» - вопрос на установление правильной последовательности состоит из однородных элементов некоторой группы и четкой формулировки критерия упорядочения этих элементов.

Форма вопроса «установление соответствия» - вопрос на установление соответствия состоит из нескольких групп элементов и четкой формулировки критерия выбора соответствия между ними.

Соответствие устанавливается по принципу 1:1, но не более 1:4 (одному элементу первой группы соответствует от одного до четырех элементов второй группы). Внутри каждой группы все элементы однородные.

Выполнение задания «Тестирование» могут реализовываться посредством применения прикладных компьютерных программ, что обеспечивает возможность генерировать для каждого участника уникальную последовательность заданий, содержащую требуемое количество вопросов из каждого раздела и исключающую возможность повторения заданий.

При выполнении задания «Тестирование» обучающемуся предоставляется возможность в течение всего времени, отведенного на выполнение задания, вносить изменения в свои ответы, пропускать ряд вопросов с возможностью последующего возврата к пропущенным заданиям.

Максимальное количество баллов – 57 баллов.

**1.5.2.1.2** Практический этап (проверка умений) – решение учебно-профессиональных задач, при решении которых могут использоваться сборники и нормативные источники.

Учебно-профессиональные задачи сформированы в соответствии проверяемыми умениями осваиваемых компетенций, представленных в п. 1.2.

Профессиональные компетенции	№ показателя освоения компетенции	Умения в соответствии с декомпозицией компетенций	Умения в соответствии с требованиями к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы	№ в соответствии с декомпозицией компетенций	Форма вопроса, количество баллов	
					№ задания в соответствии с проверяемой компетенцией	Максимальное
ПК 1.1.	У.1.1.15	пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;	оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;	У 1.3	3	5
ПК1.1., ПК 1.2, ПК 1.3, ПК.2.2, ПК.2.4, ПК 2.5, ПК 2.8, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5.	У.1.1.17, У.1.2.1, У.1.3.10, У.2.2.1, У.2.4.1, У.2.5.1, У.2.8.1, У.3.2.1, У.3.3.1, У.3.4.3, У.4.2.1, У.4.3.1, У.4.4.1, У.4.5.1, У.5.2.1, У.5.3.1,	проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; распознавать недоброкачественные продукты;	проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;	У 1.1	1	5
		обеспечивать условия, сроки хранения, товарное	енивать условия и	У 1.1		

	У.5.4.1, У.5.5.1	соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;	организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);		
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;	У 1.1	
ПК 2.2.	У.2.2.2	организовывать их хранение до момента использования;	ществлять контроль хранения и расхода продуктов;	У 1.4	1
ПК 2.3.	У.2.3.1	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления;	проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;	У 1.1	
ПК 2.7	У.2.7.1	подбирать в соответствии с технологическими требованиями,	ществлять контроль хранения и расхода продуктов	У 1.4	
ПК 3.5.	У.3.5.1	оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;	проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;	У 1.1	3
ПК 2.8.	У.2.8.1	подбирать в соответствии с технологическими	проводить органолептическую оценку качества	У 1.1	

ПК 3.6.	У.3.6.1	требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним;	и безопасности продовольственных продуктов и сырья;			
ПК 3.1.	У.3.1.3	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;	живать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);	У 1.2	2	5
ПК 5.1.	У.5.1.3					
ПК 4.1.	У.4.1.15	обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	живать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);	У 1.2		
ПК 5.3.	У.5.3.19	выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;	живать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);	У 1.2	3	
			ществлять контроль хранения и расхода продуктов.	У 1.4		
ПК 5.4.	У.5.4.17	выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом	живать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом	У 1.2		

		требований по безопасности готовой продукции;	требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);		
			ществлять контроль хранения и расхода продуктов.	У 1.4	
ПК 5.5.	У.5.5.16	выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;	живать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);	У 1.2	
			ществлять контроль хранения и расхода продуктов	У 1.4	
<b>ИТОГО</b>					15

Варианты практических задач представлены в Приложении Б.

При решении задач обучающемуся предоставляется возможность в течение всего времени, отведенного на выполнение задания, вносить изменения в свои ответы, пропускать ряд задач с возможностью последующего возврата к пропущенным задачам.

