

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЙКАЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ОТРАЛЕВЫХ  
ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

**Комплект контрольно-оценочных средств  
учебной дисциплине «Основы товароведения продовольственных  
товаров»**

образовательной программы  
по профессиям **43.01.09 Повар, кондитер.**

Байкальск, 2020

Комплект контрольно-оценочных средств учебной дисциплины **«Основы товароведения продовольственных товаров»** введена по профессии **43.01.09 повар, кондитер**, в соответствии с запросами регионального рынка труда, по согласованию с работодателями и предназначена для реализации в группах обучающихся по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

**Организация-разработчик:** *ГАПОУ БТОТиС*

**Разработчик:** *З.М.Вторушина, преподаватель ГАПОУ БТОТиС*

Рабочая программа одобрена ЦК профессионального блока ГАПОУ БТОТиС протокол № 1 « 30 » августа 2019г.

## **Оглавление**

1. Паспорт комплекта контрольно - оценочных средств .....	2
2. Сводные данные об объектах оценивания, основных показателях оценки, типах заданий, формах аттестации .....	2
3. КОНТРОЛЬНО - ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ .....	4
4. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (дифференцированный зачет).....	7
5. Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы .....	14

## 1. Паспорт комплекта контрольно - оценочных средств

### 1.1 Область применения комплекта оценочных средств

Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения профессионального цикла учебной дисциплины «**Основы товароведения продовольственных товаров**» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

## 2. Сводные данные об объектах оценивания, основных показателях оценки, типах заданий, формах аттестации

Результаты освоения (объекты оценивания)	Основные показатели оценки результата и их критерии	Тип задания; № задания	Форма аттестации (в соответствии с учебным планом)
Уметь: - проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;	Знать как проводится органолептическая оценка качества пищевого сырья и продуктов;	письменный ответ на вопрос	Дифференцированный зачет
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;	Знать как рассчитывать энергетическую ценность блюд;	письменный ответ на вопрос	Дифференцированный зачет
- составлять рационы питания.	Знать как составлять рацион питания для разной категории людей	письменный ответ на вопрос	Дифференцированный зачет

<p><b>Знать:</b>  - роль пищи для организма человека;</p> <p>- основные процессы обмена веществ в организме;</p> <p>- суточный расход энергии;</p> <p>- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</p> <p>- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;</p> <p>- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</p> <p>- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</p> <p>- понятие рациона питания;  - суточную норму потребности человека питательных веществах;  - нормы и принципы рационального</p>	<p>Дать определение роли пищи для организма человека;</p> <p>Знать основные процессы обмена веществ в организме;</p> <p>Знать как рассчитать суточный расход энергии;</p> <p>Знать состав и пищевую ценность продуктов их энергетическую и пищевую ценность различных видов продуктов;</p> <p>Знать роль питательных и минеральных веществ, витаминов и микроэлементов и воды в структуре питания;</p> <p>Знать физико-химические изменения в процессе пищеварения;</p> <p>Знать факторы влияющие на усвояемость пищи.</p> <p>Знать нормы и принципы человека в питательных веществах, методику составления рационального</p>	<p>письменный ответ на вопрос</p> <p>письменный ответ на вопрос</p> <p>письменный ответ на вопрос</p> <p>письменный ответ на вопрос</p> <p>письменный ответ на вопрос</p> <p>письменный ответ на вопрос</p> <p>письменный ответ на вопрос</p> <p>письменный ответ на вопрос</p>	<p>Дифференцированный зачет</p> <p>Дифференцированный зачет</p> <p>Дифференцированный зачет</p> <p>Дифференцированный зачет</p> <p>Дифференцированный зачет</p> <p>Дифференцированный зачет</p> <p>Дифференцированный зачет</p> <p>Дифференцированный зачет</p>
---	---	---	---

