

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Хорский агропромышленный техникум»

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора КГБ ПОУ ХАТ
_____ Е.И. Мысова
«7» июня 2022 г.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

Профиль подготовки: естественнонаучный

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Программа учебной дисциплины общепрофессионального цикла разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 и ПООП разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, (зарегистрировано в государственном реестре примерных основных образовательных программ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28 февраля 2022)

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Хорский агропромышленный техникум»

Разработчик: Пукита С.В., преподаватель КГБ ПОУ ХАТ

Программа учебной дисциплины рассмотрена и согласована на заседании ПЦК «Сфера питания»
Протокол № 9 от «14» мая 2022 г.
Председатель _____ Новак Ю.А.

ГБ ПОУ ХАТ
Хабаровский край, р-он им. Лазо, п. Хор
ул. Менделеева 13
индекс: 682922

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
5. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы: Учебная дисциплина ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, ОК 09, ОК 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
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 01-07,	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
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02	Определять задачи поиска информации.	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной

	Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.	деятельности. Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации.
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования.
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы.	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии.	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение.	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности.

	свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	
--	---	--

Личностные результаты воспитания

Код	Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере <i>сервиса домашнего и</i>

	<i>коммунального хозяйства/гостиничного дела</i>
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации	
ЛР 14	Выполняющий профессиональные навыки в сфере <i>сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела</i> с учетом специфики субъекта Российской Федерации

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	36
в том числе:	
теоретическое обучение	14
практические занятия	16
<i>Самостоятельная работа</i>	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	2

2.2. Тематический план

№ тем	Наименование разделов/тем	Вид учебной работы				Всего часов
		т/о	ЛПЗ	СР	КР	
1.	Классификация продовольственных товаров	1				1
2	Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	2			4
3	Товароведная характеристика зерновых товаров	2	2			4
4	Товароведная характеристика молочных товаров	2	2			4
5	Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	2	4			6
6	Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	2	4			6
7	Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	2	2			4
8	Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	1				1
	Самостоятельная работа			4		4
	<i>Дифференцированный зачёт</i>				2	2
	<i>всего</i>	14	16	4	2	40

2.3Содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Тема 1. Классификация продовольственных товаров.	Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров.	1	ОК 1-7,9,10; ПК 1.1-1.5; 2.1-2.8; 3.1-3.6; 4.1-4.5; 5.1-5.5
Тема 2. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.	2	ОК 1-7,9,10; ПК 1.1-1.5; 2.1-2.8; 3.1-3.6; 4.1-4.5; 5.1-5.5
	Практическая работа № 1 Органолептическая оценка качества овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.	2	
Тема 3. Товароведная характеристика зерновых товаров.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров. Условия и сроки хранения зерновых товаров.	2	ОК 1-7,9,10; ПК 1.1-1.5; 2.1-2.8; 3.1-3.6; 4.1-4.5; 5.1-5.5
	Практическая работа № 2 Органолептическая оценка качества круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.	2	
Тема 4. Товароведная характеристика молочных товаров.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров. Условия и сроки хранения молочных товаров.	2	ОК 1-7,9,10; ПК 1.1-1.5; 2.1-2.8; 3.1-3.6; 4.1-4.5; 5.1-5.5
	Практическая работа № 3 Органолептическая оценка молока, сливок, сыров по стандарту.	2	
Тема 5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов.	2	ОК 1-7,9,10; ПК 1.1-1.5; 2.1-2.8; 3.1-3.6; 4.1-4.5; 5.1-5.5
	Практическая работа №4 Органолептическая оценка качества рыбы по органолептическим показателям. Органолептическая оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.	4	

Тема 6. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. Условия, сроки хранения мяса и мясных продуктов.	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Практическая работа №5 Органолептическая оценка качества мяса и мясных продуктов. Органолептическая оценка качества мясных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.	4	
Тема 7. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров.	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Практическая работа № 6 Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Определение дефектов яиц. Органолептическая оценка качества пищевого жира по стандарту.	2	
Тема 8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения.	1	ОК 1-7,9,10; ПК 1.1-1.5; 2.1-2.8; 3.1-3.6; 4.1-4.5; 5.1-5.5
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным проектом.	4	
Дифференцированный зачёт		2	
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров», оснащенный:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для СПО / З.П.Матюхина. – Москва: Академия, 2019. – 336 с., [16] с. цв. ил.

