


ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СТАРООСКОЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И ДИЗАЙНА»

РАССМОТРЕНО
на заседании ЦМК
Поварского и кондитерского цикла
Протокол № 1 от «31» августа 2023 г.
Председатель ЦМК
 /Е.А Коваленко/

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора ОГАПОУ
«Старооскольский техникум
технологий и дизайна»



**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

по учебной дисциплине

ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Специальность

**Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
на базе основного общего образования**

Старый Оскол, 2023 г.

Комплект фондов оценочных средств по учебной дисциплине «Организация хранения и контроль запасов и сырья» разработан на основе ФГОС по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело по программе подготовки специалистов среднего звена и рабочей программы учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

Разработчики:

М.В. Межова, Е.В. Федина, Н.В. Бакшеева, Е.А. Коваленко преподаватели
ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна»

СОДЕРЖАНИЕ

I. Паспорт комплекта фондов оценочных средств по учебной дисциплине «Организация хранения и контроль запасов и сырья»	3
II. Формы текущего контроля и промежуточной аттестации по учебной дисциплине «Организация хранения и контроль запасов и сырья»	5
III. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья»	10

I. Паспорт комплекта фондов оценочных средств

1.1. Область применения

Комплект **фондов оценочных средств** (ФОС) предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья» входящей в состав общепрофессиональных дисциплин основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело.

Объем часов на аудиторную нагрузку по учебной дисциплине «Организация хранения и контроль запасов и сырья» - 68 часов, на самостоятельную работу - 4 часа.

1.2. Объекты оценивания – результаты освоения учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

Комплект ФОС позволяет оценить следующие результаты освоения учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья» в соответствии с ФГОС специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело и рабочей программой:

умения:

У.1: определять наличие запасов и расход продуктов;

У.2: оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;

У.3: проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;

У.4: принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;

У.5: оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;

знания:

З.1: ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;

З.2: общие требования к качеству сырья и продуктов;

З.3: условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;

З.4: методы контроля качества продуктов при хранении;

З.5: способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;

З.6: виды снабжения;

З.7: виды складских помещений и требования к ним;

З.8: периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;

З.9: методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;

З.10: программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;

З.11: современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;

З.12: методы контроля возможных хищений запасов на производстве;

З.13: правила оценки состояния запасов на производстве;

З.14: процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;

З.15: правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;

З.16: виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

Вышеперечисленные умения, знания направлены на формирование у студентов следующих профессиональных компетенций:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

3.4.3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

3.4.4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с

учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

3.4.5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

3.4.6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

и 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 традиционных 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 поддержания 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. Формы контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

Контроль и оценка результатов освоения – это выявление, измерение и оценивание знаний, умений и формирующихся общих и профессиональных компетенций в рамках освоения учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

В соответствии с учебным планом специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело и рабочей программой учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья» предусматривается текущий и промежуточный контроль результатов освоения.

1.4 Формы текущего контроля и промежуточной аттестации

Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении курса обучения.

Текущий контроль результатов освоения учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья» осуществляется в соответствии с рабочей программой и календарно-тематическим планом. Формы текущего контроля определяет преподаватель: *устный опрос, решение задач, тестирование по темам отдельных занятий, собеседование, коллоквиум, эссе, рефераты, отчеты, отчеты по исследовательской работе обучающихся.*

II. Формы текущего контроля и промежуточной аттестации по учебной дисциплине «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

2.1. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам)

Содержание учебной дисциплины	Проверяемые		
	Форма контроля	Умения, знания	компетенции
Ассортимент и качество продовольственных продуктов	ВК; ИДЗ; СР №5; СР №11; СР №12; ПЗ №1; ПЗ №2; ПЗ №3; ПЗ №4; ПЗ №5; ПЗ №6; ПЗ №7; ПЗ №8; КРН№1; Дз.	31, 32, 36, 39, 311. У2.	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК10.
Хранение и транспортирование продовольственных товаров	ИДЗ; СР №16; СР №20; ПЗ №9; ПЗ №10; КРН№2; Дз.	33, 34, 37, 38, 313, 315, 316. У2, У3.	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК10.
Товарные запасы	ИДЗ; СР №22; СР №26; СР №28; СР №36; ПЗ №11; ПЗ №12; ПЗ №13; ПЗ №14; ПЗ №15; КРН№3; Э.	33, 39, 311, 312, 313, 314, 316. У5.	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК10.

Сохранность запасов и расход продуктов на производстве	ИДЗ; СР №38; СР №41; СР №12; ПЗ №16; ПЗ №17; ПЗ №18; ПЗ №19; ПЗ №20; КР№1; Э.	33, 35, 39, 310, 311, 312, 313, 314, 316. У1, У4.	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК10.
--	---	---	------------------------------

2.2. Форма промежуточной аттестации

По учебной дисциплине «Организация хранения и контроль запасов и сырья» форма промежуточной аттестации – Экзамен

Фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и приобретенные компетенции, для проведения промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по учебной дисциплине разрабатываются преподавателем, утверждаются на ПЦК и зам. директора по УМР.