<p>сбалансированного питания; - методику составления рационов питания;</p> <p>- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</p> <p>- общие требования к качеству сырья и продуктов;</p> <p>- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров. Данная дисциплина участвует в формировании общих компетенций:</p>	<p>питания человека;</p> <p>Знать ассортимент и характеристику основных групп продовольственных товаров;</p> <p>Общие требования к качеству сырья и условия хранения, упаковка, транспортирования и реализация различных видов продовольственных товаров.</p>	<p>письменный ответ на вопрос</p>	<p>Дифференцированный зачет</p> <p>Дифференцированный зачет</p>
---	---	-----------------------------------	---

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

### 3. КОНТРОЛЬНО - ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ КОНТРОЛЬНЫЕ РАБОТЫ

#### Назначение

КОМ предназначен для контроля оценки текущих результатов освоения учебной дисциплины **«Основы товароведения продовольственных товаров»**

КОМ разработан на основании Положения о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся ГАПОУ БТОТиС.

**Текущий контроль знаний обучающихся:**

**контрольная работа, как форма текущей аттестации, предусматривается по каждой дисциплине и отражается в программе и календарно-тематическом плане.**

**Контрольная работа проводится за счет времени, отводимого на изучение дисциплины.**

**Оценка и учет знаний обучающихся**

В критерии оценки уровня подготовки студента входит:

уровень освоения обучающимся материала, предусмотренного учебной программой по УД;

умение студента использовать теоретические знания при выполнении практических задач;

обоснованность, четкость, краткость изложенного ответа.

Уровень подготовки студента оценивается в баллах: 5 «отлично», 4 «хорошо», 3 «удовлетворительно», 2 «неудовлетворительно».

**Контрольные работы, представлены в виде ответов на вопросы и решения задач (количество вариантов: 2)**

В контрольные работы включены задания двух уровней контроля и проверки знаний обучающихся: обязательный уровень (стандарт общеобразовательной подготовки, которой должен достичь каждый студент) и дополнительный уровень. На выполнение контрольной работы отводится **45 минут**.

## ПАКЕТ ПРЕПОДАВАТЕЛЯ

**Количество вариантов: 2.**

**Время выполнения** каждого задания и максимальное время: 45 мин.

**Условия выполнения заданий**

**Инструкция по проведению:**

Студенты должны:

внимательно прочитать задание;

выполнить задание, согласно требованиям:

1. Условия задач в контрольной работе следует привести полностью без сокращений, затем написать краткое условие с указанием искомых величин.

2. Решения задач необходимо сопровождать краткими, но исчерпывающими пояснениями и ответами.

3. Ответы на теоретические вопросы выполняются в свободной форме.

**Оборудование:**

бумага, ручка, бланки документов, ассортиментом товаров.

**Дополнительные материалы для экзаменатора:**

Бланки документов, журналы.

**Литература:**

Нормативные документы, бланки.

Закон «О защите прав потребителей».

## **Контрольная работа**

### **Вариант 1**

1. Какова роль белков, жиров, углеводов, минеральных веществ и воды в жизнедеятельности человека?
2. Какие органы человека выделяют активные пищеварительные соки и каков их состав?
3. Как протекает обмен веществ у людей разного возраста?
4. Решить задачу. Определить энергетическую ценность 100 гр. кефира если в 100 гр. содержится: 3,0 гр. белка; 2,5 гр. жира; 4,0 гр. углеводов.
5. Какое значение для детей и подростков имеет режим питания?
6. Почему химические раздражители пищи действуют на все органы человека?

### **Вариант 2**

1. Каковы нормы потребления основных пищевых веществ?
2. Каков механизм возбуждения секреторной деятельности пищеварительных органов?
3. Какие факторы влияют на обмен веществ в организме человека?
4. Решить задачу. Определить энергетическую ценность 100 гр. пастеризованного молока, если в 100 гр. содержится: 2,8 гр. белка; 3,2 гр. жира; 4,7 гр. углеводов?
5. Какие продукты рекомендуют для питания детей?
6. Какова основная цель лечебно-профилактического питания?