Максимальное количество - 15 баллов.

### **1.5.3. Оценка результатов экзамена**

1.5.3.1 В ходе оценки заданий экзамена (зачета) дисциплины общепрофессионального цикла используются эталоны ответов, на теоретическом этапе – решение тестового задания, и на практическом этапе – решение учебно-профессиональных задач.

#### **1.5.3.2 Шкала перевода баллов в оценку:**

% выполнения	Оценка
100 - 85	отлично
84 - 69	хорошо
68 - 50	удовлетворительно
Меньше 50 %	неудовлетворительно

**ТЕСТОВОЕ ЗАДАНИЕ**  
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Студент(а) (ки) \_\_\_\_\_ группы № \_\_\_\_\_  
дисциплины общепрофессионального цикла ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров.

Описание: тестовые задания направлены на проверку сформированности знаний по общепрофессиональной дисциплине ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров, по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

*Внимательно прочтайте задание и ответьте на тестовые вопросы*

№ п/п	Вопросы и варианты ответов	Количество баллов Р=
1.	<p><b><i>Тип задания одиночный выбор</i></b></p> <p><b>Выберите наиболее полный вариант ответа на вопрос: Дайте полное определение предмета - Товароведение</b></p> <p>а) научная дисциплина, изучающая потребительные стоимости товаров, т. е. изучающая знания о товаре.</p> <p>б) научная дисциплина, изучающая потребительные стоимости товаров, т. е. изучающая природу и полезные свойства товаров, удовлетворяющих определенную потребность человека.</p> <p>в) научная дисциплина, изучающая полезные свойства товаров.</p> <p>г) научная дисциплина, изучающая потребительные стоимости товаров, т.е изучающая продукты питания и их стоимость.</p>	1
2.	<p><b><i>Тип задания одиночный выбор</i></b></p> <p><b>Выберите верные варианты ответа на вопрос: Какие вещества называют пищевыми?</b></p> <p>а) вода.</p> <p>б) минералы.</p> <p>в) белки.</p> <p>г) все варианты верны</p>	1
3.	<p><b><i>Тип задания одиночный выбор</i></b></p> <p><b>Выберите верный вариант ответа на вопрос: Какой углевод содержится в молоке?</b></p> <p>а) мальтоза.</p> <p>б) лактоза.</p> <p>в) фруктоза.</p> <p>г) сахароза.</p>	1
4.	<p><b><i>Тип задания одиночный выбор</i></b></p> <p><b>Выберите верный вариант ответа на вопрос: Какие вещества обусловливают вяжущий (терпкий) вкус продуктов?</b></p> <p>а) ароматические.</p>	1

	<p>б) дубильные . в) красящие вещества. г) гликозиды.</p>									
5.	<p><i>Тип задания одиночный выбор</i> <b>Выберите верный вариант ответа на вопрос: Какие варианты углеводов относят к дисахаридам?</b> а) крахмал, целлюлоза. б) глюкоза, фруктоза. в) сахароза, мальтоза. г) глюкоза, галактоза.</p>	1								
6.	<p><i>Тип задания одиночный выбор</i> <b>Выберите верный вариант ответа на вопрос: Что является составной частью всех пищевых продуктов?</b> а) белки б) жиры в) сахар г) вода</p>	1								
7.	<p><i>Тип задания множественный выбор</i> <b>Установите соответствие между продуктом и его условиями хранения</b></p> <table border="1"> <tr> <td>1. Диетические яйца</td><td>а) при температуре 4<sup>0</sup>С 1-2 дня.</td></tr> <tr> <td>2. Овощные консервы</td><td>б) при температуре не выше 20<sup>0</sup>С не более 7 суток.</td></tr> <tr> <td>3. Сметана.</td><td>в) при температуре 0-15<sup>0</sup>С до 1 месяца.</td></tr> <tr> <td>4. Ягоды</td><td>г) при температуре 4-6<sup>0</sup>С не более 72 ч.</td></tr> </table>	1. Диетические яйца	а) при температуре 4 <sup>0</sup> С 1-2 дня.	2. Овощные консервы	б) при температуре не выше 20 <sup>0</sup> С не более 7 суток.	3. Сметана.	в) при температуре 0-15 <sup>0</sup> С до 1 месяца.	4. Ягоды	г) при температуре 4-6 <sup>0</sup> С не более 72 ч.	4
1. Диетические яйца	а) при температуре 4 <sup>0</sup> С 1-2 дня.									
2. Овощные консервы	б) при температуре не выше 20 <sup>0</sup> С не более 7 суток.									
3. Сметана.	в) при температуре 0-15 <sup>0</sup> С до 1 месяца.									
4. Ягоды	г) при температуре 4-6 <sup>0</sup> С не более 72 ч.									
8.	<p><i>Тип задания одиночный выбор</i> <b>Выберите наиболее полный и подходящий вариант ответа на вопрос: Из чего вырабатывают кукурузное масло?</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. а) початка</li> <li>2. б) зерна</li> <li>3. в) зародыши</li> <li>4. г) стебля</li> </ol>	1								
9.	<p><i>Тип задания множественный выбор</i> <b>Выберите верный вариант ответа на вопрос: Что вырабатывают из гречихи?</b></p> <p>а) ядрицу б) саго в) продел г) геркулес</p>	2								
10.	<p><i>Тип задания одиночный выбор</i> <b>Выберите верный вариант ответа на вопрос: При производстве каких пищевых продуктов используют ферменты?</b></p> <p>а) сырчужных сыров б) шоколадных конфет в) светлого пива г) пастилы, варенья</p>	1								