2.3. Выполнение и защита практических занятий

Практические занятия проводятся с целью решения задач, в том числе профессиональных (анализ производственных ситуаций, решение ситуационных производственных задач, выполнение профессиональных функций в деловых играх), выполнения вычислений, расчетов, чертежей, работы с измерительными приборами, оборудованием, аппаратурой, работы с нормативными документами, инструктивными материалами, справочниками, составления проектной, плановой и другой технической и специальной документации.

В ходе практических занятий студенты приобретают и закрепляют умения, знания и профессиональные компетенции, предусмотренные стандартом и рабочей программой.

Критерии оценивания выполнения практических занятий

Результативность практического задания	Оценка
- задание выполнено полностью, правильный подбор нормы, аргументированность выводов;	отлично
- задание выполнено полностью, правильный подбор нормы, правильный вывод без пояснений;	хорошо
- задание выполнено частично, правильный подбор нормы, нет вывода и пояснений;	удовлетворительно
- неправильный подбор нормы.	неудовлетворительно

Темы, содержание, ход практических занятий представлены в методических указаниях для обучающихся по выполнению практических занятий.

2.4. Проверка выполнения самостоятельной работы

Самостоятельная работа направлена на самостоятельное освоение и закрепление обучающимися практических умений и знаний, овладение профессиональными компетенциями.

Самостоятельная подготовка обучающихся по учебной дисциплине «Организация хранения и контроль запасов и сырья» предполагает следующие виды и формы работы:

- *Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы.*
- *Самостоятельное изучение материала и конспектирование лекций по учебной и специальной технической литературе.*
- *Написание и защита доклада; подготовка к сообщению или беседе на занятии по заданной преподавателем теме.*
- *Выполнение заданий, решение ситуационных задач.*
- *Работа со справочной литературой и нормативными материалами.*
- *Оформление отчетов по практическим работам, и подготовка к их защите.*

Критерии оценивания выполнения самостоятельной работы

Результативность самостоятельной работы	Оценка
- задание выполнено полностью, аргументированность выводов	отлично
- задание выполнено полностью, правильный вывод без пояснений;	хорошо
- задание выполнено частично, нет вывода и пояснений	удовлетворительно
- работа не выполнена.	неудовлетворительно

Задания для выполнения самостоятельной работы, методические рекомендации по выполнению представлены в методических рекомендациях по организации и выполнению самостоятельной работы студентов.

2.5. Проверка выполнения контрольных работ

Контрольная работа проводится с целью контроля усвоенных умений и знаний и последующего анализа типичных ошибок и затруднений обучающихся в конце изучения темы или раздела, согласно календарно-тематическому плану УД

III. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ «ОГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ»

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих компетенций:

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения: определять наличие запасов и расход продуктов;	- тестовый контроль; -оценка результатов выполнения практических работ; -защита реферата (компьютерной презентации).
оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;	- письменная проверка -оценка результатов выполнения практических работ;
проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;	-письменная проверка -Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.
принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;	- тестирование -оценка результатов выполнения практических работ;
оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.	- оценка результатов выполнения практических работ; Экспертная оценка выполнения индивидуальных домашних заданий.
Знания: ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;	-тестовый контроль
общие требования к качеству сырья и продуктов;	- тестовый контроль; - устная проверка;
условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных	- тестовый контроль;

продуктов;	
методы контроля качества продуктов при хранении;	- тестовый контроль; -Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.
способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;	- тестовый контроль;
виды снабжения;	- устная проверка;
виды складских помещений и требования к ним;	- тестовый контроль; -Экспертная оценка выполнения индивидуальных домашних заданий.
периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;	- тестовый контроль;
методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;	- тестовый контроль;
программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;	- тестовый контроль; - устная проверка; -Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях
современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;	- тестовый контроль; - устная проверка;
методы контроля возможных хищений запасов на производстве	-устная проверка; -тестирование;
правила оценки состояния запасов на производстве;	-тестирование -Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;
процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;	-письменная проверка, - тестовый контроль -Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;
правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;	-тестовый контроль; -оценка результатов выполнения практических работ.
виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.	-тестовый контроль; -оценка результатов выполнения практических работ.

<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 профессиональных задач. 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 плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно</p>	<p>Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе</p>

<p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>обучения и практики; Умение работать в группе; Наличие лидерских качеств; Участие в студенческом самоуправлении; Участие в культурно-массовых мероприятиях</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p>	<p>Понимание значимости своей специальности. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей, сущности гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей. Демонстрация знаний правил поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Соблюдение норм экологической безопасности Определение направлений ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности</p>
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<p>Участие в спортивных мероприятиях. Использование средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p>
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности. Использование современного программного обеспечения.</p>

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
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Планирование собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля)

Каждый вид работы оценивается по **пятибалльной шкале**.