2. Родионов, Г.В. Технология производства и оценка качества молока: учебное пособие / Г.В. Родионов, В.И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Минько, Э.В. Теоретические основы товароведения : учебное пособие для СПО / Э. В. Минько, А. Э. Минько. — Саратов : Профобразование, 2017. — 156 с. — ISBN 978-5-4488-0148-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books /70617>
2. Васюкова, А.Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров : учебник / А.Т. Васюкова, А.Д. Димитриев. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-5780-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book /146832> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Родионов, Г.В. Технология производства и оценка качества молока: учебное пособие / Г. В. Родионов, В.И. Остроухова, Л.П. Табакова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book /146905> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность : учебник для спо / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-5872-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book /146627> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Рензеева, Т.В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие для спо / Т.В. Рензеева. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-6440-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book /147351> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Леонов, О.А. Статистические методы и инструменты контроля качества : учебное пособие для спо / О.А. Леонов, Н.Ж. Шкаруба, Г.Н. Темасова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6904-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book /153660> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Царенко, П.П. Методы оценки и повышения качества яиц сельскохозяйственной птицы : учебное пособие для спо / П.П. Царенко, Л.Т. Васильева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-6609-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book /149346> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Васюкова, А.Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / А.Т. Васюкова, Н.М. Варварина. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15135-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL:

<https://urait.ru/bcode/487543>

2. Васюкова, А.Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / А.Т. Васюкова, Н.М. Варварина. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 330 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15144-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/488216>.

3.3. Организация образовательного процесса

Реализация программы учебной дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

По учебной дисциплине предусмотрено выполнение практических работ с использованием микроскопического и весового оборудования, по результату практической работы заполняется отчет. Данные виды работ, обучающихся направлены на формирование профессиональных компетенций по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Знания и умения контролируются при выполнении контрольной работы, решении тестов, решении практических ситуационных задач, и заканчивается курс дифференцированным зачётом.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии предусматривают возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы учебной дисциплины обеспечивается педагогическими работниками техникума, имеющие высшее образование по специальности учитель Биологии, химии.

Педагог техникума отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования». Педагог каждые 3 года проходит повышение квалификации на пищевом предприятии в лаборатории микробиологии, со сдачей квалификационного экзамена на предприятии. Педагог имеет соответствие занимаемой должности.

Методы преподавания, реализуемые на уроках, соответствуют теории развивающего обучения.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
---------------------	-----------------	---------------

знания: ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: –письменного/устного опроса; –тестирования; –оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.
умения: проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетноотчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продукто	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: –защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям; –оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы –экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: –экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

5. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1 Паспорт контрольно-оценочных средств учебной дисциплины

5.1.1 Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств разработан в соответствии с программой

учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер следующими умениями, знаниями, общими и профессиональными компетенциями:

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

Код	Наименование компетенций	Показатели оценки результата и их критерии	Форма контроля и оценивания
31	ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;	полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль: -письменный/ устный опрос; -тестирование; -контрольная работа Промежуточная аттестация Устный экзамен
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.		
У1	проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки Соответствие требованиям	Текущий контроль: - защита отчетов по лабораторным занятиям; - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе лабораторных занятий. Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене
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		