#### 4. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (дифференцированный зачет)

КОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения теоретического курса по учебной дисциплине профессионального цикла «**Основы товароведения продовольственных товаров**» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

##### 4.1. Тестирование по разделу №1

предмета «**Основы товароведения продовольственных товаров**»

##### 1. Научная дисциплина, изучающая влияние пищи на живой организм?

а) физиология питания

б) товароведение

в) организация предприятий общественного питания

##### 2. Сколько килокалорий содержит 1 грамм белка:

а) 4 ккал

б) 6.8 ккал

в) 12 ккал

##### 3. Каких белков не существует

а) полноценных, не полноценных

б) заменимых, незаменимых

в) насыщенных, ненасыщенных

##### 4. Дайте определение жирам – это:

а) сложные органические соединения, состоящие из глицерина и жирных кислот

б) сложные органические соединения состоящие из свиного и говяжьего жира

в) сложные органические соединения из аминокислот, в состав которых входит углерод, водород, кислород

##### 5. Найдите орган, который не относится к пищеварительной системе:

а) ротовая полость, слюнные железы, пищевод, желудок

б) щитовидная железа, вилочковая железа, гипофиз, мозжечок

в) желчный пузырь, поджелудочная железа, печень, желудок

##### 6. От каких факторов зависит обмен веществ:

а) пол, возраст, масса тела, коэффициент физической активности

б) имени, места проживания, среды обитания

в) структуры пищи, вегетарианства, белкового и жирового обмена веществ

##### 7. В связи с процессами роста потребность в витаминах:

а) увеличивается

б) уменьшается

в) никак не изменяется

##### 8. Решите задачу:

определите энергетическую ценность 100 г пастеризованного молока, если в 100 г содержится 2.8г белка, 3.2г жира, 4.7г углеводов

**Ответ:** энергетическая ценность 100г пастеризованного молока – 58ккал

#### Тестовый лист

«Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров»

Объекты контроля:

1. Зерно и продукты его переработки.
2. Плодоовощные товары
3. Молочные товары
4. Рыбные товары
5. Кондитерские товары
6. Вкусовые товары
7. Мясные товары
8. Пищевые жиры

**Инструкция:** выберите один правильный ответ, за каждый правильный ответ один балл.

**время выполнения: 2 учебных часа**

- 1. Основная зерновая культура.**
  - А) пшеница
  - Б) овёс
  - В) рожь
- 2. От чего зависит пищевая ценность крупы**
  - А) от вида и характера обработки
  - Б) от химического состава
  - В) от вида зерна.
- 3. Из пшеницы вырабатывают**
  - А) толокно
  - Б) манную крупу
  - В) геркулес
- 4. Побочный продукт при изготовлении ядрицы**
  - А) гречиха
  - Б) продел
- 5. Прогоркание крупы это....**
  - А) плесневение
  - Б) порча в результате длительного хранения
  - В) окисление жира
- 6. Важные составные части муки**
  - А) углеводы
  - Б) крахмал и белки
  - В) витамины
- 7. Порошкообразный продукт, используемый в хлебопечении**
  - А) мука
  - Б) сахар
  - В) соль
- 8. По какому признаку делятся макаронные изделия**
  - А) по виду
  - Б) по форме
  - В) по размеру
- 9. Ответственная операция при изготовлении макарон**
  - А) замес теста
  - Б) формование

В) сушка

**10. высушенные продукты растительного происхождения**

А) приправы

Б) молодые побеги растений

В) пряности

**11. Что произойдет с тестом, если увеличить время расстойки**

А) ничего

Б) расплывается и киснет

В) получается пористое изделие

**12. время выпечки хлеба**

А) 30 мин.

Б) от 8 до 80 мин.

В) от 50 до 120 мин.