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания, высказывать и обосновывать свои суждения. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное изложение ответа.

«4» (хорошо) – если обучающийся полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно излагает ответ, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

Тест оценивается по пяти балльной шкале следующим образом: стоимость каждого вопроса 1 балл. За правильный ответ студент получает 1 балл. За неверный ответ или его отсутствие баллы не начисляются.

Оценка «5» соответствует 90% – 100% правильных ответов.

Оценка «4» соответствует 71% – 89% правильных ответов.

Оценка «3» соответствует 61% – 70% правильных ответов.

Оценка «2» соответствует 0% – 60 % правильных ответов.

Возможно применение других систем оценивания. Например, балльная, рейтинговая система оценивания результатов обучения, когда каждая работа оценивается из определенного количества баллов и за период обучения требуется набрать фиксированное количество баллов или др.

Виды и коды оценочных средств

Виды оценочных средств по объектам контроля и оценки	Код оценочного средства
Входной контроль	ВК
Контрольная работа	КР
Индивидуальное домашнее задание	ИДЗ
Практические занятия	ПЗ
Тестирование	Т
Экзамен	Э
Самостоятельная работа	СР

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ДЛЯ ОЦЕНКИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основной целью оценки курса учебной дисциплины является оценка освоения умений и усвоения знаний.

Оценка курса учебной дисциплины осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: зачеты по темам, оценивание результатов внеаудиторной работы; контрольные работы по разделам, Экзамен.

Текст контрольных вопросов для группы 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Белки, их физиологическая роль, аминокислотный состав, биологическая ценность.
2. Жиры и жироподобные вещества, их роль в питании.
3. Углеводы, их роль в питании. Регуляция углеводного обмена.
4. Современные представления о роли витаминов в жизнедеятельности организма. Понятие об авитаминозах, гипо- и гипервитаминозах.
5. Физиологическое значение витаминов группы В, их нормы и источники, устойчивость при кулинарной обработке.
6. Физиологическое значение витаминов С и Р, их нормы и источники, устойчивость при кулинарной обработке.
7. Характеристика жирорастворимых витаминов, их физиологическое значение, нормы и источники, устойчивость при кулинарной обработке.
8. Вода: физиологическое значение, пути поступления и выведения, суточная потребность, особенности питьевого режима в условиях жаркого климата и в горячих цехах.
9. Минеральные вещества, их роль в жизнедеятельности организма человека. Микро- и макроэлементы.
10. Физиологическое значение Са, Р. Продукты – источники этих минеральных элементов. Значение солей К и Na в водном обмене.
11. Физиологическое значение Fe и других микроэлементов.
12. Каких номеров вырабатывается перловая крупа?
13. Чем отличается рис шлифованный от дробленого?

14. Как получают взорванный рис?
15. Назовите виды пшеничных круп.
16. Какие виды трубчатых макаронных изделий вы знаете?
17. Какие виды вермишели вы знаете?
18. Как хранят макаронные изделия на предприятиях общественного питания?
19. Чем отличается хлеб простой от улучшенного?
20. Чем отличается батон нарезной от плетенки с маком?
21. Как хранят хлеб и хлебобулочные изделия на предприятиях общественного питания?
22. Какой горох в зависимости от цвета и способа обработки лучше разваривается?
23. Чем отличается ядрица от продела?
24. В чём разница между простым и сортовым помолами?
25. Почему мука имеет слегка сладковатый вкус?
26. В чём разница между простыми и улучшенными сортами хлеба?
27. Как классифицируют овощи по группам? Назовите показатели качества столовых сортов картофеля.
28. Какие болезни картофеля вы знаете?
29. Как различают огурцы по размерам?
30. Как различают томаты по степени зрелости?
31. Какие требования предъявляются качеству квашеной капусты соленых огурцов?
32. Какие дефекты семечковых плодов вы знаете?
33. Как получают изюм, чем отличается кишмиш от изюма?
34. Что представляют собой сухие компоты?
35. Как поступите с бомбажной консервной банкой, в каких условиях следует хранить баночные консервы?
36. Что относят к клубнеплодам?
37. Как подразделяют картофель в зависимости от сроков реализации?
38. Какие болезни картофеля вы знаете?
39. В чем по пищевой ценности морковь отличается от свеклы?