		инструкций, регламентов	
--	--	----------------------------	--

5.1.2. Инструменты оценки результатов освоения программы учебной дисциплины

Кодификатор требований

Результаты обучения	Код компетенций	Наименование раздела и темы	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
			Наименование КОС	
31	ОК 1-7,9,10	Тема 1. Классификация продовольственных товаров	Контрольная работа	Экзамен
32, 35- 6 У3	ПК 1.1-1.5	Тема 2. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		
31, 33- 4	ПК 2.1-2.8	Тема 3. Товароведная характеристика зерновых товаров		
31, 33- 4 У4	ПК 3.1-3.6	Тема 4 Товароведная характеристика молочных товаров		
31, 33- 4 У1	ПК 4.1-4.5	Тема 5 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов		
31, 33- 4 У1	ПК 5.1-5.5	Тема 6 Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов		
31, 33- 4 У2		Тема 7 Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров		
31, 33- 4 У1		Тема 8 Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров		

5.2. Оценочные материалы для текущего (тематического) контроля

Контрольная работа

Вариант 1

Задание 1. Выполнить тестовое задание в соответствии с инструкциями

Блок А

Инструкция по выполнению заданий № 1: соотнесите содержание столбца 1 с содержанием столбца 2. Запишите букву из столбца 2, обозначающую правильный ответ на вопросы из столбца 1. В результате выполнения Вы получите последовательность букв

№	Задание (вопрос)		Эталон ответа
1	Сопоставьте варианты ответов: <i>По термическому состоянию мясо подразделяют на</i>		
31	Столбец 1 1. t от -2 до -3 2. t не выше 12 градусов 3. t не выше -8 градусов 4. t от 0 до +4 градусов	Столбец 2 А) остывшее. Б) охлаждённое. В) замороженное. Г) замороженное.	А – 2; Б – 4; В – 1; Г – 3
Инструкция по выполнению заданий № 2 - 20: выберите букву, соответствующую правильному варианту ответа			
2	Сырьем для приготовления шоколада являются:		А

31	а) какао-бобы б)какао-масло в)какао-порошок	
3 36;	Какой из перечисленных ниже знаков носит название «знак соответствия?»  А)  Б)  В)  Г)	В
4 36 :37	Дефект – это ... а)отсутствие нормативного документа на товар б)отсутствие одной или нескольких характеристик качеств в) Товар без упаковки	Б
5 31	Ассортимент товара, который представлен видами, классифицирующимися более чем по 3-м признакам, большим ассортиментом групп, видов, разновидностей называется А) развернутый Б) простой В) сложный Г) смешанный	В
6 31	Семейство осетровых рыб имеет скелет: а) костный б) хрящевой	Б
7 31	Назовите такой показатель ассортимента, который указывает на количество групп, разновидностей и наименований товара однородных и разнородных групп. А) полнота ассортимента Б) устойчивость ассортимента В) глубина ассортимента Г) широта ассортимента	Г
8 32	К перечисленным видам контроля не относится: А) приемочный Б) послеприемочный В) входной Г) операционный	Б
9 31	К группе тыквенных овощей относятся: А) патиссоны Б) шпинат В) арбуз	Б
10 35	Прогоркание крупы это... А) плесневение Б) порча в результате длительного хранения В) окисление жира	В
11 34;35	Пищевые вещества обуславливающие аромат и приятный вкус грибных блюд А) витамины Б) углеводы В) экстрактивные вещества	В
12 33	Каковы условия и сроки хранения творога при температуре: а) 2 °С —72ч б) -18 °С — до 8 мес в) 10 °С — 10 сут	А
13 32	Для сохранения цвета в эти изделия добавляют селитру А) мясная гастрономия Б) консервы В) колбасы	В
14 34-5	Эти питательные вещества имеют наибольшую энергетическую ценность А) жиры Б) белки В) углеводы	А
15 32	Этот метод при определении качества пищевых продуктов, чаще всего используют на предприятиях общественного питания А) органолептическим Б) балльной системой В) лабораторным	А
16 34-5	Почему молочные товары хорошо усваиваются организмом человека А) содержат много углеводов Б) содержат мало жира	Б
17 32	Кофе обжаренный в зернах по качеству делится А) не делится Б) на высший, первый сорта В) на высший, первый, второй	Б

