Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Боханский аграрный техникум»

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

**0П.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ**

**ТОВАРОВ**

**ПРОФЕССИЯ 43.01.09 Повар, кондитер**

Бохан

2019

Рассмотрена и одобрена на

заседании методической комиссии

Протокол №\_\_2\_\_ \_04.09\_ 2019\_\_г.

Руководитель МК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Тыхеренова Д.В.)

Фонд оценочных средств по общепрофессиональной дисциплине **Основы**

**товароведения продовольственных товаров** разработан на основе Федерального

государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по профессии среднего

профессионального образования **43.01.09** **Повар,** **кондитер** и рабочей программы ОП.02

Основы товароведения продовольственных товаров.

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Боханский аграрный техникум».

Разработчик: Ситникова В.В.- преподаватель специальных дисциплин

**Общие положения**

Результатом освоения общепрофессиональной дисциплины является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности по ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, программе общепрофессиональной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров» и составляющих её профессиональных и общих компетенций, формирующихся в процессе освоения ОПОП в целом.

Формой аттестации по общепрофессиональной дисциплине является дифференцированный зачет. Итогом является оценка.

1. **Результаты освоения общепрофессиональной дисциплины, подлежащие**

**проверке**

**1.1** **Профессиональные и общие компетенции**

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Общие и** | **Дескрипторы** |  |  |
| **профессиональные** | **сформированност и** | **Уметь** | **Знать** |
| **компетенции** | **(действия)** |  |  |
| ОК 01. | Распознавание сложных | Распознавать задачу | Актуальный |
| Выбирать способы | проблемных ситуаций в | и/или проблему в | профессиональный и |
| решения задач | различных контекстах. | профессиональном | социальный контекст, в |
| профессиональной | Проведение анализа | и/или социальном | котором приходится |
| деятельности, | сложных ситуаций при | контексте. | работать и жить. Основные |
| применительно к | решении задач | Анализировать | источники информации и |
| различным контекстам. | профессиональной | задачу и/или | ресурсы для решения задач |
|  | деятельности. | проблему и | и проблем в |
|  | Определение этапов | выделять её | профессиональном и/или |
|  | решения задачи. | составные части. | социальном контексте. |
|  | Определение потребности | Правильно выявлять | Алгоритмы выполнения |
|  | в информации. | и эффективно искать | работ в профессиональной |
|  | Осуществление | информацию, | и смежных областях. |
|  | эффективного поиска. | необходимую для | Методы работы в |
|  | Выделение всех | решения задачи | профессиональной и |
|  | возможных источников | и/или проблемы. | смежных сферах. |
|  | нужных ресурсов, в том | Составить план | Структура плана для |
|  | числе неочевидных. | действия. | решения задач. |
|  | Разработка детального | Определять | Порядок оценки |
|  | плана действий. | необходимые | результатов решения задач |
|  | Оценка рисков на каждом | ресурсы. | профессиональной |
|  | шагу. | Владеть | деятельности |
|  | Оценка плюсов и минусов | актуальными |  |
|  | полученного результата, | методами работы в |  |
|  | своего плана и его | профессиональной и |  |
|  | реализации, определение | смежных сферах. |  |
|  | критериев оценки и | Реализовать |  |
|  | рекомендаций по | составленный план. |  |
|  | улучшению плана | Оценивать результат |  |
|  |  | и последствия своих |  |
|  |  | действий |  |
|  |  | (самостоятельно или |  |
|  |  | с помощью |  |
|  |  | наставника). |  |
| ОК 02. | Планирование | Определять задачи | Номенклатура |
| Осуществлять поиск, | информационного поиска | поиска информации | информационных |
| анализ и интерпретацию | из широкого набора | Определять | источников, применяемых |
| информации, необходимой | источников, | необходимые | в профессиональной |
| для выполнения задач | необходимого для | источники | деятельности |
| профессиональной | выполнения | информации | Приемы структурирования |
| деятельности. | профессиональных задач | Планировать | информации |
|  |  | процесс поиска |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Проведение анализа | | | Структурировать | Формат оформления | |
|  | полученной информации, | | | получаемую | результатов поиска | |
|  | выделяет в |  | ней главные | информацию | информации |  |
|  | аспекты. |  |  | выделять наиболее |  |  |
|  | Структурировать | | | значимое в перечне |  |  |
|  | отобранную информацию | | | информации |  |  |
|  | в соответствии с | | | Оценивать |  |  |
|  | параметрами поиска; | | | практическую |  |  |
|  | Интерпретация | | | значимость |  |  |
|  | полученной информации | | | результатов поиска |  |  |
|  | в |  |  | Оформлять |  |  |
|  | контексте |  |  | результаты поиска |  |  |
|  | профессиональной | | |  |  |  |
|  | деятельности | |  |  |  |  |
| ОК 03. Планировать и | Использование | | | Определять | Содержание | актуальной |
| реализовывать собственное | актуальной нормативно | | | актуальность | нормативно-правовой | |
| профессиональное и | правовой документацию | | | нормативно | документации |  |
| личностное развитие. | по профессии | |  | правовой | Современная | научная и |
|  | (специальности) | | | документации в | профессиональная | |
|  | Применение | |  | профессиональной | терминология |  |
|  | современной научной | | | деятельности | Возможные | траектории |
|  | профессиональной | | | Выстраивать | профессионального | |
|  | терминологии | |  | траектории | развития | и |
|  | Определение траектории | | | профессионального | самообразования | |
|  | профессионального | | | и личностного |  |  |
|  | развития и |  |  | развития |  |  |
|  | самообразования | | |  |  |  |
| ОК 04. Работать в | Участие | в | деловом | Организовывать | Психология коллектива | |
| коллективе и команде, | общении |  | для | работу коллектива и | Психология личности | |