40. Как упаковывают и хранят корнеплоды?
41. Перечислите семечковые плоды и охарактеризуйте их пищевые свойства?
42. Какими болезнями поражаются семечковые плоды?
43. Как упаковывают и хранят семечковые плоды?
44. Как классифицируют овощные консервы?
45. В чем заключается разница между натуральными и закусочными консервами?
46. Какие консервы относят к закусочным?
47. Какие консервы являются натуральными?
48. Как классифицируют плодовые консервы?
49. В чем отличие томат-пюре от томат-пасты?
50. Какие овощи, плоды и грибы маринуют?
51. Что является консервантом при мариновании?
52. Каковы основные показатели качества баночных консервов?
53. Что такое бомбаж?
54. Какие виды бомбажа вы знаете?
55. Каковы условия и сроки хранения консервов в магазине?
56. Каких номеров вырабатывается перловая крупа?
57. Чем отличается рис шлифованный от дробленого?
58. Как получают взорванный рис?
59. Назовите виды пшеничных круп.
60. Какие виды трубчатых макаронных изделий вы знаете?
61. Какие виды вермишели вы знаете?
62. Как хранят макаронные изделия на предприятиях общественного питания?
63. Чем отличается хлеб простой от улучшенного?
64. Чем отличается батон нарезной от плетенки с маком?
65. Как хранят хлеб и хлебобулочные изделия на предприятиях общественного питания?
66. Что такое сливочное масло?
67. С какими дефектами сливочное масло не допускается в реализацию на предприятиях общественного питания?

68. Какие методы получения растительных масел Вы знаете?
69. В чем отличие жира Белорусского от жира Украинского?
70. Что такое маргагуселин?
71. В чем отличие маргагуселина от маргарина?
72. В чем отличие свиного жира от говяжьего?
73. В чем отличие бараньего жира от свиного?
74. Что такое растительное сало?
75. С какими дефектами вкуса, внешнего вида не допускаются жиры к использованию?
76. Какую рыбу относят к семейству карповых? Указать ее достоинство и недостатки, использование в кулинарии.
77. Дайте заключение о качестве свежемороженой камбалы, если при проверке обнаружены следующие дефекты: потускневшая чешуя, ослабевшая консистенция после оттаивания.
78. Какие требования предъявляются к качеству охлажденной рыбы, к ее упаковке, маркировке, хранению?
79. Какие требования предъявляются к качеству мороженой рыбы, к ее упаковке, маркировке и хранению?
80. Назовите способы посола сельди и мелко сельдевых рыб. Какие требования предъявляют к их качеству?
81. Назовите пороки соленой рыбы и причины их возникновения.
82. По каким внешним признакам можно судить о порче консервов?
83. Что такое бомбаж?
84. Каковы основные показатели качества рыбных консервов. Как используют в кулинарии различные виды консервов?
85. Каких рыб относят к семейству осетровых?
86. Почему одну из рыб семейства лососевых называют красной?
87. Чем отличаются рыбы семейства лососевых от рыб семейства осетровых?
88. На какие группы подразделяют семейство лососевых рыб? Перечислите рыб каждой группы?

89. Каких рыб относят к семейству карповых?
90. Каких рыб относят к семейству тресковых?
91. Каких рыб используют для вяления?
92. У каких рыб вкусовые качества улучшаются после посола?
93. В чем заключается пищевая ценность мяса рыбы?
94. Какую рыбу называют мороженой?
95. Назовите виды разделки перед размораживанием?
96. Какие требования предъявляют качеству мороженой рыбы?
97. На какие сорта подразделяют мороженую рыбы?
98. Каковы условия и сроки хранения соленых товаров?
99. Какие способы посола вы знаете?
100. Как подразделяют соленые сельди по содержанию соли?
101. Какие способы копчения вы знаете?
102. Как различить рыбу холодного и горячего копчения?
103. Какие требования предъявляют к качеству рыбных консервов?
104. Каковы условия и сроки хранения рыбных консервов?
105. Какие виды трубчатых макаронных изделий вы знаете?
106. Из какого сырья вырабатывают байховый чай?
107. По каким показателям оценивают качество чая?
108. Какие виды кофе вы знаете?
109. Чем отличаются кофейные напитки от кофе?
110. Назовите листовые пряности?
111. Какие виды плодовых пряностей вы знаете?
112. Какие разновидности перца вы знаете?
113. Какие виды соли вы знаете?
114. Как делят соль по сортам?
115. Какие виды горчицы вы знаете?
116. Назовите виды и ассортимент чая?
117. Почему при производстве черного чая лист темнеет?
118. Чем чайные напитки отличаются от чая?
119. Почему при хранении чая необходимо учитывать товарное соседство?