11.	<p><i>Тип задания одиночный выбор</i></p> <p><b>Выберите правильный ответ: Какие пищевые продукты содержат большое количество воды?</b></p> <p>а) рис, макаронные изделия. б) огурцы, арбузы. в) чай, кофе. г) рыба, мясо.</p>	1						
12.	<p><i>Тип задания одиночный выбор</i></p> <p><b>Выберите верный вариант ответа на вопрос: Какие вещества обусловливают вяжущий и терпкий вкус продуктов?</b></p> <p>а) ароматические б) дубильные в) алкалоиды г) гликозиды</p>	1						
13.	<p><i>Тип задания одиночный выбор</i></p> <p><b>Выберите верный вариант ответа на вопрос: В каких пищевых продуктах содержится каротин (провитамин А)?</b></p> <p>а) в пастиле, мармеладе б) в моркови и апельсинах в) в сосисках и колбасе г) в конфетах и драже</p>	1						
14.	<p><i>Тип задания одиночный выбор</i></p> <p><b>Выберите верный вариант ответа на вопрос: Какую карамель изготавливают в зависимости от способа обработки карамельной массы?</b></p> <p>а) карамель глянцеванную, обсыпанную, глазированную б) карамель леденцовую и с начинками в) карамель открытую, завернутую, фасованную г) карамель с нетянутой оболочкой, тянутой и жилками, полосками</p>	1						
15.	<p><i>Тип задания множественный выбор</i></p> <p><b>Установите соответствие между группой макаронных изделий и мукой, из которой готовят макаронные изделия.</b></p> <table border="1"> <tr> <td>1) группа А</td> <td>а) хлебопекарная пшеничная мука, высшего и 1 сорта</td> </tr> <tr> <td>2) группа Б</td> <td>б) мука твердых сортов пшеницы (крупка) и мука высшего сорта.</td> </tr> <tr> <td>3) группа В</td> <td>в) мука мягкая стекловидной пшеницы, высшего сорта</td> </tr> </table>	1) группа А	а) хлебопекарная пшеничная мука, высшего и 1 сорта	2) группа Б	б) мука твердых сортов пшеницы (крупка) и мука высшего сорта.	3) группа В	в) мука мягкая стекловидной пшеницы, высшего сорта	3
1) группа А	а) хлебопекарная пшеничная мука, высшего и 1 сорта							
2) группа Б	б) мука твердых сортов пшеницы (крупка) и мука высшего сорта.							
3) группа В	в) мука мягкая стекловидной пшеницы, высшего сорта							
16.	<p><i>Тип задания множественный выбор</i></p> <p><b>Выберите верный вариант ответа на вопрос: Какие факторы влияют на качество продовольственных товаров при хранении?</b></p> <p>а) внешние факторы б) внутренние факторы в) средние факторы г) личный факторы</p>	2						
17.	<p><i>Тип задания одиночный выбор</i></p> <p><b>Выберите верный вариант ответа на вопрос: В каких продуктах содержится растительный жир?</b></p> <p>а) в жирном мясе, тушке утки б) в орехах грецких, фундуке</p>	1						