	сорта	
18 34-5	Назовите виды неорганических веществ, содержащихся в пищевых продуктах А) витамины, белки Б) вода, минеральные вещества В) жиры, органические кислоты	Б
19 32	Органолептическим методом у пищевых продуктов определяют следующие показатели качества: А) калорийность, внешний вид, цвет, запах, вкус Б) усвояемость, цвет, консистенция, запах, вкус В) внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус	В
20 33	Способность товара сохранять потребительские качества при соблюдении определенных условий в течение определенного промежутка времени, установленного нормативными документами: А) усвояемость Б) сохраняемость В) качество Г) биологическая ценность Д) Физиологическая ценность	Б
21	Сухие продукты (сухое молоко, соль) хранят при влажности воздуха.....	80%
22 33	При хранении плотность плодов и овощей: 1) снижается 2) повышается 3) не изменяется 4) сначала снижается, затем повышается	1
23 37-6	Какой сок (ГОСТ Р 52184—2003) выпускают только осветленным: а) виноградный б) сливовый, персиковый в) вишневый, малиновый	А
24 37	При обнаружении активного подтека в процессе хранения мясные баночные консервы: 1) направляют на промпереработку 2) утилизируют 3) выпускают без ограничений 4) выпускают с понижением сортности	2
25 36	Согласно НТД, продукты из свинины могут быть: 1) сыровялеными, сырокопченым, варено-копчеными, жареными 2) сырокопчеными, копчено-вареными, запеченными, жареными 3) твердокопчеными, запеченными, копчено-вареными, варено-копчеными 4) сырокопчеными, вареными, полукончеными, варено-копчеными	2

БЛОК Б

Выполнить практическое задание в соответствии с заданными условиями

Задание 1. Определить товарный сорт масла сливочного «Крестьянское» по органолептическим показателям:

Масло имеет чистые, недостаточно выраженные вкус и запах, рыхлую, крошливую консистенцию, однородный цвет.

Ответ: Применяем ГОСТ 37-91.

При оценке качества по органолептическим показателям применяем 20 балльную систему:

- на вкус и запах – 8 (10) баллов;- консистенция и внешний вид – 3 (5) балла,
- цвет – 2 (2) балла;- упаковка и маркировка – 3 (3) балла.

В соответствии таблицы балльной оценки по органолептическим показателям на вкус и запах, консистенцию делаем скидку.

Количество баллов суммируем и по сумме баллов делаем заключение о сорте масла.

Масло сливочное «Крестьянское» по общей балльной оценке относится к высшему сорту (для высшего сорта допускается по вкусу и запаху не менее 6 баллов).

Критерии оценки усвоения знаний и сформированности умений:

За правильный ответ на вопросы или верное решение задачи выставляется положительная оценка – 1 балл.

За не правильный ответ на вопросы или неверное решение задачи выставляется отрицательная оценка – 0 баллов.

Шкала оценки образовательных достижений

Объем выполненного задания %	Оценка
91-100	5
71-90	4
51-70	3
0-50	2

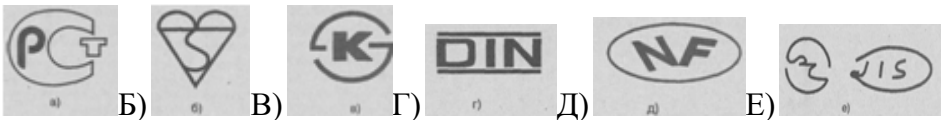
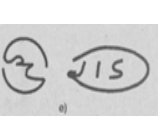
Вариант 2.