120. Почему чай высших сортов фасуют в фольгу и упаковывают в жесткую упаковку?
121. В чем особенность хранения пряностей?
122. Что называют виноградным вином?
123. В чем отличие вин от шампанских?
124. Какие виноградные вина выпускают с кольеретками?
125. Какие напитки называют коньяками?
126. В чем отличие получения кукурузного крахмала от картофельного?
127. Чем отличается сахар-песок рафинированный от нерафинированного?
Укажите дефекты сахара-песка.
128. По каким показателям оценивают качества натурального меда?
129. Чем отличается искусственный мед от натурального?
130. Каковы виды карамели в зависимости от рецептуры и способа ее приготовления?
131. В чем заключается отличие карамели от конфет?
132. По каким показателям оценивается качество конфет?
133. По каким органолептическим показателям оценивается качество печенья?
134. Каковы дефекты пряников?
135. По каким показателям оценивается качество вафель?
136. Что такое жиры?
137. Какова пищевая ценность жиров?
138. Как классифицируют пищевые жиры по исходному сырью?
139. Какая консистенция может быть у жиров?
140. Перечислите и охарактеризуйте способы вытапливания жира.
141. Перечислите ассортимент растительных масел.
142. Как классифицируют растительные масла в зависимости от способа очистки?
143. Что относят к комбинированным жирам.
144. Что такое маргарин?
145. Какие бывают виды маргарина в зависимости от назначения?
146. Каковы условия хранения пищевых жиров.

147. Приведите ассортимент сгущенных молочных консервов?
148. От чего зависит цвет молочных консервов?
149. Назовите основное и вспомогательное сырьё в колбасном производстве.
150. Как классифицируют колбасные изделия в зависимости от термической обработки.
151. В чем отличие мясных хлебов от вареных колбас.
152. В чем особенности получения полукопчёных колбас.
153. Как подразделяют копченые колбасы по способу получения.
154. В чем отличие сырокопченых колбас от варено-копченых.
155. Для каких колбас допустим белый налёт на поверхности.
156. Как классифицируют мясные копчености по виду мяса.
157. Как классифицируют копчености по термической обработке.
158. Из каких частей туши вырабатывают окорок.
159. Чем отличаются мясорастительные консервы от мясных.
160. Что такое бомбаж? Почему он возникает?
161. Каковы условия и сроки мясных консервов?
162. Из каких консервов готовят вторые блюда?
163. В чем заключаются особенности обработки сырья для консервов детского и диетического питания?
164. Какую рыбу относят к семейству карповых? Указать ее достоинство и недостатки, использование в кулинарии.
165. Дайте заключение о качестве свежемороженой камбалы, если при проверке обнаружены следующие дефекты: потускневшая чешуя, ослабевшая консистенция после оттаивания.
166. Какие требования предъявляются к качеству охлажденной рыбы, к ее упаковке, маркировке, хранению?
167. Какие требования предъявляются к качеству мороженой рыбы, к ее упаковке, маркировке и хранению?
168. Назовите способы посола сельди и мелко сельдевых рыб. Какие требования предъявляют к их качеству?
169. Назовите пороки соленой рыбы и причины их возникновения.

170. По каким внешним признакам можно судить о порче консервов?
171. Что такое бомбаж?
172. Каковы основные показатели качества рыбных консервов. Как используют в кулинарии различные виды консервов?
173. Как упаковывают молочные консервы?
174. Каковы условия и сроки хранения молочных консервов?
175. Что такое бомбаж? Назовите виды бомбажа?
176. Расшифруйте маркировку молочных консервов: М 108761 151201?
178. Чем характеризуется пищевая ценность кисломолочных продуктов?
179. Приведите ассортимент диетических кисломолочных продуктов?
180. В чем пищевая ценность сыров? С какими продуктами сочетаются сыры?
181. За счет чего образуются глазки в сыре?
182. Чем отличаются мягкие сычужные сыры от твердых?
183. Что такое чеддеризация? В производстве каких сыров применяют этот процесс?
184. Какие вы знаете пороки вкуса и запаха сыров? Назовите их причины?
185. От чего возникают трещины на корке?
186. Как различают яйца по срокам хранения?
187. Из каких основных частей состоит яйцо?
188. Что в пищевом отношении является более ценным — белок или желток?
189. Какие яйца относят к известковым?
190. Что такое пищевой брак яйца?
191. С какими дефектами яйца относятся к техническому браку? Где их используют?
192. Какие яйца относят к мелким?
193. К какому виду и категории относятся яйца куриные, снесенные вчера, весом не менее 65 г, 55 г, 45 г?
194. Что является основным сырьем для производства карамели?
195. Как классифицируют карамель в зависимости от рецептуры и способа приготовления?

196. К какому виду карамели относится монпансье?
197. Зачем обрабатывают поверхность открытой карамели?
198. Какие виды леденцовой карамели вы знаете? Назовите ассортимент?
199. На какие виды делят шоколад в зависимости от состава?
- От чего зависят гарантийные сроки хранения шоколада?
200. Почему нельзя допускать резких колебаний температур при хранении шоколада?