	в) в масле сливочном, сыре г) в молоке и сметане. полосок					
18.	<i>Тип задания одиночный выбор</i> <b>Выберите наиболее полный вариант ответа на вопрос:</b> Какие грибы не чернеют при высушивании? 1. а) подсиновик 2. б) подберезовик 3. в) белый 4. г) сморчки	1				
19.	<i>Тип задания множественный выбор</i> <b>Выберите верный вариант ответа на вопрос:</b> Что из перечисленного определяет качество диетического яйца? а) неподвижная воздушная камера высотой не более 4 мм. б) неподвижная воздушная камера (допускается некоторая подвижность) высотой не более 7 мм. в) белок плотный , светлый, прозрачный. г) допускается на скорлупе наличие единичных пятен.	2				
20.	<i>Тип задания множественный выбор</i> <b>Выберите правильный ответ на вопрос:</b> Перечислите пищевые продукты которые относят к группе вкусовые товары? 1. а) кофе, чай 2. б) крахмал, пищевые красители. 3. в) пряности, соль 4. г) морс, сок	2				
21.	<i>Тип задания одиночный выбор</i> <b>Выберите верный вариант ответа на вопрос:</b> Овощные консервы делят: а) натуральные, обеденные, закусочные. б) к завтраку, обеденные, закусочные. в) обеденные, натуральные, обеденные, г) натуральные, обеденные, закусочные, томатопродукты	1				
22.	<i>Тип задания множественный выбор</i> <b>Установите соответствие между термином и определением</b> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding: 5px;">1. Срок годности</td> <td style="padding: 5px;">а) период, в течение которого пищевой продукт при соблюдении установленных условий хранения сохраняет свойства, указанные в нормативном или техническом документе.</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">2. Срок хранения</td> <td style="padding: 5px;">б) период, по истечении которого пищевой продукт считается непригодным для использования по назначению</td> </tr> </table>	1. Срок годности	а) период, в течение которого пищевой продукт при соблюдении установленных условий хранения сохраняет свойства, указанные в нормативном или техническом документе.	2. Срок хранения	б) период, по истечении которого пищевой продукт считается непригодным для использования по назначению	2
1. Срок годности	а) период, в течение которого пищевой продукт при соблюдении установленных условий хранения сохраняет свойства, указанные в нормативном или техническом документе.					
2. Срок хранения	б) период, по истечении которого пищевой продукт считается непригодным для использования по назначению					
23.	<i>Тип задания множественный выбор</i> <b>Выберите верный вариант ответа на вопрос:</b> Какие способы дефростации рыбы существуют? а) в воде б) на воздухе в) на огне г) комбинированный способ	3				

24.	<i>Тип задания одиночный выбор</i> <b>Выберите правильный ответ: Как подразделяются диетические хлебобулочные изделия по назначению?</b> а) изделия с пониженным содержанием белка б) бессолевые в) изделия с пониженной кислотностью г) все ответы верны	1
25.	<i>Тип задания одиночный выбор</i> <b>Выберите правильный ответ: Назовите способ консервирования, основанный на образовании молочной кислоты в результате сбраживания сахаров продукта молочнокислыми бактериями?</b> а) соление б) квашение в) брожение г) маринование	1
26.	<i>Тип задания одиночный выбор</i> <b>2. Выберите правильный ответ(ы) на вопрос: Что должна содержать маркировка товара (по стандарту)?</b> а) описание свойств товара и калорийность товара б) состав и способ употребления товара в) информацию о товаре и о производителе, даты изготовления и сроки годности, условия хранения. г) рекламу товара	1
27.	<i>Тип задания множественный выбор</i> <b>Выберите верный вариант ответа на вопрос: Как подразделяют мясо по о термическому состоянию ?</b> а) парное б) остывшее в) охлажденное г) мороженое	3
28.	<i>Тип задания множественный выбор</i> <b>Выберите правильный ответ: Какие используют желирующие вещества для производства кондитерских изделий?</b> а) бура б) агар-агар в) агаройд г) пектин	3
29.	<i>Тип задания одиночный выбор</i> <b>Выберите правильный ответ: К какой категории относят рыбу с содержанием жира от 5% до 15%?</b> а) тощей б) средней жирности в) жирной г) особо жирной	1
30.	<i>Тип задания одиночный выбор</i> <b>Выберите полный и правильный ответ: Сколько килокалорий содержит 1 грамм белка?</b>	1