**13. опара составляет:**

А) 40% воды – 60% муки

Б) 50% воды – 50% муки

В) 60% воды – 40% муки

**14. Закваска для бараночных изделий**

А) закваска

Б) притвор

В) солод

**15. К группе тыквенных овощей относятся:**

А) патиссоны

Б) шпинат

В) арбуз

**16. К группе десертных овощей относятся:**

А) сельдерей

Б) спаржа

В) щавель

**17. К группе томатных овощей относятся:**

А) перец

Б) патиссоны

В) пастернак

**18. К группе семечковых относятся:**

А) вишня

Б) яблоки

В) смородина

**19. К группе косточковых относятся:**

А) сливы

Б) ежевика

В) айва

**20. Земляника относится к...**

А) сложным ягодам

Б) настоящим ягодам

В) ложным ягодам

**21. апельсин относится к...**

- А) тропическим плодам
- Б) субтропическим плодам
- В) экзотическим плодам

**22. Более ценная часть гриба.**

- А) весь гриб
- Б) шляпка
- В) ножка

**23. Какие пищевые вещества обуславливают аромат и приятный вкус грибных блюд.**

- А) витамины
- Б) углеводы
- В) экстрактивные вещества

**24. Какие пищевые вещества обуславливают вяжущий и терпкий вкус.**

- А) дубильные вещества
- Б) органические кислоты
- В) ароматические вещества

**25. Моховик относится к:**

- А) трубчатым грибам
- Б) пластинчатым грибам
- В) сумчатым грибам

**26. Опенок является:**

- А) трубчатым грибом
- Б) пластинчатым грибом
- В) сумчатым грибом

**27. Отличительные особенности сумчатых грибов**

- А) на нижней стороне шляпки имеются пластинки
- Б) на нижней стороне шляпки имеется губчатый слой из множества трубочек
- В) грибы в виде сумочек
- Г) на поверхности шляпки имеются складки.

**28. Продукт, который при взаимодействии с йодом окрашивается в синий цвет.**

- А) крахмал
- Б) сахар
- В) мёд

**29. Продукт, который обладает высокой пищевой ценностью, полностью усваивается организмом.**

- А) кондитерские изделия
- Б) сахар
- В) безалкогольные напитки

**30. Продукт, который обладает лечебными свойствами, укрепляет нервную систему, улучшает работу кишечника.**

- А) водка
- Б) фрукты
- В) мёд

**31. Продукт, приготовленный из сахара с добавлением органических кислот.**

- А) карамель
- Б) искусственный мёд
- В) сироп.

**32. Это мучные кондитерские изделия разнообразной формы**

- А) торт
- Б) пирожное
- В) пряники

**33.из чего получают чай.**

- А) из шиповника, мяты и т.д.
- Б) из молодых побегов многолетнего вечнозеленого кустарника.
- В) из молодых побегов смородины, малины.

**34.Самый калорийный продукт питания, используемый организмом как источник энергии.**

- А) жир
- Б) хлеб
- В) овощи

**35. Ценный пищевой продукт, в котором содержится более 100 необходимых для организма веществ.**

- А) масло сливочное
- Б) молоко
- В) рыба

**36.Молоко со специфическим запахом**

- А) молоко кобылицы
- Б) молоко коровье
- В) молоко верблюдицы

**37. Кисломолочный диетический продукт**

- А) сметана
- Б) сливки
- В) йогурт

**38.Молочный продукт, обладающий приятным и освежающим вкусом и ароматом, хорошо усваивается организмом.**

- А) мороженное
- Б) сливки
- В) йогурт

**39. Высушенная смесь яйца**

- А) омлет
- Б) яичный порошок
- В) меланж

**40. Можно ли использовать в общественном питании гусиные и утиные яйца.**

- А) можно.
- Б) нельзя
- В) не имеет значения

**41. Главная ткань мяса**

- А) соединительная
- Б) жировая

В) мышечная

**42. Мясо, выдержанное в естественных условиях не менее 6 час.**

А) парное

Б) мороженное

В) остывшее.

**43. Субпродукт, который освобождают от кровеносных сосудов, лимфатических узлов и желчного пузыря.**

А) печень.