**Интегрированные тестовые задания
I вариант**

Выбрать правильный вариант ответа

1. Источником энергии и пищевых веществ является
- а) вода
 - б) пищевые жиры и масла
 - в) пища
2. Пищевая ценность белка зависит от содержания
- а) в нём заменимых аминокислот
 - б) в нём незаменимых аминокислот
 - в) и сбалансированности в нём незаменимых аминокислот
 - г) и сбалансированности в нём заменимых аминокислот
3. Какие жиры из перечисленных ниже имеют самую низкую усвояемость организмом человека?
- а) свиной жир
 - б) говяжий жир
 - в) рыбий жир
4. Клетчатка в организме
- а) стимулирует перистальтику кишок
 - б) растворяется в воде и полностью усваивается организмом
 - в) создаёт условия для подавления развития полезных бактерий
5. Укажите соответствие нормы потребления основных пищевых веществ из расчёта на 1 кг массы человека
- | | |
|-------------|-------------|
| а) 1,2-1,6г | 1. белки |
| б) 1,4-2,2г | 2. жиры |
| в) 5-8,5г | 3. углеводы |
6. Определить энергетическую ценность 100г моркови, если в ней содержится 1,3г белка, 0,1г жира, 7г углеводов
- Найдите ошибку*
7. С целью сохранения витамина С при кулинарной обработке овощи и плоды
- а) следует варить в небольшом количестве воды или бульона
 - б) варить нужно при закрытой крышке, равномерном кипении, не допуская переваривания
 - в) следует чаще варить на пару.

Выбрать правильный вариант ответа

8. Магний влияет на нервную, мышечную, сердечную деятельность. Всего больше его содержится
- а) в мясе
 - б) в рыбе
 - в) в хлебе
9. Функции ротовой полости в процессе пищеварения
- а) расщепление белков, жиров, углеводов
 - б) механическая переработка и начальное расщепление крахмала
 - в) переваривание жиров
10. Укажите соответствие процента усвояемости пищи и её происхождения
- а) животного происхождения 1. 80%
 - б) растительного происхождения 2. 90%
 - в) смешанной 3. 85%

Выбрать правильный вариант ответа

11. Обмен веществ и энергии – это
- а) процесс ассимиляции
 - б) процесс диссимиляции
 - в) процессы ассимиляции и диссимиляции, протекающие одновременно
12. Вычислите величину основного обмена для мужчины массой тела 70 кг
13. Распределите, какой и при каких условиях преобладает процесс
- 1. диссимиляция
 - 2. ассимиляция
 - а) при повышенных физических нагрузках
 - б) при болезнях и голодании
 - в) при росте и развитии организма
14. Режим питания – это
- А) распределение пищи по калорийности и объёму
 - Б) распределение пищи по времени, калорийности и объёму
 - В) распределение пищи по времени и объёму
15. Фитонциды содержатся в
- а) лимонах
 - б) хурме
 - в) помидорах
16. К клубнеплодам относят
- а) картофель, свёклу
 - б) репу, редьку, картофель
 - в) картофель, батат, топинамбур
17. К десертным овощам относят
- а) ревеня, спаржу, артишоки
 - б) салат, шпинат, щавель
 - в) лук-порей, лук-шалот
18. Найдите соответствие видов сушёных абрикосов их названию

- А) в целом виде с косточками 1.курага
Б) половинками без косточек 2.урюк
В) в целом виде без косточек 3.кайса

19. Рыбные консервы хранят

А) при температуре от 0 до 15градусов Цельсия, относительной влажности воздуха 70 – 75%

Б) при температуре от 0 до 5градусов Цельсия, относительной влажности воздуха 80 – 95%

В) при температуре от -1 до +1градусов Цельсия, относительной влажности воздуха 70 – 75%.

20. Мороженой называют рыбу, имеющую в толще мышц температуру

а) 0°С ...-5°С

б) -5°С...-7°С

в) -8°С...-10°С

Найдите ошибку

2вариант

1.Витамины

а) являются источниками энергии

б) поддерживают защитные свойства организма в борьбе с инфекциями

с) являются биологическими регуляторами всех жизненных процессов в организме человека

2. В каком порядке расположены органы пищеварения?

а) ротовая полость-пищевод-желудок-тонкая кишка-Толстая кишка-прямая кишка

б) ротовая полость-пищевод-желудок - толстая кишка - тонкая кишка- прямая кишка

с) ротовая полость- желудок- пищевод - толстая кишка - тонкая кишка- прямая кишка

3. Пища называется усвоенной

а) если она была расщеплена в желудочно-кишечном тракте на простые компоненты

б) если она была расщеплена в желудочно-кишечном тракте на простые компоненты и всосалась в кровь

в) если она была расщеплена в желудочно-кишечном тракте на простые компоненты, всосалась в кровь и использована для физических функций и восстановления энергии.

4. Обмен веществ и энергии – это процесс

а) поступления веществ в организм

б) удаления из организма непереваренных остатков

в) потребления, превращения, использования, накопления и потери веществ и энергии

5. Ассимиляция – это

а) процесс накопления питательных веществ и энергии в организме

б) процесс расхода питательных веществ организмом

в) процесс накопления и расхода питательных веществ организмом.

