

Министерство образования и науки Республики Хакасия
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Республики Хакасия
Саяногорский политехнический техникум
(ГАПОУ РХ СПТ)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ РХ СПТ
_____ Н.Н. Каркавина
протокол № _____ от « ____ » _____ 2023г.

**Комплект
контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине
УД.06. Основы товароведения продовольственных товаров**

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
для профессии естественнонаучного профиля
43.01.09. Повар, кондитер
на базе основного общего образования
с получением среднего общего образования

Разработчики: преподаватель спец. дисциплин
Щербакова Виктория Афанасьевна,
мастер производственного обучения
Феденева Ирина Николаевна

г. Саяногорск
2023 г

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств
2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке
3. Оценка освоения учебной дисциплины
 - 3.1 Формы и методы оценивания
 - 3.2 Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке
 - 3.3 Оценка освоения учебной дисциплины
 - 3.4 Контрольно-оценочные средства для проведения промежуточной аттестации
 - 3.5 Критерии оценки
4. Перечень материалов, оборудования и информационных источников, используемых в аттестации

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Область применения контрольно-оценочных средств (далее – КОС)

КОС учебной дисциплины **ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров**, является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих для профессии естественнонаучного профиля 43.01.09. Повар, кондитер.

Контрольно-оценочные средства предназначены для оценки освоения основного вида деятельности и уровня сформированности соответствующих ему общих и профессиональных компетенций в процессе текущего и рубежного контроля, промежуточной аттестации.

1.2 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.3 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,

	<i>кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>
<i>ПК 2.1.</i>	<i>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регла</i>
<i>ПК 2.2.</i>	<i>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</i>
<i>ПК 2.3.</i>	<i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</i>
<i>ПК 2.4.</i>	<i>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</i>
<i>ПК 2.5.</i>	<i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</i>
<i>ПК 2.6.</i>	<i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</i>
<i>ПК 2.7.</i>	<i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</i>
<i>ПК 2.8.</i>	<i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</i>
<i>ВД 3</i>	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>
<i>ПК 3.1.</i>	<i>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</i>
<i>ПК 3.2.</i>	<i>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</i>
<i>ПК 3.3.</i>	<i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</i>
<i>ПК 3.4.</i>	<i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</i>

ПК 3.4	реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
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
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения учебной дисциплины: «Основы товароведения продовольственных товаров» является готовность обучающегося к итоговой аттестации по дисциплине в форме дифференцированного зачета и составляющих его общих компетенций, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

Формой аттестации по учебной дисциплине является дифференцированный зачет. Итогом зачета является оценка.

3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Формы и методы оценивания

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований.

Элемент дисциплины	Форма контроля и оценивания	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		Дифференцированный зачет

Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	Устный опрос Составление таблиц Тестовый контроль, решение ситуационных задач Наблюдение и оценка выполнения практических действий.	
Тема 1.Классификация продовольственных товаров	Подготовка докладов. Анализ письменного тестирования.	
Тема 2 Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Устный опрос. Ответы на контрольные вопросы. Анализ письменного тестирования.	
Тема 3 Товароведная характеристика зерновых товаров	Устный опрос Ответы на контрольные вопросы при выполнении практического задания Подготовка доклада Оценка выполнения практического задания .	
Тема 4 Товароведная характеристика молочных товаров	Устный опрос. Подготовка докладов. Оценка выполнения практического задания. Решение ситуационных задач.	
Тема 5 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Устный опрос. Подготовка докладов. Оценка выполнения практического задания. Решение ситуационных задач.	
Тема 6 Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов	Устный опрос. Подготовка докладов. Оценка выполнения практического задания. Решение ситуационных задач.	
Тема 7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	Устный опрос. Подготовка докладов. Оценка выполнения практического задания. Решение ситуационных задач.	
Тема 8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Устный опрос. Подготовка докладов. Оценка выполнения практического задания. Решение ситуационных задач.	

3.2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений, знаний, профессиональных и общих компетенций:

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Показатели оценки результата
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1-7,9,10	У1 проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; У2 оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); У3 оформлять учетно- отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; У4 осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	31 ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; 32 виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; 33 методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; 34 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; 35 виды складских помещений и требования к ним; 36 правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков	Проведение органолептической оценки качества пищевого сырья и продуктов в соответствии нормативных документов.

3.3 Оценка освоения учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров»

Основной целью оценки учебной деятельности является оценка умений и знаний

Оценка осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля:

- контроль знаний, обучающихся проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Текущая аттестация обучающихся – оценка знаний и умений проводится постоянно с помощью тестовых заданий, на практических занятиях, по результатам самостоятельной работы обучающихся.

Промежуточная аттестация обучающихся по учебной дисциплине проводится в форме дифференцированного зачета.

Дифференцированный зачет может проводиться в виде теста, защиты рефератов, презентаций.

3.4 Контрольно-оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

- Дифференцированный зачет

Форма проведения: (устная или письменная; если устная: собеседование, по билетам, по перечню вопросов, др.; если письменная: тест, задания на расчеты, выполнение чертежей и др.)

Условия выполнения

Время выполнения задания:

Оборудование учебного кабинета:

Технические средства обучения:

Информационные источники:

Пакет материалов для проведения дифференцированного зачета:

1. Перечень вопросов (тем) для собеседования
2. Билеты
3. Тест
4. Практико-ориентированные задания
- 5.....
- 6.....

Раздаточные материалы (если предусмотрен):

- **Экзамен**

Форма проведения:

Условия выполнения

Время выполнения:

Оборудование учебного кабинета:

Технические средства обучения:

Информационные источники, допустимые к использованию на экзамене:

Пакет экзаменатора:

Перечень вопросов (тем), выносимых на экзамен (Экзаменационные вопросы): 1....

2....

Практические задания к экзамену:

1....

2....

Комплект билетов.

Образец билета:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Хакасия «Саяногорский политехнический техникум»

Рассмотрено предметно-цикловой комиссией протокол № _____ «_____ 202_ г. Председатель ПЦК _____	БИЛЕТ № 1 Дисциплина: <hr/> Группа: _____ 1 курс, 1 семестр 202_-202_ уч.год	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УР <hr/>
---	---	---

- 1.
- 2.

3.

Преподаватель: _____

3.5 Критерии оценки (например):

Отметка «5» - продемонстрирован высокий уровень знаний и умений по всем трём вопросам билета, правильно решена практико-ориентированная задача.

Отметка «4» - продемонстрировано понимание основного содержания всех трёх вопросов билета, правильно решена практико-ориентированная задача.

Отметка «3» - продемонстрировано владение основным содержанием по двум вопросам билета, частично решена практико-ориентированная задача.

Отметка «2» - не продемонстрировано владение знаниями и умениями, не решена практико-ориентированная задача.

4. Перечень материалов, оборудования и информационных источников, используемых в аттестации

Оборудование: Картотека стандартов, сборников рецептур, натуральные образцы продовольственных товаров.

Литература для учащегося:

Основные источники:

1. З.П. Матюхина. Основы физиологии питания, микробиология гигиены и санитарии. Учебник для НПО. -М. Академия, 2011

Дополнительные источники:

1. Лутошкина Г.Г. Основы физиологии питания. М.: Академия, 2010 г.

Интернет- источники

1. edu.ru
2. Znaytovar.ru
3. Works.tarefer.ru
4. Kontrbest.wordpress.com
5. Chaconne.ru