	a) 4 б) 9 в) 3 г) 1							
31.	<p><i>Тип задания множественный выбор</i></p> <p><b>Выберите правильный ответ: Какие показатели определяют качество столового яйца?</b></p> <p>а) неподвижная воздушная камера высотой не более 4 мм.      б) неподвижная воздушная камера (допускается некоторая подвижность) высотой не более 7 мм.      в) белок плотный , светлый, прозрачный.      г) допускается на скорлупе наличие единичных пятен</p>	2						
32.	<p><i>Тип задания одиночный выбор</i></p> <p><b>Выберите правильный ответ: Как называется метод оценки качества пищевых продуктов на основе анализа органов чувств?</b></p> <p>а) лабораторный      б) органолептический      в) методический      г) экспертный</p>	1						
33.	<p><i>Тип задания множественный выбор</i></p> <p><b>Выберите правильный ответ: Какие из перечисленных пищевых продуктов относятся к кисломолочным продуктам?</b></p> <p>а) творог      б) ракат лукум      в) пахта      г) сыворотка</p>	2						
34.	<p><i>Тип задания множественный выбор</i></p> <p><b>Соотнесите что относят к Внешним и Внутренним факторам, при хранении продовольственных товаров.</b></p> <table border="1"> <tr> <td rowspan="2">1.Внутренние факторы</td> <td>а) газовый состав среды, лучистая энергия.</td> </tr> <tr> <td>б) химический состав продукта</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">2. Внешние факторы</td> <td>в) физические свойства пищевых продуктов</td> </tr> <tr> <td>г) санитарное состояние хранилищ, упаковка продуктов.</td> </tr> </table>	1.Внутренние факторы	а) газовый состав среды, лучистая энергия.	б) химический состав продукта	2. Внешние факторы	в) физические свойства пищевых продуктов	г) санитарное состояние хранилищ, упаковка продуктов.	4
1.Внутренние факторы	а) газовый состав среды, лучистая энергия.							
	б) химический состав продукта							
2. Внешние факторы	в) физические свойства пищевых продуктов							
	г) санитарное состояние хранилищ, упаковка продуктов.							
35.	<p><i>Тип задания множественный выбор</i></p> <p><b>Выберите правильный ответ: По какой причине в мякише хлеба может быть образована пустота?</b></p> <p>а) повышенным содержанием влаги в тесте      б) неравномерным испарением влаги      в) пониженным содержанием влаги в тесте      г) повышенным содержанием сахара</p>	2						

**ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ  
ПО РЕШЕНИЮ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЗАДАЧ**

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Студент(а)(ки) \_\_\_\_\_ группы № \_\_\_\_\_  
по дисциплине общепрофессионального цикла ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

*Внимательно прочтайте практические задания, подробно и последовательные пропишите решение, запишите ответ.*

№ п/п							Колич ество баллов Р=
1.	<b>Задание 2. Решите задачу.</b> Определить энергетическую ценность 300г молока питьевого ультрапастеризованного, если в 100 грамм продукта содержится: белка - 3г, углеводов – 4,7г, жира – 3,2г.						<b>5</b>
2.	<b>Задание 6. Провести органолептическую оценку качества крупы</b>						<b>5</b>
	Вид крупы	Вид зерна	Цвет крупы	Форма ядра	Запах, вкус	Процентное содержание доброкачественности ядра	
3.	<b>Задание 5.</b> Произвести расшифровку маркировки на упаковки консервы						<b>5</b>
							
							

Шкала перевода баллов в оценку:

% выполнения	Количество баллов	Оценка
100 - 85	86-73	отлично
84 - 69	72-59	хорошо
68 - 53	58-45	удовлетворительно
Меньше 53 %	44	неудовлетворительно