Б) сердце

В) желудок.

**44. Продукты из говядины, баранины, свинины, подготовленные к кулинарной обработке.**

А) мясо птицы

Б) мясные полуфабрикаты

В) котлеты

**45. Для сохранения цвета в эти изделия добавляют селитру.**

А) мясная гастрономия

Б) консервы

В) колбасы

**46. Мясной продукт, посоленный и термически обработанный до полной готовности к употреблению.**

А) копчености

Б) мясные консервы

В) колбаса

**47. К семейству осетровых относится:**

А) семга

Б) белуга

В) сом

**48. К семейству карповых относится:**

А) лещ

Б) стерлядь

В) окунь

**49. Как можно определить качество живой рыбы.**

А) держится на поверхности аквариума

Б) плавает по всему аквариуму

В) держится на дне

**50. Наиболее эффективный способ консервирования рыбы**

А) засол

Б) замораживание

В) копчение

**51. Просоленная и медленно обезвоженная в естественных условиях рыба.**

А) копченая

Б) сушеная

В) вяленая

**52. Обработка рыбы продуктами теплового разложения древесины**

А) копчение

- Б) вяление
- В) охлаждение

**53. Ценный питательный продукт, содержит углеводы и белки**

- А) мясо
- Б) икра
- В) рыба

**54. Продукты, не имеющие большой пищевой ценности.**

- А) вкусовые вещества
- Б) алкогольные напитки
- В) крупы

**55. Минеральная вода относится к:**

- А) безалкогольным напиткам
- Б) алкогольным напиткам
- В) слабоалкогольным напиткам.

**56. Обжаренные, размолотые и смешанные по рецептуре хлебные злаки и другие продукты**

- А) Вкусовые товары
- Б) кофейные напитки
- В) чайные напитки

**57. К каким пряностям относится перец душистый**

- А) семенным
- Б) плодовым
- В) листовым

**58. Какую крупу получают из пшеницы**

- А) манную
- Б) пшеничную
- В) перловую

**59. Из чего получают крупу перловую**

- А) из овса
- Б) из ячменя
- В) из овса

**60. Незрелые плоды оливкового дерева**

- А) маслины
- Б) оливки
- В) каперсы

**50–60 баллов – 5 «отлично».**

**39-49 баллов – 4 «хорошо».**

**28- 38 баллов – 3 «удовлетворительно».**

**27 баллов и менее – 2 «неудовлетворительно».**

**Ключ к тесту:**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
а	а	б	б	в	б	а	б	в	в	б	б	в	б	а	б	а	б	а	в
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40

б	б	в	а	а	б	г	а	б	в	б	в	б	а	б	а	в	а	б	б
41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
в	в	а	б	в	а	б	а	в	б	в	а	б	а	а	б	б	а	б	б

### Критерии оценивания результатов тестирования:

**50–60 баллов** – 5 «отлично».

**39-49 баллов** – 4 «хорошо».

**28- 38 баллов** – 3 «удовлетворительно».

**27 аллов и менее** – 2 «неудовлетворительно».

### 5.Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы

#### Основные источники:

1. З.П. Матюхина . Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. Учебник для начального профессионального образования по профессии «Повар-кондитер» - М: Издательский центр «Академия», 2005
2. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров – Учебник. Изд. 6-е, допл. и перер. – Ростов н/Д: Феникс, 2006.
3. Филиппова И.Н. Оборудование торговых предприятий. Учебник для начального профессионального образования - М.: Академия, 2005

#### Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Бухтарева Э.Ф. Товароведение пищевых жиров, молока и молочных продуктов-М.: Экономика, 2005
2. Коник Н.В. Товароведение продовольственных товаров. Учебное пособие. - М.: Альфа –М: ИНФРА – М,2009
3. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров. Издательство: Дашков и Ко, 2006 г

Журналы:

1. Торговое оборудование - № 5, 6, 10 - 2010.
2. Товаровед продовольственных товаров.- №2 - 2010.