6.Определить величину основного обмена для женщины массой тела 55кг

Найдите ошибку

7. Обмен веществ и энергии повышается

- а) при тяжёлой физической работе
- б) после приёма пищи
- в) во время сна.

8. Рациональное сбалансированное питание – это

- А) распределение пищи в течение дня по времени, калорийности и объёму
- Б) питание, назначаемое больному в целях лечения того или иного заболевания
- В) питание, соответствующее физиологическим потребностям организма с учётом условий труда, климата, возраста, пола, массы тела, состояния здоровья.

9. Фитонциды

- А) придают плодам вяжущий вкус
- Б) придают овощам и плодам острый горький вкус
- В) обладают бактерицидными свойствами, губительно действующими на микроорганизмы

10. К корнеплодам относят

- А) редис, брюкву, белые коренья, свёклу
- Б) картофель, свёклу
- В) капусту кольраби

11. Квашение – это способ консервирования, основанный на образовании

- А) молочной кислоты
- Б) уксусной кислоты
- В) яблочной кислоты.

12. Важнейшая составная часть мяса рыбы

- А) вода
- Б) белки
- В) углеводы.

13. Стерлядь, белуга, калуга относятся к семейству

- А) осетровых
- Б) лососевых
- В) скумбриевых.

Интегрированные тестовые задания по разделу «Характеристика основных групп продовольственных товаров»

Выбрать правильный вариант ответа

1. К основным пищевым веществам относят

- а) белки, жиры, углеводы
- б) белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины, воду
- в) минеральные вещества, витамины, воду

2. Источником полноценных (содержащих все незаменимые аминокислоты) белков являются

- а) макаронные изделия
- б) масло сливочное
- в) молоко

3. Биологическая ценность жира зависит от содержания в них

- а) насыщенных жирных кислот
- б) витаминов А, Д, Е, F , фосфатидов, стеридов
- в) углеводов

4. Главная функция углеводов -

- а) обеспечение организма энергией
- б) участие в образовании биологически важных соединений
- в) защита тела от ударов

5. С точки зрения питания важнейшей составной частью пищи человека являются

- а) жиры
- б) белки
- в) углеводы

6. Определить энергетическую ценность 100г хлеба пшеничного 1 сорта, если в нём содержится 7,6г белка, 0,9г жира, 49, 7г углеводов

Выбрать правильный вариант ответа

7. Для лучшего сохранения витаминов свежие овощи хранят в хорошо вентилируемых складских помещениях

- а) без естественного освещения, при относительной влажности воздуха 85-90%, температуре от +1 до +3°C
- б) с естественным освещением, при относительной влажности воздуха 85-90%, температуре от +10 до +13°C
- в) без естественного освещения, при относительной влажности воздуха 60-70%, температуре от +1 до +3°C

8. Наибольшее количество фосфора содержится в

- а) хлебе
- б) сыре
- в) икре

9. Суть пищеварения в организме заключается

- а) в химическом расщеплении органических соединений на неорганические
- б) в механическом раздроблении пищи на мелкие частички
- в) в ферментном расщеплении крупных органических соединений на более мелкие

Указать ошибку

10. Усвояемости пищи способствует

- а) кулинарная обработка пищи
- б) внешний вид, вкус, запах
- в) отсутствие режима питания

Выбрать правильный вариант ответа

11. Основной обмен – это энергия, которая расходуется на

- а) рост и дыхание
- б) физическую работу
- в) работу внутренних органов и теплообмен
- г) работу внутренних органов, теплообмен и физическую работу.

12. Диссимиляция – это

- а) процесс накопления питательных веществ и энергии в организме
- б) процесс расхода питательных веществ организмом

- в) процесс накопления и расхода питательных веществ организмом
13. Определить величину основного обмена для женщины массой тела 65 кг
14. Суточный расход энергии определяют
- А) для обеспечения человека витаминами
- Б) для обеспечения человека пищей, соответствующей его энергетическим затратам и пластическим процессам
- В) для научных целей
15. По сбалансированным нормам потребления пищевых веществ соотношение белков, жиров и углеводов должно составлять
- А) 1:1:4
- Б) 1:2:1
- В) 1:1:1
16. Важнейшая составная часть овощей и плодов –
- А) углеводы
- Б) вода
- В) минеральные вещества
17. Благодаря наличию калия, магния и натрия овощи и плоды создают в организме
- А) кислую реакцию
- Б) щелочную реакцию
- В) нейтральную реакцию
18. Соление – способ консервирования, основанный на образовании
- А) винной кислоты
- б) молочной кислоты
- в) уксусной кислоты
19. Рыбий жир используется в детском и диетическом питании, так как он способствует
- А) понижению холестерина в крови
- Б) повышению холестерина в крови
- В) никак не влияет на холестерин
20. Рыбу называют охлаждённой, если в толще мышечной ткани температура
- А) 0°C
- Б) от 5°C до 8°C
- В) от -1°C до +5°C.