| эффективно | эффективного | | решения | команды | Основы проектной | |
| взаимодействовать с | деловых задач | | | Взаимодействовать с | деятельности |  |
| коллегами, руководством, | Планирование | | | коллегами, |  |  |
| клиентами. | профессиональной | | | руководством, |  |  |
|  | деятельность | |  | клиентами. |  |  |
| ОК 05. Осуществлять | Грамотно устно и | | | Излагать свои мысли | Особенности социального | |
| устную и письменную | письменно излагать свои | | | на государственном | и культурного контекста | |
| коммуникацию на | мысли по |  |  | языке Оформлять | Правила оформления | |
| государственном языке с | профессиональной | | | документы | документов. |  |
| учетом особенностей | тематике на |  |  |  |  |  |
| социального и культурного | государственном языке | | |  |  |  |
| контекста. | Проявление |  |  |  |  |  |
|  | толерантность в рабочем | | |  |  |  |
|  | коллективе |  |  |  |  |  |
| ОК 06. Проявлять | Понимать значимость | | | Описывать | Сущность |  |
| гражданскопатриотическую | своей профессии | | | значимость своей | гражданскопатриотической | |
| позицию, демонстрировать | (специальности) | | | профессии | позиции |  |
| осознанное поведение на | Демонстрация поведения | | | Презентовать | Общечеловеческие | |
| основе общечеловеческих | на основе |  |  | структуру | ценности |  |
| ценностей. | общечеловеческих | | | профессиональной | Правила поведения в ходе | |
|  | ценностей. |  |  | деятельности по | выполнения |  |
|  |  |  |  | профессии | профессиональной | |
|  |  |  |  | (специальности) | деятельности |  |
| ОК 07. Содействовать | Соблюдение правил | | | Соблюдать нормы | Правила экологической | |
| сохранению окружающей | экологической | | | экологической | безопасности при ведении | |
| среды, ресурсосбережению | безопасности при | | | безопасности | профессиональной | |
| , эффективно действовать в | окружающей среды, | | | Определять | деятельности Основные | |
| чрезвычайных ситуациях. | ресурсосбережению , | | | направления | ресурсы задействованные в | |
|  | эффективно действовать в | | | ресурсосбережения в | профессиональной | |
|  | чрезвычайных ситуациях. | | | рамках | деятельности Пути | |
|  | ведении |  |  | профессиональной | обеспечения |  |
|  | профессиональной | | | деятельности по | ресурсосбережения. | |
|  | деятельности; | |  | профессии |  |  |
|  |  |  |  | (специальности) |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Обеспечивать |  |  |  |  |
|  | ресурсосбережение |  |  |  |  |
|  | на рабочем месте |  |  |  |  |
| ОК 09. Использовать | Применение средств | Применять средства | | | Современные средства и |
| информационные | информатизации и | информационных | | | устройства |
| технологии в | информационных | технологий для | | | информатизации |
| профессиональной | технологий для | решения |  |  | Порядок их применения и |
| деятельности. | реализации | профессиональных | | | программное обеспечение |
|  | профессиональной | задач |  |  | в профессиональной |
|  | деятельности | Использовать | |  | деятельности |
|  |  | современное | |  |  |
|  |  | программное | |  |  |
|  |  | обеспечение | |  |  |
| ОК 10. Пользоваться | Применение в | Понимать | общий | | правила построения |
| профессиональной | профессиональной | смысл четко | |  | простых и сложных |
| документацией на | деятельности инструкций | произнесенных | | | предложений на |
| государственном и | на государственном и | высказываний | | на | профессиональные темы |
| иностранном языке. | иностранном языке. | известные темы | | | основные |
|  | Ведение общения на | (профессиональные | | | общеупотребительны е |
|  | профессиональные темы | и | бытовые), | | глаголы (бытовая и |
|  |  | понимать | тексты на | | профессиональная |
|  |  | базовые |  |  | лексика) лексический |
|  |  | профессиональные | | | минимум, |
|  |  | темы |  |  | относящийся к описанию |
|  |  | Участвовать в | |  | предметов, средств и |
|  |  | диалогах на | |  | процессов |
|  |  | знакомые общие и | | | профессиональной |
|  |  | профессиональные | | | деятельности особенности |
|  |  | темы |  |  | произношения |
|  |  | строить простые | | | правила чтения |
|  |  | высказывания о себе | | | текстов профессиональной |
|  |  | и о своей |  |  | направленности |
|  |  | профессиональной | | |  |
|  |  | деятельности кратко | | |  |
|  |  | обосновывать и | | |  |
|  |  | объяснить свои | | |  |
|  |  | действия (текущие и | | |  |
|  |  | планируемые) | |  |  |
|  |  | писать | простые | |  |
|  |  | связные | сообщения | |  |
|  |  | на знакомые | | или |  |
|  |  | интересующие | | |  |
|  |  | профессиональные | | |  |
|  |  | темы |  |  |  |
| ПК 1.1-1.5 |  | Обеспечивать | |  | Ассортимент, требования к |
| ПК 2.1-2.8 |  | хранение сырья и | | | качеству, условия и сроки |
| ПК 3.1-3.6 |  | пищевых продуктов | | | хранения сырья и |
| ПК 4.1-4.5 |  | в соответствии с | | | продуктов. |
| ПК 5.1-5.5 |  | инструкциями и | | | Виды, назначение и |
|  |  | регламентами, | |  | правила эксплуатации |
|  |  | стандартами | |  | приборов для экспресса |
|  |  | чистоты, |  |  | оценки качества и |
|  |  | соблюдением | |  | безопасности пищевого |
|  |  | товарного соседства. | | | сырья, продуктов и |
|  |  | Проверять | |  | материалов. |
|  |  | органолептическим | | | Правила, условия, сроки |
|  |  | способом | качество, | | хранения пищевых |
|  |  | безопасность | | сырья, | продуктов. |
|  |  | продуктов. | |  | Регламенты, стандарты, в |
|  |  | Распознавать | |  | том числе система анализа, |
|  |  | недоброкачественны | | | оценки и управления |
|  |  | е продукты. | |  | опасными факторами |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | Использовать | (система ХАССП |
|  |  | нитрат-тестер для | (НАССР)), касающиеся |
|  |  | оценки безопасности | хранения особо |
|  |  | сырья. | скоропортящихся |
|  |  | Соблюдать условия, | продуктов |
|  |  | сроки хранения, |  |
|  |  | товарное соседство |  |
|  |  | пищевых продуктов |  |
|  |  | при складировании, |  |
|  |  | хранении. |  |
|  |  |  |  |