Задание 1. Выполнить тестовое задание в соответствии с инструкциями,

Блок А

Проверяемые образовательные результаты: 31; 32; 33; 34; 35; 36; 37;

Инструкция по выполнению заданий № 1: соотнесите содержание столбца 1 с содержанием столбца 2. Запишите в соответствующие строки бланка ответов букву из столбца 2, обозначающую правильный ответ на вопросы из столбца 1. В результате выполнения Вы получите последовательность букв

№	Задание (вопрос)		Эталон ответа
1	Какую крупу вырабатывают из данной зерновой культуры:		
31	Столбец 1 1. Просо 2. Пшеница 3. Ячмень	Столбец 2 А) Перловая Ячневая Б) Пшено шлифованное В) Манная Полтавская Артек	1 – Б; 2 – В; 3 – А
Инструкция по выполнению заданий № 2 - 20: выберите букву, соответствующую правильному варианту ответа и запишите ее в бланк ответов.			
2 33	Какие товары можно хранить без доступа кислорода: а)макароны, соль б)яблоки, груши в)картофель, капусту		А
3 36;37	Укажите знак соответствия, соответствующий Франции  А)  Б)  В)  Г)  Д)  Е) 		Д
4 32	При проведении этого вида экспертизы может быть установлено естественная убыль продукции: А) технологической Б) экономической В) товарной Г) экологической Д) гигиенической		В
5 31	Назовите 2 способа классифицирования товаров А) последовательный Б) фассетный В) исторический		БД

	Г) межотраслевой Д) иерархический	
6 34;35	Назовите пищевые вещества, обуславливающие вяжущий и терпкий вкус А) дубильные вещества Б) органические кислоты В) ароматические вещества	А
7 32	Выберите показатели качества пищевых продуктов определяющие органолептическим методом А) калорийность, внешний вид, цвет, запах, вкус; Б) усвояемость, цвет, консистенция, запах, вкус; В) внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус	В
8 31	Перечислите недостающие крупы из овса: 1. овсяная недробленая 2..... 3. овсяная плющевая 4. лепестковые хлопья 5.....	2. геркулес 5. толокно
9 34:35	Перечислите полезные органические и неорганические вещества содержащиеся в сыре	1. фосфор 2. кальций 3. белок 4. жир
10 31	Укажите недостающие культуры для производства растительных масел: 1. подсолнечник 2. ... 3.... 4. соя 5.... 6. 7. 8.	2. кукуруза 3. арахис 5. горчица 6. оливки 7. кунжут 8. хлопок
11 31	Крупу перловую получают: А) из овса Б) из ячменя В) из овса	Б
12 32	Настой черного байхового чая должен быть: а) прозрачный, светло-зеленый, с желтоватым оттенком б) недостаточно прозрачный, аромат слабый, вкус нетерпкий в) прозрачный, яркий, интенсивный с красным оттенком	В
13 37	Перечислите дефекты сливок, с которыми данная продукция не допускается к приемке	1. посторонний вкус 2. кормовой привкус 3. тягучая консистенция
14 31	Обжаренные, размолотые и смешанные по рецептуре хлебные злаки и другие продукты А) Вкусовые товары Б) кофейные напитки В) чайные напитки	Б

15 32	Можно ли использовать в общественном питании гусиные и утиные яйца А) можно Б) нельзя В) не имеет значения	Б
16 31;32	Квашенная капуста по качеству делится на какие сорта А) на первый и второй Б) на высший и первый В) на первый, второй, третий	А
17 36-7	Какой сок (ГОСТ Р 52184—2003) выпускают только осветленным а)виноградный б) сливовый, персиковый в)вишневый, малиновый	А
18 31,	В зависимости от места обитания и образа жизни рыбы делятся на: <i>морских, пресноводных, проходных, полупроходных.</i> а) да б) нет	А
19 31	Производство кисломолочных продуктов осуществляется следующими способами: А) сепараторным Б) термостатным В) пастеризацией Г) резервуарным	БГ
20 31	Сложное свойство, характеризующее всю полноту полезных свойств пищевого продукта и его вкусовых достоинств А) пищевая ценность Б) биологическая ценность В) энергетическая ценность Г) физиологическая ценность	А
21 37;36	Товарный сорт жареного кофе (ГОСТ Р 52088—2003) имеет слабо выраженный аромат: а)2-й сорт б)сорт «Премиум» в)высший сорт	А
22 33	Какие условия и сроки хранения заварных пряников: а)25 °С — 60 дней б)18°С - 25 дней в)12 °С — 14 дней;	Б
23 32;33	Твердую консистенцию при комнатной температуре имеют растительные масла: 1) кокосовое, пальмовое, пальмоядровое, масло какао 2) тунговое, льняное, хлопковое 3) оливковое, кукурузное, подсолнечное 4) горчичное, рапсовое, соевое	1
24 33	Кулинарные жиры хранят при температуре от.....до.....: 1) минус 20 ⁰ до 0 ⁰ С 6 мес. 2) 1 ⁰ до 4 ⁰ С 4 мес. 3) 40 ⁰ С 5 дней 4) 15 ⁰ до 20 ⁰ С 10 дней 5) минус 15 ⁰ до 10 ⁰ С 10 дней	1
25 36	Согласно ГОСТ 779-55, мясо-говядину выпускают в: 1) полутушах и четвертинах 2) тушах и полутушах 3) тушах, полутушах и четвертинах 4) в тушах	1

