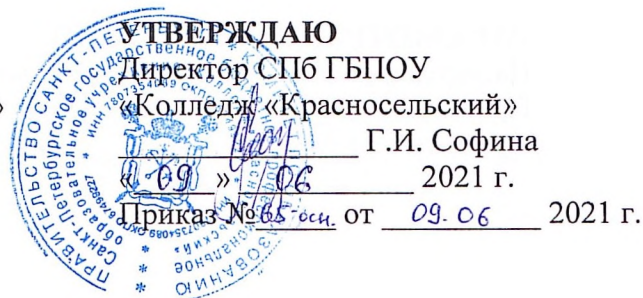


**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО
на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 6 от 09.06 2021 г.



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 01CD507400BVB02FAC49F694BA10A42772
Владелец: Софина Галина Ивановна
Действителен: с 25.09.2023 до 25.12.2024

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине

ОПД.02 Основы товароведения продовольственных товаров

программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

СОГЛАСОВАНО:



Санкт-Петербург

2021 г.

Содержание

	Стр.
1. Паспорт контрольно- оценочных средств	4
2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке	8
3. Контрольно-измерительные материалы для промежуточной аттестации по учебной дисциплине	10

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1 Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины (далее УД) основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) по профессии 42.02.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2 Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать:

Освоение профессиональных компетенций (ПК) и общих компетенций (ОК):

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	<p>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).</p>	<p>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</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников,</p>	<p>Определять задачи поиска информации. Определять необходимые</p>	<p>Номенклатура информационных источников, применяемых в</p>

<p>информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.</p>	<p>профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документации по специальности. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Психология коллектива. Психология личности Основы проектной деятельности</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>Грамотное в устной и письменной форме изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке.</p>	<p>Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.</p>

	Проявление толерантности в рабочем коллективе		
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Понимание значимости своей специальности. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	Описывать значимость своей специальности. Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечение ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	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. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл 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	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

		<p>о своей профессиональной деятельности.</p> <p>Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые).</p> <p>Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
<p>ПК 1.1-1.4</p> <p>ПК 2.1-2.8</p> <p>ПК 3.1-3.6</p> <p>ПК 4.1-4.5</p> <p>ПК 5.1-5.5</p>		<p>Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.</p> <p>Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов.</p> <p>Распознавать недоброкачественные продукты.</p> <p>Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья.</p> <p>Соблюдать условия, сроки хранения, товарное соседство пищевых продуктов при складировании, хранении.</p>	<p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и продуктов.</p> <p>Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов.</p> <p>Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП), касающиеся хранения особо скоропортящихся продуктов</p>

2. Формы текущего контроля и промежуточной аттестации по учебной дисциплине

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>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 Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; Промежуточная аттестация в форме ДЗ в виде: -письменных/ устных ответов.</p>
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; - осуществлять контроль хранения и расхода продуктов 	<p>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.</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения заданий на ДЗ</p>

	<ul style="list-style-type: none">-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.-Точность оценки-Соответствие требованиям инструкций, регламентов-Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме	
--	--	--

3. Контрольно-измерительные материалы для промежуточной аттестации по учебной дисциплине

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

Условием допуска к экзамену являются положительные оценки по итоговым защитам практических работ.

Условием положительной аттестации по дисциплине на экзамене является положительная оценка освоения всех умений, знаний, а также формируемых общих компетенций по всем контролируемым показателям

3.1. Задания промежуточной аттестации

Тестовое задание

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

время выполнения: 1 час

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

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) листовы

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

Ключ к тесту:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
<i>a</i>	<i>a</i>	<i>б</i>	<i>б</i>	<i>в</i>	<i>б</i>	<i>a</i>	<i>б</i>	<i>в</i>	<i>в</i>	<i>б</i>	<i>б</i>	<i>в</i>	<i>б</i>	<i>a</i>	<i>б</i>	<i>a</i>	<i>б</i>	<i>a</i>	<i>в</i>
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
<i>б</i>	<i>б</i>	<i>в</i>	<i>a</i>	<i>a</i>	<i>б</i>	<i>г</i>	<i>a</i>	<i>б</i>	<i>в</i>	<i>б</i>	<i>в</i>	<i>б</i>	<i>a</i>	<i>б</i>	<i>a</i>	<i>в</i>	<i>a</i>	<i>б</i>	<i>б</i>
41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
<i>в</i>	<i>в</i>	<i>a</i>	<i>б</i>	<i>в</i>	<i>a</i>	<i>б</i>	<i>a</i>	<i>в</i>	<i>б</i>	<i>в</i>	<i>a</i>	<i>б</i>	<i>a</i>	<i>a</i>	<i>б</i>	<i>б</i>	<i>a</i>	<i>б</i>	<i>б</i>

Критерии оценивания результатов тестирования:

50–60 баллов – 5 «отлично».

39-49 баллов – 4 «хорошо».

28- 38 баллов – 3 «удовлетворительно».

27 баллов и менее – 2 «неудовлетворительно».