1. **Формы контроля и оценивания элементов учебной дисциплины**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Элемент** | **Промежуточная аттестация** | **Текущий контроль** |
| **дисциплины** |  | **проводиться в виде:** |
| Основы | Дифференцированный зачет | Тестирование; |
| товароведение |  | Устный опрос; |
| продовольственных |  | Контроль выполнения |
| товаров |  | самостоятельных работ. |

1. **Оценка освоения теоретического курса учебной дисциплины** 3.1. **Тест для дифференцированного зачета**

**Инструкция по выполнению**

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на один из вариантов, 16 вопросов Время выполнения задания – 45 минут.

Вариант 1

1. Источником энергии и пищевых веществ является

а) вода

б) пищевые жиры и масла

в) пища

1. Пищевая ценность белка зависит от содержания а) в нем заменимых аминокислот б) в нем незаменимых аминокислот

в) и сбалансированности в нём незаменимых аминокислот г) и сбалансированности в нем заменимых аминокислот

1. Зеленый пигмент, находящийся в плодах а) каротиноид б) хлорофилл в) антоцианы

4.Витамин повышающий сопротивляемость организма к инфекционным заболеваниям а) витамин Е б) витамин РР в) витамин С

1. Какой сорт пшеничной муки имеет более светлый свет? а) экстра б) первый сорт

в) второй сорт

1. От чего зависит сорт муки? а) от содержания отрубей;

б) от вкуса и запаха;

в) от количества клейковины.