Эталон ответов:

I вариант

1. В)
2. В)
3. Б)
4. А)
5. А) 1 б) 2 в) 3
6. $4 \cdot 1,3 + 9 \cdot 0,1 + 4 \cdot 7 = 42,2$ ккал
7. А)
8. В)
9. Б)

10. А) 2 б) 1 в) 3
11. В)
12. $70\text{кг} * 1\text{ккал} * 24\text{час} = 1680\text{ккал}$
13. 1 а) б) 2 в)
14. Б)
15. А)
16. В)
17. А)
18. 1 б) 2 а) 3 в)
19. А)
20. В).

II вариант

1. А)
2. А)
3. В)
4. В)
5. А)
6. $55\text{кг} * 1\text{ккал} * 24\text{час} = 1320\text{ккал}$
7. В)
8. В)
9. В)
10. А)
11. А)
12. Б)
13. А).

Эталон ответов к заданиям по разделу «Характеристика основных групп продовольственных товаров»

1. А)
2. В)
3. Б)
4. А)
5. Б)
6. $4 * 7,6 + 9 * 0,9 + 4 * 49,7 = 237,6\text{ккал}$
7. А)
8. Б)
9. В)
10. В)
11. В)
12. Б)
13. $65\text{кг} * 1\text{ккал} * 24\text{час} = 1560\text{ккал}$
14. б)
15. А)
16. А)

- 17. Б)
- 18. Б)
- 19. А)

В) Интегрированный тест по дисциплине

1. Какие из ниже перечисленных минеральных веществ содержатся в картофеле:

- А) Cu (медь)
- Б) P (фосфор)
- В) Ca (кальций)

2. Из названий нижеперечисленных продуктов выберите те, которые содержат минеральные вещества щелочного действия:

- А) молоко
- Б) мясо
- В) хлеб

3. Выберите правильный режим хранения корнеплодов:

- А) 0°C 85% относительная влажность 10 суток
- Б) 3°C 85% относительная влажность 5 суток
- В) 10°C 85% относительная влажность 10 суток

4. Из перечисленных овощей выберите зерновые овощи:

- А) горох
- Б) фасоль
- В) кукуруза

5. В каких из указанных корнеплодов содержатся гликозиды:

- А) морковь
- Б) свекла
- В) редька.

Эталон

20. б, в

21. а

22. б

23. в

24. в

Рекомендуемые учебные издания:

1. Матюхина З.П. и др. Товароведение пищевых продуктов. – М.: 2013.
2. Радченко Л.А. "Организация производства на предприятиях общественного питания". - Р.: Феникс, 2012.
3. Бухгалтерский учет в общественном питании В.И.Подольский, О.М. Бурдючева, изд. АСАДЕМА, М.2004г.
4. А.П. Сахон, Н.Ф. Софронов, Г.И. Невольникова, Н.В.Климова, Бухгалтерский учет (на предприятиях торговли и общественного питания). Учебное пособие - М.Деловая литература, 2003г.

Нормативно-правовые источники:

1. Закон «О защите прав потребителей» / от 07.02.92 № 2300-1, с доп. и измен, от 09.01.99, № 2-ФЗ
2. Закон РФ «О техническом регулировании»
3. ФЗ «О бухгалтерском учете», от 21.11.1996г., №129-ФЗ с дополнениями и изменениями. Изд. Москва «ЭКСМО», 2007 г. Положение по ведению бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности в РФ. Утв. Приказом Минфина РФ от 29.07.98 №34Н
4. СанПиН 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов"

Периодические издания (отечественные журналы):

1. Справочник товароведов продовольственных товаров.
2. Журналы «Спрос», «Товароведение продовольственных товаров».
3. «Финансовая газета с приложениями», «Экономическая газета»
4. «Питание и общество», «Ресторанный бизнес».

Интернет-ресурсы:

1. WWW.COMODITY.RU/
2. www.lib.ua-ru.net/disser/ru/tovaroved-piwi.html
3. www.phido.ru/ViewHelpItem.aspx?
4. kursovaja.ru › товароведение
5. www.pitportal.ru/samples_docs/gigiena_pitaniya/8221.html
6. www.bankreferatov.ru/.../3EB1E84DE8165CF5C32576CF0074A058
7. ru.wikipedia.org/wiki/Калькуляция
8. soft.softodrom.ru/.../Калькуляция-блюд-p5588
9. www.proverka-smet.ru/kalkuljacija.shtml
10. www.pda.coolreferat.com/Организация_снабжения_предприятий_общественного_питания_сырьём_полуфабри.
11. www.goou-spo-ppt.ru/.../Организация%20производства%20Повар.doc
12. diploms.org/cat54_1334.html