БЛОК Б

Дайте заключение о качестве хлеба «Украинского», имеющего слегка сероватую поверхность, темно-коричневый цвет, развитую пористость, имеющего надрывы 0,8 мм по всей длине боковой стороны, пористость 63%, влажность 46%.

Ответ: 1. Хлеб Украинский выпекают из муки ржаной обдирной и пшеничной 1 сорта, поэтому имеет сероватую поверхность. Незначительный порок, это темно-коричневый цвет, допускается;

2. По влажности и пористости допускается, т.к на основании ГОСТа 5669-51 нормируемая влажность- от 34 до 51%; пористость от 45 до 75%. Хлеб Украинский по всем показателям соответствует требованиям качества.

5.3.Оценочные материалы для промежуточной аттестации

Демонстрация вопросов для дифференцированного зачёта

1. Качество и безопасность продовольственных товаров.
2. Классификация продовольственных товаров.
3. Требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров.
4. Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.
5. Виды складских помещений и требования к ним.
6. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.
7. Оформление учетно-отчетной документации по расходу и хранению продуктов
8. Ассортимент и характеристика, значение в питании свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.
9. Общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных.
10. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.
11. Контроль качества, безопасность, условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.
12. Ассортимент и характеристика, значение в питании зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.
13. Общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.
14. Кулинарное назначение зерновых товаров.
15. Контроль качества, безопасность, условия и сроки хранения зерновых товаров.
16. Ассортимент и характеристика, значение в питании молока и молочных продуктов.
17. Общие требования к качеству молока и молочных продуктов.
18. Кулинарное назначение молочных товаров.
19. Контроль качества, безопасность, условия и сроки хранения молочных товаров
20. Ассортимент и характеристика, значение в питании рыбы, рыбных продуктов.
21. Общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов.
22. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов.
23. Контроль качества, безопасность, условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов
24. Ассортимент и характеристика, значение в питании мяса и мясных продуктов.
25. Общие требования к качеству мяса и мясных продуктов.
26. Кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.
27. Контроль качества, безопасность, условия и сроки хранения мяса и мясных продуктов
28. Ассортимент и характеристика, значение в питании яичных продуктов.
29. Общие требования к качеству яичных продуктов.
30. Кулинарное назначение яичных продуктов.
31. Контроль качества, безопасность, условия и сроки хранения яичных продуктов.
32. Ассортимент и характеристика, значение в питании пищевых жиров.
33. Общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение.

- 34. Контроль качества, безопасность, условия и сроки хранения пищевых жиров.
- 35. Ассортимент и характеристика, значение в питании кондитерских товаров.
- 36. Ассортимент и характеристика, значение в питании вкусовых товаров.
- 37. Кулинарное назначение кондитерских товаров.
- 38. Общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров.
- 39. Кулинарное назначение вкусовых товаров.
- 40. Контроль качества, безопасность, условия и сроки хранения кондитерских и вкусовых товаров.