1. По происхождению жиры подразделяют: а) животные б) растительные

в) синтетические

г) комбинированные

1. Кукурузное масло вырабатывают из:

а) початка

б) зерна

в) зародыша

н) муки

1. Какие консервы относятся к натуральным? а) кальмар в собственном соку б) угорь в желе в) сазан в томатном соусе
2. К какому семейству рыб относится минтай? а) карповых б) осетровых в) тресковых
3. В молоке содержится

а) белки, жиры, минеральные вещества, углеводы, экстрактивные вещества

б) белки, жиры, молочный сахар, минеральные соли, микроэлементы, витамины, вода

в) белки, жиры, углеводы, вода, минеральные вещества, клетчатка, дубильные вещества

1. Кисломолочный диетический продукт а) сметана б) сливки в) йогурт
2. Можно ли использовать в общественном питании гусиные и утиные яйца. а) можно.

б) нельзя

в) не имеет значения

1. Высушенная смесь яйца

а) омлет

б) яичный порошок

в) меланж

15.На предприятия общественного питания говядина не поступает

а) тушами

б) полутушами

в) отрубами

1. Остывшему мясу относят:

а) мясо после убоя, температура в толще мышцы не ниже 34 С

б) мясо, температура в толще мышцы 6 С

в) мясо, имеет температуру не выше от-2 до—3 С

**Вариант 2**

1. Какие жиры из перечисленных ниже имеют самую низкую усвояемость организмом человека?

а) свиной жир

б) говяжий жир

в) рыбий жир

1. Клетчатка в организме

а) стимулирует перильстатику кишок

б) растворяется в воде и полностью усваивается организмом

в) создает условия для подавления развития полезных бактерий

3.Вещества придающий вяжущий вкус

а) дубильные

б) эфирные

в) красящие

4.К клубнеплоду относится

а) репа

в) морковь

б) топинамбур

г) редька

1. Какая из перечисленных круп – пшеничная? а) рисовая, гречневая ядрица; б) «Полтавская», «Артек»; в) перловая, ячневая.
2. Из какой муки вырабатывают макаронные изделия? а) из хлебопекарной пшеничной; б) из отрубной в) из твердых сортов пшеницы
3. Какими витаминами богаты растительные масла?

а) витамин С

б) витамины группы В

в) витамин А

г) витамин Е

1. От чего зависит цвет растительного масла? а) от способа извлечения масла из сырья б) от способа очистки в) от сырья, из которого масло получено

г) от всего перечисленного

1. Каких рыб относят к семейству карповых? а) вобла, карась б) сазан, окунь

в) толстолобик, судак

1. К какому семейству относятся салака и килька? а) карповые б) сельдевые в) лососевые
2. Молоко со специфическим запахом

а) молоко кобылицы

б) молоко коровье

в) молоко козье

1. Кисломолочный продукт, получаемый путем сквашивания сливок а) творог

б) кефир

в) сметана

1. В зависимости от массы яйца бывают а) 1 категории б) диетические в) столовые
2. Сколько можно хранить диетические яйца: а) 10 дней б) 7 дней в) 120 дней
3. Вид разделки мяса

а) говядина

б) полутуша

в) баранина

1. К мясу дичи относится а) тушки рябчиков б) тушки цыплят бройлеров в) тушки кур

Эталон ответов вариант1

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 |  | 4 |  | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| в | в |  | б |  | в | а | а | а, б | в | а | в | б | в | б | б | в | б |
|  |  |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Эталон ответов вариант 2 | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 2 | 3 |  | 4 |  | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| б | а |  | а |  | б | б | в | г | б | а | б | а | в | а | б | б | а |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Критерии оценок:**

**16 - 14 - «5»**

**13 - 18 - «4»**

**1 7 - 1 0 - «3»**

**9 и ниже - «2»**

**Критерии оценок:**

Если полученный коэффициент равен 0,9 - 1.0 - оценка «5»;

если полученный коэффициент равен 0,8 - 0,89 - оценка «4»;

если полученный коэффициент равен 0,7 - 0,79 - оценка «3»

если полученный коэффициент ниже 0,7 – оценка «2»